ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ЕТ ПАШТЕТТЕРІ
Техникалық шарттар

ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ
Технические условия

ҚР СТ 1132-2015

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ЕТ ПАШТЕТТЕРІ

Техникалық шарттар

ҚР СТ 1132-2015

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 "КазВод-Консалтинг" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының 2015 жылғы 30 қарашадағы № 250-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП, ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603-II «Техникалық реттеу туралы» және 1997 жылғы 11 шілдедегі № 151-I «Қазақстан Республикасындағы тілдер туралы» Заңдарының ережелері іске асырылған

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2022 жыл**
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

5 ҚР СТ 1132-2002 «Ет паштеттері. Жалпы техникалық шарттар» **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

Осы стандартқа енгізілетін өзгерістер туралы ақпарат жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттық сілтемесіне, ал өзгерістер мен түзетулердің мәтіні ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (ауыстырылған) немесе жойылған жағдайда, тиісті хабарлама ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде Қазақстан Республикасы аумағында толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ЕТ ПАШТЕТТЕРІ

Техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт түрлі тағам түрін дайындау және үш жастан асқан балалар тағамына тікелей арналған ет паштеттеріне таралады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін келесі сілтемелік құжаттар қажет:

ҚР СТ 1062-2002 Сары май. Жалпы техникалық шарттар.

ҚР СТ 1406-2005 Буып-түю. Таңбалау белгісі.

ҚР СТ 1505-2006 Тағам өнімдері. Антибиотиктерді инверсиондық вольтамперометрия әдісімен анықтау (левомицетин, тетрациклин тобы).

ҚР СТ 1759-2008 Сиыр еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8.579–2002 Өлшеудің бірлігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесі өндіру, бөліп салу, сату және импорттау кезінде кез келген түрде қаптамадағы тауардың санына қойылатын талаптар.

ГОСТ 779-55 Сиырдың жарты еті және сан еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1129-2013 Күнбағыс майы. Техникалық шарттар .

ГОСТ 1723-86 Әзірленетін және жеткізілетін жаңа піскен пияз. Техникалық шарттар.

ГОСТ 5550-74 Қарақұмық жармасы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 5981-2011 Консервілерге арналған банкалар мен металл қақпақтары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7975-2013 Жаңа піскен асқабақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7977-87 Әзірленетін және жеткізілетін сарымсақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8756.1-79 Консервіленген тағамдық өнімдер. Органолептикалық көрсеткіштер, таза салмағы немесе көлемін анықтау әдістері және құрамдас бөліктерінің массалық үлесін анықтау әдістері.

ГОСТ 8756.18-70 Тағамдық өнімдер консервіленген. Металл ыдыстың ішкі бетінің күйі мен ыдыстың саңылаусыздығы, сырткы түрін анықтау әдісі.

ГОСТ 9792-73 Шошқа, қой, сиыр және басқа сойылатын малдар мен құстардың етінен шұжық өнімдері. Қабылдау ережелері және сынамаларды іріктеу әдістері.

ГОСТ 9793-74 Ет өнімдері. Ылғалды анықтау әдістері.

ГОСТ 9957-2015 Ет және ет өнімдері . Хлорлы натрий құрамын анықтау

әдістері.

ГОСТ 9958-81 Шұжық өнімдері мен еттен жасалатын өнімдері. Бактериологиялық талдау әдістері.

ГОСТ 9959-91 Ет өнімдері. Органолептикалық бағалауды өткізудің жалпы талаптары.

ГОСТ 10444.1–84 Консервілер. Микробиологиялық талдауда қолданылатын реактив ерітінділері, сырлар, индикаторлар мен қоректендіру орталарын әзірлеу.

ГОСТ 10444.7-86 Тағамдық өнімдер. Ботулин улы заттары мен Clostridium botulinum анықтау әдістері.

ГОСТ 10444.8–2013 Жануарларға арналған азықжемдердің микробиологиясы. Bacillus cereus презумптивті бактерияларын санаудың көлденең әдісі. 30 °С температурасы кезінде колонияны есептеу әдісі.

ГОСТ 10444.9–88 Тағамдық өнімдер. Clostridium perfringens анықтау әдісі.

ГОСТ 10444.11–2013 Жануарларға арналған азық пен жемдердің микробиологиясы. Мезофилді сүт қышқыл микроағзалардың санын есептеу мен анықтау әдістері.

