ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТТІ ПАШТЕТТЕР

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 1132-2002

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және сауда министрлігінің Стандарттау, метрология және сертификаттау жөніндегі комитеті (Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

Алғы сөз

1 Қазақстан Республикасы Ауылшаруашылық министрлігінің Қазақ ет-сүт өнеркәсібі конструкторлық және ғылыми-зерттеу институты **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Индустрия және сауда министрлігінің Стандарттау, метрология және сертификаттау жөніндегі комитетінің 2002 жылғы 29 желтоқсандағы № 503 бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2007 жыл**
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

4 АЛҒАШ РЕТ ЕНГІЗІЛДІ

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Индустрия және сауда министрлігінің Стандарттау, метрология және сертификаттау жөніндегі комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

Мазмұны

1	Қолданылу саласы	1
2	Нормативтік сілтемелер	1
3	Сұрыпталым	3
4	Техникалық талаптар	3
5	Қабылдау ережелері	7
6	Бақылау әдістері	7
7	Тасымалдау және сақтау	8
8	Әзірлеушінің кепілдемесі	8
	А қосымшасы (міндетті). 100 г өнімнің тағамдық және қуаттылық құндылығы туралы мәліметтер	9
	Б Қосымшасы (анықтамалық). Библиография	10

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТТІ ПАШТЕТТЕР
Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2004-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт балалардың тамақтануына және сатуға арналған етті паштетке таратылады.

4, 5, 6 тарауларының талаптары міндетті, ал басқа тарауларының талаптарын ұсынылатын болып табылады.

Халықтың денсаулығына және өміріне қауіпсіздік қамсыздандыратын, консервілердің сапасына қойылатын міндетті талаптар 4.6 және 4.7 тармақтарында берілген.

Стандарт сертификаттау мақсатына жарамды.

2 Нормативті сілтемелер

2.1 Осы стандартта келесі нормативтік құжаттарға сілтемелер қолданылған:

ГОСТ 21-94 Құмшекер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 37-91 Сиыр майы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 779-55 Төрттің бір бөлігі және жартылай сиыр еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1129-93 Күнбағыс майы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1723-86 Дайындалатын және жеткізілетін жас басты пияз. Техникалық шарттар.

ГОСТ 5550-74 Қарақұмық жармасы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 5981-88 Консервіге арналған қаңылтыр банкалар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7975-68 Азық-түліктік жас асқабақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7977-87 Дайындалатын және жеткізілетін жас сарымсақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8756.1-76 Консервіленген азық өнімдері. Органолептикалық көрсеткіштерін, ыдыстағы салмағын, көлемін және құрама бөліктерінің салмақтық үлесін анықтау әдістері.

ГОСТ 8756.4-70 Консервіленген тағам өнімдері. Минералды қоспалардың (құмның) құрамын анықтау әдісі.

ГОСТ 9792-73 Шұжық бұйымдары және шошқа, қой, сиыр және басқа сойылатын малдың етінен және құстан жасалған өнімдер . Қабылдау ереже-

лері және сынаманы таңдау әдістері.

ГОСТ 9793-74 Ет өнімдері. Ылғалды анықтау әдістері.

ГОСТ 9957-93 Сиыр, қой және шошқа етінен жасалған өнімдер және шұжық бұйымдары. Хлорлы натрийді анықтау әдісі.

ГОСТ 9958-81 Шұжық бұйымдары және еттен жасалған өнімдер. Бактериологиялық анализдің әдістері.

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

ГОСТ 10444.3-85 Консервілер. Мезофильді аэробты және факультативті-анаэробты микроорганизмдерді анықтау әдісі.

ГОСТ 10444.4-85 Консервілер. Мезофильді анаэробты микроорганизмдерді анықтау әдісі.

ГОСТ 10444.5-85 Консервілер. Термофильді аэробты және факультативті-анаэробты микроорганизмдерді анықтау әдісі.

ГОСТ 10444.6-85 Консервілер. Термофильді анаэробты микроорганизмдерді анықтау әдісі.

ГОСТ 10444.7-86 Азық өнімдері. Ботулиникалық токсиндерді және Clostridium botulinum анықтау әдістері.

ГОСТ 11354-93 Ауыл шаруашылықтың және өнеркәсіптің азық-түлік саласына арналған, ағаштан және ағаш материалдарынан жасалған көпайналмалы жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13358-84 Консервілерге арналған тақтайлы жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13516-86 Сұйық тағамдарға, консервілерге және пресервтерге арналған толқыма бүктемелі қағаздан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13830-97 Ас тұзы. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-77 Жүктерді белгілеу.