ГОСТ 10444.12–2013 Жануарларға арналған азық пен жемдердің микробиологиясы. Ашытқыш пен зең саңырауқұлақтарының мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 10444.15-94 Тағамдық өнімдер. Мезофилді аэробты және факультативті-анаэробты микроағзалардың санын анықтаудың әдістері.

ГОСТ 11354-93 Ауыл шаруашылығы мен өнеркәсіптің азық салалары өнімдеріне арналған көп айналым ағаш материалдары және ағаштан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13358-84 Тақтай тәрізді консервілерге арналған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13460-68 Өңделген қара мал ішектері - дөңгелектер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13461-68 Өңделген қара мал ішектері. Қара мал көгерулері. Техникалық шарттары .

ГОСТ 13516-86 Консервілер, пресервілер мен тағамдық сұйықтарға арналған гофрленген картоннан жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13830-97 Ас тұзы . Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүкті таңбалау.

ГОСТ 14961-91 Зығыр және зығыр химиялық талшықтары бар жіптер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 16867-71 Тұтас және жарты бұзау еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 17308-88 Жіптер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 19342-73 Мұздатылған шошқа мен ірі қара мал тізімі. Техникалық шарттар.

ГОСТ 21650-76 Көлік пакеттерінде ыдысты-дана жүктерін бекіту әдістері. Жалпы талаптар.

ГОСТ 24597-81 Ыдыс- дана жүктерінің пакеттері. Негізгі параметрлер мен өлшемдері

ГОСТ 25011-81 Ет және ет өнімдері . Ақуызды анықтау әдістері.

ГОСТ 26183–84 Жемістер мен көкөністерді өңдеу өнімдері, ет және ет өсіру консервілері. Майды анықтау әдісі.

ГОСТ 26663-85 Көліктік пакеттер. Пакеттеу құралдарын қолданумен қалыптастыру. Жалпы техникалық талаптар .

ГОСТ 26669–85 Тағамдық өнімдер және дәмдік. Сынамаларды дайындау микробиологиялық талдаулар үшін .

ГОСТ 26670–91 Тағамдық өнімдер. Микроағзаларды культивациялау әдістері.

ГОСТ 26927-86 Шикізат және тағам өнімдері. Сынапты анықтау әдістері.

ГОСТ 26929-94 Шикізат және тағамдық өнімдер. Сынамаларды дайындау. Улы элементтерінің құрамын анықтауға арналған минерализация.

ГССТ 26930-86 Шикізат және тағам өнімдері. Күшәнді анықтау әдісі.

ГОСТ 26932-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Қорғасынды анықтау әдістері.

ГОСТ 26933-86 Шикізат және тағамдық өнімдер. Кадмийді анықтау әдістері.

ГОСТ 26935-86 Тағамдық өнімдер консервіленген. Қалайыны анықтау әдісі.

ГОСТ 29045-91 Дәмдеуіштер. Хош иісті бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29055-91 Дәмдеуіштер. Күнзе. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29056-91 Дәмдеуіштер. Зире. Техникалық шарттар.

ГОСТ 30178-96 Шикізат және тағамдық өнімдер. Улы элементтерді атомды-абсорбциялық әдісі.

ГОСТ 30425–97 Консервілер. Өнеркәсіптік зарарсыздығын анықтау әдісі.

ГОСТ 30538-97 Тағамдық өнімдер. Атомды-эмиссионды әдіспен улы элементтерді анықтаудың әдістемесі.

ГОСТ 31479–2012 Ет және ет өнімдері. Құрамын гистологиялық сәйкестендіру әдісі.

ГОСТ 31628-2012 Тағамдық өнімдер және азық-түлік шикізаты. Инверсионды-вольтамперометриялық күшәннің массалық концентрациясын анықтау әдісі.

ГОСТ 31671–2012 Тағамдық өнімдер. Із элементтерін анықтау. Жоғары қысым кезінде минералдау арқылы сынамаларды дайындау.

ГОСТ 31694-2012 Тағамдық өнімдер. Азық-түлік шикізаты. Масспектрометриялық детектормен сұйық жоғары тиімді хроматография

көмегімен тетрациклин тобының антибиотик құрамының қалдығын анықтау әдісі.

ГОСТ 31746-2012 Тағамдық өнімдер. Staphylococcus aureus және коагулаз оң стафилококктардың санын анықтау әдістері.

ГОСТ 31796-2012 Ет және ет өнімдері. Құрамының құрылымдық компоненттерін анықтаудың жеделдетілген гистологиялық әдісі.

ГОСТ 31798–2012 Балалар тамақтарын шығаруға арналған сиыр еті мен бұзау еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 31799–2012 Ет және қосалқы өнімдер, блоктармен мұздатылған, ерте жастағы балалардың тағамдарын шығару үшін. Техникалық шарттар.

ГОСТ 31903–2012 Тағамдық өнімдер. Антибиотиктерді анықтау әдісі.

ГОСТ 31904–2012 Тағамдық өнімдер. Микробиологиялық сынаулар үшін сынамаларды іріктеу әдістері.

ГОСТ 32161-2013 Тағамдық өнімдер. Cs-137 цезийдің құрамында болуын анықтау әдісі.

ГОСТ 32163-2013 Тағамдық өнімдер. Sr-90 стронцийдің құрамында болуын анықтау әдісі.

ГОСТ 32164-2013 Тағамдық өнімдер. Sr-90 стронций мен Cs-137 цезийді анықтау үшін сынамаларды іріктеу.

ГОСТ 32308–2013 Ет және ет өнімдері. Газ хроматографиясы әдісімен хлорорганикалық пестицидтердің құрамын анықтау.

ГОСТ 32606-2013 Сиыр еті. Тұтас ет және кесектері. Жеткізу кезіндегі талаптар және сапаны бақылау.

ГОСТ 33222-2015 Ақ қант. Техникалық шарттар.

Ескертпе – Осы стандартты қолданған кезде сілтемелік стандарттар мен жіктегіштердің қолданысын ағымдағы жылдың жағдайы бойынша «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» жыл сайын басылып шығарылатын ақпараттық көрсеткіш және ағымдағы жылда жарияланған ай сайын басылып шығарылатын ақпараттық көрсеткіш бойынша тексерген дұрыс. Егер сілтемелік құжат ауыстырылса (өзгертілсе), онда осы стандартты қолданған кезде ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтемелік құжат ауыстырусыз жойылса, оған сілтеме берілген ереже осы сілтемені қозғамайтын бөлікте қолданылады.

3 Терминдер және анықтамалар

Осы стандартта [1] бойынша терминдер, сондай-ақ сәйкес анықтамамен келесі термин қолданылады:

Паштет: Жағылатын консистенциясы бар жылумен өңделген ингридиенттерден жасалған өнім.

4 Техникалық талаптар

4.1 Негізгі көрсеткіштер және сипаттамалар

Ет паштеттері осы стандарттың [1], [2] талаптарына сәйкес, шикізат түрі және тұтынушы орамын ескеріп әзірленген, рецептураны, зарарсыздандыру режимін сақтап технологиялық нұсқау бойынша жасалады.

4.2 Сипаттамасы

4.2.1 Органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштер бойынша паштеттер 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес болуы тиіс.

1-кесте

Көрсеткіштің атауы	Ет паштетіне арналған сипаттама және көрсеткіш мәні
Сыртқы түрі	Батонның беті таза, құрғақ, қабығы зақымданбаған, дақсыз, жабыспайды, жентек бұжырсыз және сорпалық-майлы ісіксіз және/немесе метал құты – паштеттің тұтынушы орамы
Консистенциясы	Талшықсыз біркелкі ұсақталған қоспа. Балғын, жағылады.
Дәмі және иісі	Табиғи, дәмдеуіш иісімен жақсы берілген, дәмі шамаға қарай тұзды өзге дәмсіз және иіссіз
Бөлгендегі түрі	Жентек біркелкі, бір қалыпты араласқан
Батонның түрі, көлемі және байлауы	Батондар 50 см дейін түзу түрде, шеңбер ортасында бір таңумен және жасанды қабықта. Шеті 5 см кейін таңылған.
Ақуыздың үлес салмағы, г, кемінде	8,0
Майдың үлес салмағы, г, аспайды	16,0
Хлорлы натрийдің үлес салмағы (ас тұзы), г, аспайды	1,2
Ылғалдың үлес салмағы, %, аспайды	65,0
Бытыраңқылығы (өнімнің жалпы салмағындағы бөлшектердің көлемі), мм, аспайды	0,3
Нитраттар, мг/кг	жол берілмейді < 0,5
100 г өнімдегі азықтық құндылық критерийлері және көрсеткіштері	

4.2.2 Уытты элементтердің құрамы құрамы бойынша (уытты элементтер, нитрозаминдер, нитраттар, пестицидтер, радионуклидтер, бенз(а)пирен, антибиотиктер) [1] бекітілген нормаларға сәйкес болуы тиіс.