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

ГОСТ 17308-88 Шпагаттар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 19342-73 Ірі қара малдың және шашканың мұздатылған бауыры. Техникалық шарттар.

ГОСТ 26927-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынапты анықтау әдісі.

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Күшәляні анықтау әдісі.

ГОСТ 26931-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Мысты анықтау әдісі.

ГОСТ 26932-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Қорғасынды анықтау әдісі.

ГОСТ 26933-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдісі.

ГОСТ 26934-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Мырышты анықтау әдісі.

ГОСТ 26935-86 Консервіленген азық өнімдері. Қалайыны анықтау әдісі.

ГОСТ 29045-91 Хош иісті бұрыш. Техникалық шарттар;

ГОСТ 29055-91 Татымдықтар. Кориандр. Техникалық шарттар.
ГОСТ 29056-91 Татымдықтар. Тмин. Техникалық шарттар.

3 Сұрыпталым

Етті паштеттерді мынадай аттармен шығарады:
- Етті паштет "Жана"
- Етті паштет "Жигер".

4 Жалпы техникалық талаптар

4.1 Етті паштетті белгіленген тәртіпте бекітілген, ет өнеркәсібі өндірістеріне арналған санитарлық ережелерді сақтай отырып, технологиялық нұсқаулары бойынша нағыз техникалық шарттарының талаптарымен сәйкес өндіру керек.

4.2 Етті паштетті өндіру үшін келесі шикізат пен материалдарды қолданады:

- ГОСТ 779 бойынша сиыр еті;
- жоғарғы сортты сіңірі алынған сиыр еті көзге көрінбейтін май мен жалғағыш талшықтары бар бұлшық еті;
- ГОСТ 19342 бойынша суыған, салқындатылған немесе мұздатылған сиыр бауыры;
- ГОСТ 7975 бойынша асқабақ;
- әрекеттенетін нормативті құжат бойынша еттен басқа өңделген өнімдер (сиыр өкпесі);
- ГОСТ 37 бойынша сиыр майы;
- ГОСТ 1129 бойынша күнбағыс майы;
- ГОСТ 5550 бойынша қарақұмық жармасы;
- ГОСТ 21 бойынша құмшекер қант;
- ГОСТ 29045 бойынша хош иісті бұрыш;
- ГОСТ 7977 бойынша жас сарымсақ;
- ГОСТ 1723 бойынша домалақ жас пияз;
- ГОСТ 13830 бойынша ас тұзы;
- ГОСТ 29055 бойынша кориандр;
- ГОСТ 29056 бойынша тмин;
- қолданыстағы нормативтік құжат бойынша литовит,тағамдық концентрат;
- мемлекеттік санитарлық эпидемиологиялық қызметінің жүйесімен қолдануға рұқсат берілген, әрекеттенетін нормативті құжат бойынша целлюлозды қабықша (целлофан) немесе басқа жасанды қабықшалар, ішек қабықшалары (сиырдың тоғышек, ашышек);
- ГОСТ 17308 бойынша тін талшықтарынан жасалған шпа-гат;

- ГОСТ 14961 бойынша зығыр жіптері.

4.3 Етті паштетті, бір реттен көп мұздатылған еттен өндіруге болмайды.

4.4 Етті паштетті, бір реттен көп мұздатылған және 6 айдан артық сақталған сиыр бауырынан өндіруге болмайды.

4.5 Паштеттер 1 кестеде көрсетілген рецептура бойынша өндірілу қажет.

Кесте 1

Шикізаттың және татымдықтардың аталуы	Мөлшері	
	Жаңа	Жігер
Тұздалмаған шикізат (100 кг-ға)		
Сиыр еті (жас мал еті) жоғарғы сорт	27	-
Сіңірі алынған сиыр еті 2 сорт	-	38
Сиыр бауыры	15	30
Көкбауыр	5	-
Сиырдың піскен өкпесі	-	20
Сиыр майы	10	-
Күнбағыс майы	8	7
Асқабақ	10	-
Ет сорпасы	29,96	-
Қарақұмық жармасы	-	5
Аскорбин қышқылы (витамин С)	0,04	-
Татымдықтар және материалдар, г (100 кг шикізатқа)		
Ас тұзы	1300	3000
Құмшекер қант	-	100
Хош иісті ұнтақталған бұрыш	-	100
Кориандр	110	50
Тмин	110	-
Сарымсақ	-	200
Қуырылған домалақ пияз	-	200
Литовиттің сулы суспензиясы	-	500

4.6 Органолептикалық және физико-химиялық көрсеткіштері бойынша, паштеттер 2 кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес болуы қажет.