4.2.3 Паштеттердің микробиологиялық көрсеткіштері (КМАФАнМ, ішек таяқшасы тобындағы бактериялар (калиформалар), сульфитредуцирлейтін клостридии, S.aureus) [1], [2] бекітілген нормаларға сәйкес болуы тиіс.

4.2.4 Өткізу үшін мына паштеттерге жол берілмейді:

- қабықтың үстінде жентектің бұжырымен (батонның бүтіндігін бұзады) немесе жабысумен;
- 5 см астам сорпалық-майлы ісіктің болуы;
- іркілдек жентекпен;
- сұр дақтардың және ірі кеуектің болуы;
- жарылған қабығымен.

4.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

4.3.1 Паштетті дайындау үшін пайдаланылатын шикізат, азықтық ингридиенттер қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша [1]–[4] бекітілген нормалардан аспауы тиіс.

4.3.2 Ет паштеттерін дайындау үшін келесі шикізат және негізгі материалдар қолданылады:

- ірі қара мал еті - ГОСТ 779, ГОСТ 32606 бойынша;
- бірінші санатты ірі қара мал еті – ҚР СТ 1759 бойынша, 12 % аспайтын біріктіруші және майлы тіннің үлес салмағымен ірі қара малдың сіңірлі етін бөлген кезде алынған;
- бұзау еті - ГОСТ 31798 , ГОСТ 16867 бойынша және 9 % аспайтын біріктіруші және майлы тіннің үлес салмағымен бұзаудың сіңірлі етін бөлген кезде алынған;
- салқындаған, мұздатылған немесе қатырылған бауыр - ГОСТ 19342 бойынша;
- асқабақ - ГОСТ 7975 бойынша;
- өңделген еттен істелген қосалқы өнімдер (жеңіл, сиыр еті) - ГОСТ 31799 бойынша;
- сиыр майы - ҚР СТ 1062 бойынша;
- күнбағыс майы - ГОСТ 1129 бойынша;
- қарақұмық жармасы - ГОСТ 5550 бойынша;
- ақ қант - ГОСТ 33222 бойынша;
- хош иісті бұрыш - ГОСТ 29045 бойынша;
- жаңа піскен сарымсақ - ГОСТ 7977 бойынша;
- жаңа піскен түйінді пияз - ГОСТ 1723 бойынша;
- азықтық ас тұзы - ГОСТ 13830 бойынша;
- күнзе - ГОСТ 29055 бойынша;
- зире - ГОСТ 29056 бойынша;

- азықтық литофит концентрат - қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша;

- табиғи ішек қабығы (сиыр шегінің шеті - ГОСТ 1346 бойынша, шеңбер - ГОСТ 13460 бойынша);

- целлюлоза пленкасы (целлофан) қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша (Қазақстан Республикасы мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау уәкілетті органына қолдануға рұқсат етілген басқа жасанды қабыршақтарға рұқсат етіледі);

- қабықты талшықтардан жасалған бау № 1,0 және № 1,2 - ГОСТ 17308 бойынша;

- зығыр жібі - ГОСТ 14961 бойынша.

4.3.3 Паштет өндірісі кезінде пайдаланылатын малдан алынған шикізат, ветеринарлық-санитарлық сараптамадан өткен малдан алынып, ветеринарлық-санитарлық талаптарға жауап беріп және ветеринарлық құжаттармен берілуі тиіс.

Ет шикізаты өсуді ынталандырушы, гормонды дәрі-дәрмек, азықтық антибиотикті қолданбай өсірген сау жас малдан алынып және үш жастан жоғары балаларды тамақтандыру үшін ет шикізатына қойылатын талаптарға жауап беруі тиіс.

4.3.4 Паштет өндірісі кезінде ген-түрлендірілген организмді қолданып алынған құрауыштарды, және ет шикізатын қолдануға жол берілмейді:

- бір реттен астап қатырылған;

- сақтау мерзімі 6-айдан астам қатырылған;

- P_2O_5 қайта есептегенде жалпы фосфордың үлес салмағы 0,2 % астам;

- кез келген өлшеу нүктесінде қатырылған жағдайда температурасы минус 18 ^{o}С жоғары.

4.4 Таңбалау

4.4.1 Тұтынушы орамын таңбалау [2], [5] талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

4.4.2 Топтық, көп айналымды және көліктік орамды, көлік бумасын таңбалау ГОСТ 14192 және ҚР СТ 1406 [2], [5] сәйкес қосымша таңбамен жүзеге асырылады: «Балалар тағамы», манипуляциялық таңбаларды қолданып: «Ылғалдан қорғау», Температураны шектеу», «Үсті», «Осал. Абайла».

4.4.3 Мөлдір полимерлі материалдармен бандерольдаған кезде топтық орамның және көлік ыдысының және көлік бумасының бүйір бетіне таңбалауды жасамауға рұқсат етіледі.

Бұл жағдайда орын саны және брутто салмағы туралы ақпаратпен толыққан, тұтыншуы ыдысында немесе топтық орамда, немесе көлік ыдысындағы көрінетін жазба таңбалау болады. Көрінбетін жазбалар, оның ішінде манипуляциялық белгілерді қосымша парақтарға жазады немесе кез

келген қол жетімді тәсілмен ұсынылады.

4.5 Буып-түю

4.5.1 Паштетті қаптау үшін қолданылатын қаптау материалдары, тұтынушы және көлік орамы, [6] талапқа және олар дайындалған құжаттарға сәйкес болып, және сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде паштеттің қауіпсіздігін және сапасын қамтамасыз етуі тиіс.

4.5.2 Ет паштеттерін буып-түю:

- ішкі қорғау төсемі бар металл құты - ГОСТ 5981 бойынша, ГЖК-11 маркалы ақ қаңылтыр ыстық қалайылаудан немесе ГОСТ 13345 бойынша ЭЖК-11 және ЭЖК-111 маркалы электролиздік қалайлаудан, немесе таза салмағы 80-нен 165 г дейін паштеттер үшін қорғау төсемі бар алюминий лақталған таспадан жасалған;
- таза ішек қабықшасы (ГОСТ 13461 бойынша сиыр шегінің шеті, ГОСТ 13460 бойынша шеңбер) жіппен орау - ГОСТ 14961 бойынша немесе № 1,0 немесе № 1,2 баумен - ГОСТ 17308 бойынша.

4.5.3 Қабықшасында немесе бандерольде баспа белгісі болған кезде көлденең таңусыз паштетті жасанды қабықшамен әзірлеуге рұқсат етіледі.

4.5.4 Таңбаланған жасанды қабықшасы болған кезде батонның шеттерін метал түйреуішпен немесе ілмек салып қапсырмамен бекітуге рұқсат етіледі.

4.5.5 Паштет батонының минимал ұзындығы 15 см болуы тиіс.

4.5.6 Ет паштеттерін ГОСТ 11354 бойынша көп айналымды ағаш қаптамаға, тақтай жәшіктерге - ГОСТ 13358 бойынша немесе ГОСТ 13516 бойынша гофрленген қатырмадан жасалған жішіктерге немесе азық-түлік өнімдерін қаптау үшін Қазақстан Республикасының уәкілетті мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органы рұқсат еткен, басқа материалдардан жасалған қаптамаға қаптайды.

Консервілердің қаптама бірлігінің таза салмағының кесімді салмағынан ауытқуы ГОСТ 8.579 талаптарына сәйкес болуы тиіс.

4.5.7 Арнайы поддонда қапталған консервілердің таза салмағы 1000 кг аспайды, ыдыс-жабдықта 500 кг аспайды, гофрленген қатырмадан жасалған жәшікте – 20 кг аспайды.

4.5.8 Пакеттеу ГОСТ 26663 бойынша. Көлік пакеттеріне жүкті бекіту құралдары ГОСТ 21650 бойынша негізгі параметрлері және көлемі ГОСТ 24597 бойынша .

5 Қоршаған ортаны қорғау

Ет паштеттері өндірісінде қоршаған ортаны ластайтын зиянды лақтырындылар жоқ.

6 Қабылдау ережелері

6.1 Өнімнің партиясын және іріктеу көлемін анықтауды ГОСТ 9792, ГОСТ 26929 бойынша жүргізеді.

6.2 Өнімді белгіленген тәртіпте бекітілген, өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес 5-тарауда белгіленген сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша бақылайды.

7 Бақылау тәсілдері

7.1 Сынаманы іріктеу және оларды сынауға дайындау ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164 бойынша.

7.2 Органолептикалық көрсеткіштерді анықтау (дәмі, сыртқы түрі, иісі, консистенциясы, түсі) - ГОСТ 8756.1, ГОСТ 9959 бойынша.

7.3 Майдың үлес салмағын анықтау - ГОСТ 26183 бойынша.

7.4 Ақуыздың үлес салмағын анықтау - ГОСТ 25011 бойынша.