Кесте 2

Көрсеткіштердің аталуы	Көрсеткіштердің сипаттамасы және мөлшері	
	Жаңа	Жігер
Сыртқы түрі	Біркелкі ұсақталған, талшықтарсыз масса	Қабықшасы зақымдан-баған, беті құрғақ және таза, тартылған еттің ағындыларсыз жабыс-паларсыз батондар
Иісі және дәмі	Татымдықтардың иісі айқын, бөгде дәмсіз және иіссіз.	Берілген өнімнің түріне тән татымдықтың хош иісімен, бабында тұздалған, бөгде дәмсіз және бөгде иіссіз.
Консистен-циясы	Пастабейнелі, бүкіл салмағы бойынша біркелкі, тамшықтар-сыз, ұнтақтарсыз, ке-сілген кезде ұнтақ талмайды	Шымырлы
Кесілгендегі түрі		Тартылған ет біркелкі араласқан.
Пішіні, мөлшері және байлануы		Ортасында бір байламы бар, ішекте және жасанды қабықшада, ұзындығы 50 см-ге дейін тік пішінді батондар.
Ылғалдың сал-мақтың үлесі, %, артық емес	63	65
Ас тұзының сал-мақтың улесі,%, артық емес	1,3	3
Таза өнімнің шығымы,%, тұздалмаған шикізаттың салмағына	100	100

4.7 Паштеттер микробиологиялық көрсеткіштері бойынша, (1(көрсетілген талаптарға сәйкес болу қажет.

4.8 Паштеттерде пестицидтердің, токсиндік элементтердің, микотоксиндердің, антибиотиктердің және радионуклидтердің қалдық саны, (1(бекітілген, белгіленген деңгейден аспауы қажет.

4.9 Өткеруге рұқсат етілмейтін паштеттер:

- қабықшаның сыртында тартылған еттің ағындыларымен (батонның бүтіндігін бұзатын) және жабыспалармен;
- паштетте 5 см-ден көп емес сорпалы-май ағындыларының бар болуы;
- тартылған еті борпылдақ;
- бос орындары бар және сұр дақтарымен;
- жарылған қабықшамен.

4.10 Белгілеу

4.10.1 Тасымалдау ыдысында және паштет қабықшасында мемлекеттік және орыс тілінде келесі ақпараттар көрсетіледі:

- өнімнің аталуы;
- сорт (бар болса);
- өндірушінің аталуы, мекен-жайы;
- өндірушінің тауарлық белгісі (бар болса);
- таза салмағы;
- өнімнің құрамы;
- тағамдық құндылығы;
- әзірленген күні;
- жарамдылық шарттары;
- стандартты белгілеу;
-сертификатталғаны туралы ақпарат.

4.10.2 Ақпараттарды, таңба қағазы бар бандерольдарға, паштеттің қабықшаларына белгілейді.

4.10.3 Қаңылтыр немесе сыртында жазуы жоқ банкадағы өнімнің, қақпағында немесе түбінде келесі мәліметтер болу керек:

- әзірленген күні;
- смена номері;
- сұрыптама номері;
- сала индексі;
- өндіруші кәсіпорының номері;

4.10.4 Тарауының мәліметтері банкаға жабыстырылатын таңба қағазына жазылады.

4.11 Буып-түю

4.11.1 "Жаңа" етті паштетін ГОСТ 5981 бойынша қаңылтыр банкаларға өлшеп салады.

4.11.2 Қабықшаның немесе бандерольдің сыртында таңбалы белгілері бар болған жағдайда, жасанды қабықшада паштетті көлденең байлаусыз шығаруға рұқсат етіледі.

4.11.3 Жасанды қабықшасы таңбаланған жағдайда, батоннын шеттеріне тұзақ қойып металл қысқыштармен бекітуге рұқсат етіледі.

4.11.4 Паштет батонының ұзындығы кем дегенде 15 см болуы тиіс.

4.11.5 Етті паштет ГОСТ 11354 бойынша ағаш-ыдысқа, ГОСТ 13358 бойынша ағаш жәшіктерге немесе ГОСТ 13516 бойынша толқыма бүктемелі картоннан жасалған жәшіктерге немесе мемлекеттік санитарлық эпидемиологиялық органымен рұқсат берілген, тамақ өнімдерін орауға арналған басқа материалдардан жасалған ыдысқа орайды.

4.11.6 ГОСТ 14192 бойынша тасымалдау белгілеуі.

5 Қабылдау ережелері

5.1 Паштеттерді қабылдау партиямен жүргізіледі. Партиясын анықтау және сынақты алуды ГОСТ 8756 және ГОСТ 9792 бойынша жүргізеді.