7.5 Хлорлы натрийдің үлес салмағын анықтау (ас тұзы) - ГОСТ 9957 бойынша.

7.6 Ылғалды анықтау - ГОСТ 9793 бойынша.

7.7 Қамтаманың герметикалығын анықтау - ГОСТ 8756.18 бойынша.

7.8 Нитраттардың үлес салмағын анықтау ГОСТ 8558.1 бойынша, ГОСТ 29299 бойынша.

7.9 Уытты элементтердің құрамын анықтау:

- сынап - ГОСТ бойынша;
- күшән - ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538 бойынша.
- қорғасын - ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 бойынша.
- кадмий – ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 бойынша.
- қалайы - СТ 26935, ГОСТ 30538 бойынша.

7.10 Пестицидтерді анықтау - ГОСТ 32308 бойынша .

7.11 Антибиотиктерді анықтау - ҚР СТ 1505, 31694, ГОСТ 31903 бойынша.

7.12 Нитрозаминді анықтау – қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша.

7.13 Радионуклидтерді анықтау - ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша.

7.14 Микробиологиялық көрсеткіштерді анықтау:

- өнеркәсіптік зарарсыздықты анықтау - ГОСТ 30425, ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1 бойынша;
- бұзылу қоздырғыштарын анықтау - ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15 бойынша;

- патогендік микроорганизмдерді анықтау - ГОСТ 9958 , ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 31746, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9 бойынша.

7.15 Өлшеніп оралған өнім үшін таза салмағының ауытқуын анықтау - ГОСТ 8.579 бойынша.

7.16 Өнімнің шикізат құрамын сәйкестендіру - ГОСТ 31796, ГОСТ 31479 бойынша.

7.17 Диоксиндерді анықтау қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша.

7.18 ГМО анықтау- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша.

7.19 Микробиологиялық талдауды жүргізген кезде қауіпсіздік талаптары [1], [2] сәйкес.

8 Тасымалдау

Паштеттер осы көлік түрінде әрекет ететін, тез бұзылатын жүктерді тасымалдауға сәйкес арнайы көлік құралдарымен тасымалданады.

9 Өндірушінің кепілі

9.1 Өндіруші тасымалдау талаптарын сақтаған кезде паштеттің осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепіл болады.

9.2 Технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап өнімнің сақтау шарттарын және жарамдылық мерзімін өндіруші [1], [2] талаптарын ескеріп белгілейді.

Библиография

[1] КО ТР 021/2011 Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден Одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген).

[2] КО ТР 034/2013 Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден Одағы Комиссиясының 2013 жылғы 9 қазандағы № 68 шешімімен бекітілген).

[3] КО ТР 033/2013 Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден Одағы Комиссиясының 2013 жылғы 9 қазандағы № 67 шешімімен бекітілген).

[4] КО ТР 024/2011 Май өнімдеріне арналған техникалық регламент (Кеден Одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 883 шешімімен бекітілген).

[5] КО ТР 022/2011 Тағам өнімдері оларды таңбалау бөлігінде (Кеден Одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген).

[6] КО ТР 005/2011 Буып-түю қауіпсіздігі туралы (Кеден Одағы комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген).

ӘОЖ 664934.4 **МСЖ 67.120**

Түйінді сөздер: ет паштеттері, балалар тағамы, фарш, сиыр еті қабығы, сиыр бауыры, қосалқы ет өнімдері.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ

Технические условия

СТ РК 1132-2015

Издание официальное

**Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Товариществом с ограниченной ответственностью «КазВод-Консалтинг»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 30 ноября 2015 года № 250-од

3 В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» № 603-II от 9 ноября 2004 года, Закона Республики Казахстан «О языках в Республике Казахстан» N 151-I от 11 июля 1997 года

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2022 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 1132-2002 «Паштеты мясные. Общие технические условия»

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Нормативные документы по стандартизации», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ

Технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на паштеты мясные, предназначенные для питания детей старше трех лет и приготовления различных блюд.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

СТ РК 1062-2002 Масло. Общие технические условия.

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

СТ РК 1505-2006 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомецитин, тетрациклиновая группа).

СТ РК 1759-2008 Говядина. Технические условия.

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

ГОСТ 779-55 Мясо говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия.

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия.

ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия.

ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия.

ГОСТ 7975-2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия.

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия.

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей.

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары.

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги.

ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия.

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки.

ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе.

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum.

ГОСТ 10444.8–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С.

ГОСТ 10444.9–88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens.

ГОСТ 10444.11–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов.

ГОСТ 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.

ГОСТ 13358-84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия.

ГОСТ 13460-68 Кишки говяжьи обработанные - круга. Технические условия.

ГОСТ 13461-68 Кишки говяжьи обработанные. Синюги говяжьи. Технические условия.

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия.

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия.

ГОСТ 16867-71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия.

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия.

ГОСТ 19342-73 Печень крупного рогатого скота и свиней замороженная. Технические условия.

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования.

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры.

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка.

ГОСТ 26183–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира.

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования.

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.

ГССТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова.

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия.

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия.

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия.

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности.

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.

ГОСТ 31479–2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава.

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.

ГОСТ 31671–2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении.

ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс- спектрометрическим детектором.

ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus.

ГОСТ 31796–2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава.

ГОСТ 31798–2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия.

ГОСТ 31799–2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия.

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс -метод определения антибиотиков.

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137.

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.

ГОСТ 32164-2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137.

ГОСТ 32308–2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии.

ГОСТ 32606-2013 Говядина. Туши и отрубы. Требования относительно поставки и контроля качества.

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия.

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по ежегодно издаваемому информационному указателю «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год, и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) документом. Если ссылочный документ

отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины по [1], а также следующий термин с соответствующим определением:

Паштет: Продукт из термически обработанных ингредиентов имеющий мажущуюся консистенцию.

4 Общие технические требования

4.1 Основные показатели и характеристики

Паштеты мясные изготавливают в соответствии с требованиями [1], [2], настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением рецептур, режимов стерилизации, разработанных с учетом вида сырья и потребительской упаковки.

4.2 Характеристики

4.2.1 Паштеты по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для паштетов мясных
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки, пятен, слипов, наплывов фарша и бульонно-жировых отеков и/или металлические банки – потребительская упаковка паштетов
Консистенция	Однородная измельченная масса без волокон. Нежная, мажущаяся
Вкус и запах	Натуральные, хорошо выраженные с запахом пряностей, вкус в меру соленыйбез посторонних привкуса и запаха
Вид на разрезе	Фарш однородный, равномерно перемешан
Форма, размер и вязка батонов	Батоны прямой формы до 50 см, с одной перевязкой посередине в кругах и искусственных оболочках. Синюги перевязаны через 5 см
Массовая доля белка, г, не менее	8,0
Массовая доля жира, г, не более	16,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), г, не более	1,2

1-кестенің жалғасы

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для паштетов мясных
Массовая доля влаги, %, не более	65,0
Дисперсность (размер частиц в основной массе продукта), мм, не более	0,3
Нитриты, мг/кг	не допускаются < 0,5
Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	

4.2.2 Содержание токсичных элементов (токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, бенз(а)пирена, антибиотиков) должно соответствовать нормам, установленным в [1].

4.2.3 Микробиологические показатели (КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (колиформы), сульфитредуцирующие клостридии, S.aureus) паштетов должны соответствовать нормам, установленным в [1], [2].

4.2.4 Не допускаются для реализации паштеты:

- с наплывами фарша над оболочкой (нарушающими целостность батона) или слипами;
- с наличием бульоно-жировых отеков более 5 см;
- с рыхлым фаршем;
- с наличием серых пятен и крупных пустот;
- с лопнувшей оболочкой.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье, пищевые ингредиенты, используемые для изготовления паштетов, по показателям безопасности должны соответствовать нормам, установленным в [1]–[4].

4.3.2 Для изготовления паштетов мясных применяют следующее сырье и основные материалы:

- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ 32606;
- говядину первой категории по СТ РК 1759, полученную при ее разделке, говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;
- телятину по ГОСТ 31798, ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке телятину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;
- печень говяжью остывшую, охлажденную или замороженную по ГОСТ 19342;
- тыкву по ГОСТ 7975;

- субпродукты мясные обработанные (легкое, говяжье) по ГОСТ 31799;
- масло коровье по СТ РК 1062;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- концентрат пищевой литофит по действующей нормативной документации;
- оболочку натуральную кишечную (синюги говяжьи по ГОСТ 13461, круга по ГОСТ 13460);
- целлюлозную пленку (целлофан) по действующей нормативной документации (допускаются и другие искусственные оболочки, разрешенные к применению уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора);
- шпагат из лубяных волокон № 1,0 и № 1,2 по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961.

4.3.3 Сырье животного происхождения, используемое при производстве паштетов, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами.

Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет.

4.3.4 При производстве паштетов не допускается применять компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов, и мясное сырье:

- замороженное более одного раза;
- замороженное со сроком годности более 6 мес.;
- с массовой долей общего фосфора свыше 0,2 % в пересчете на P_2O_5;
- в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18 °С.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка паштетов мясных осуществляется в соответствии с требованиями [2], [5].

4.4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной,

транспортного пакета осуществляется в соответствии с [2], [5] согласно ГОСТ 14192 и СТ РК 1406 с дополнительным грифом: «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Верх», «Хрупкое. Осторожно».

4.4.3 При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки и транспортной тары и транспортного пакета допускается не наносить.

Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской таре или групповой упаковке, или транспортной таре, дополненные информацией о количестве мест и массе брутто. Не просматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или представляют любым другим доступным способом.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания паштетов, должны соответствовать требованиям [6] и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать безопасность и качество паштета при хранении, перевозках и реализации.

4.5.2 Упаковка паштетов мясных:

- металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981, изготовленные из белой жести горячего лужения марки ГЖК-11 или электролитического лужения марок ЭЖК-11 и ЭЖК-111 по ГОСТ 13345, или алюминиевой лакированной ленты с защитным покрытием для паштетов массой нетто от 80 до 165 г;
- оболочка натуральная кишечная (синюги говяжьи по ГОСТ 13461, круга по ГОСТ 13460) с перевязкой нитками по ГОСТ 14961 или шпагатом № 1,0 или № 1,2 по ГОСТ 17308.

4.5.3 Допускается вырабатывать паштеты в искусственной оболочке без поперечных перевязок при наличии на оболочке или на бандероли печатных обозначений.

4.5.4 При наличии маркированной искусственной оболочки допускается закрепление концов батонов металлическими скрепками или скобами с наложением петли.

4.5.5 Минимальная длина батонов паштета должна быть 15 см.

4.5.6 Паштеты мясные упаковывают в многооборотную упаковку деревянную по ГОСТ 11354, в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или в упаковку из других материалов, разрешенных уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора, для упаковки пищевых продуктов.

Отклонения массы нетто упаковочной единицы консервов от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5.7 Масса нетто упакованных консервов на специальных поддонах не более 1000 кг, в таре-оборудовании не более 500 кг, в ящиках из гофрированного картона – не более 20 кг.

4.5.8 Пакетирование по ГОСТ 26663. Средства скрепления груза в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

5 Охрана окружающей среды

В производстве паштетов мясных вредных выбросов загрязняющих в окружающую среду не осуществляется.

6 Правила приемки

6.1 Определение партии и объема выборки продукта производят по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929.

6.2 Продукт контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5 в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей (вкус, внешний вид, запах, консистенция, цвет) по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 9959.

7.3 Определение массовой доли жира по ГОСТ 26183.

7.4 Определение массовой доли белка по ГОСТ 25011.

7.5 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) по ГОСТ 9957.

7.6 Определение влаги по ГОСТ 9793.

7.7 Определение герметичности упаковки по ГОСТ 8756.18.

7.8 Определение массовой доли нитритов по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.9 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- олова по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.10 Определение пестицидов по ГОСТ 32308.

7.11 Определение антибиотиков по СТ РК 1505, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

7.12 Определение нитрозаминов по действующей нормативной документации.

7.13 Определение радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.14 Определение микробиологических показателей:

- определение промышленной стерильности по ГОСТ 30425, ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1;
- определение возбудителей порчи по ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15;
- определение патогенных микроорганизмов по ГОСТ 9958, ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 31746, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

7.15 Определение отклонений массы нетто для фасованной продукции по ГОСТ 8.579.

7.16 Идентификация сырьевого состава продукта по ГОСТ 31796, ГОСТ 31479.

7.17 Определение диоксинов по действующей нормативной документации.

7.18 Определение ГМО по действующей нормативной документации.

7.19 Требования безопасности при проведении микробиологических анализов в соответствии с [1], [2].

8 Транспортирование

Паштеты транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие паштета требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования

9.2 Условия хранения и срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований [1], [2].

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880).

[2] ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 года № 68).

[3] ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 года № 67).

[4] ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 883).

[5] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881).

[6] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769).

УДК 664934.4 **МКС 67.120**

Ключевые слова: паштеты мясные, детское питание, фарш, оболочка говядина, печень говяжья, субпродукты мясные.

Басуға _____ ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы, Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 79 33 24

gost.e-ecolog.ru