5.2 Тұтынушы және бақылау ұйымдары өнімнің осы стандарттың талаптарына сәйкес келуіне іріктеу бақылауын жүргізуге құқысы бар.

5.3 Улы элементтер, нитрозаминдер, пестицидтер және радионуклеидтердің құрамын бақылау, ҚР мемлекеттік санитарлық эпидемиологиялық бақылау органымен белгіленген тәртіпке сәйкес жүргізіледі.

5.4 Сынау кезінде тек бір көрсеткіштен ғана қанағатсызданарлық нәтиже алынған жағдайда, сол партиядан мөлшері екі еселенген үлгілерде қайтадан сынау жүргізіледі.

Қайта жасалған сынақтардың нәтижелері аяқталған болып табылады және барлық партияға тарайды.

6 Бақылау әдістері

6.1 Органолептикалық көрсеткіштерді бақылауды ГОСТ 9959 бойынша жүргізеді.

6.2 Ылғалдың салмақтық үлесін ГОСТ 9793 бойынша анықтайды.

6.3 Ас тұзының салмақтың үлесін ГОСТ 9957 бойынша анықтайды.

6.4 Бактериологиялық зерттеу ГОСТ 9958 бойынша жүргізеді.

6.5 Қорғасынның құрамын ГОСТ 26932 бойынша анықтайды.

6.6 Қалайының құрамын ГОСТ 26935 анықтайды.

6.7 Тұтынушылардың талабы бойынша бөгде қоспаларды ГОСТ 8756.4 бойынша анықтайды.

6.8 Микробиологиялық бұзылудың қоздырғыштарын ГОСТ 10444.3, ГОСТ 10444.4, ГОСТ 10444.5, ГОСТ 10444.6 бойынша анықтайды.

6.9 Патогенді микроорганизмдерді ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.10 бойынша анықтау.

6.10 Улы элементтердің құрамын ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935 бойынша, нитрозаминдердің, пестицидтердің және радионулидтердің құрамы ҚР мемлекеттік санитарлық эпидемиологиялық бақылау органымен бекітілген әдістермен анықталады.

7 Тасымалдау және сақтау

7.1 Паштетті авторефрижераторға немесе изотермиялық немесе жабық көліктерде, сондай-ақ белгіленген үлгілі санитарлық құжат болғанда, берілген көліктерге қолданыстағы тағамдық жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес келетін көліктің басқа түрлерінде тасымалдайды.

7.2 Өндірісте паштеттерді температурасы 8^0С аспай, ауа ылғалдылығы 75-80% болғанда сақтайды.

Паштетті өткерудің және сақтау мерзімінің кепілдігі, технологиялық процесстің аяқталған уақытынан 48 сағатқа дейін, сонымен қатар өндіруші-өнеркәсіпте □ 24 сағ дейін.

7.3 "Жаңа" паштет консервілерін, ауаның ылғалдылығы 75% жоғарғы емес және температурасы қатты құбылыссыз O^o-н 20^0С-дейін болатын таза, құрғақ, жақсы желдетілетін қоймада сақтайды. Сақталу мерзімі-шығарған күнінен 12 айға дейін.

8 Әзірлеушінің кепілдемесі

8.1 Тұтынушы тасымалдау және сақтау шарттарын орындаған жағдайда, әзірлеуші етті кремнің осы стандарттың талаптарына сәйкестігіне кепілдемесін береді.

8.2 Кепілді сақтау мерзімі 7.2 т. және 7.3 т. сәйкес.

А қосымшасы
(міндетті)

100 г өнімнің тағамдық және қуаттылық құндылығы туралы мәліметтер

Өнім атауы	Белок, г	Майы, г	Қуаттылық құндылығы, ккал
(Жігер(Ет паштеті	18,11	14,3	207
(Жаңа(Ет паштеті	13,6	15,2	214

Б қосымшасы
(анықтамалық)

Библиография

(1(СанЕжМ 4.01.047-97 (Азық-түлік шикізаттың және тағам өнімдерінің сапасының қауіпсіздігіне қойылатын гигиеналық талаптар)

ӘОЖ 637.525 **МСЖ 67.120**

Негізгі сөздер: қолданылу саласы, нормативтік сілтемелер, сұрыпталым, жалпы техникалық талаптар, кабылдау ережелері, бақылау әдісі, тасымалдау және сақтау, әзірлеушінің кепілдемесі.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ
Общие технические условия

СТ РК 1132-2002

Издание официальное

Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Астана

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Казахским научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной и молочной промышленности Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 29 декабря 2002 г. № 503

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2008 год

ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

СОДЕРЖАНИЕ

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Ассортимент 3
4 Общие технические требования 3
5 Правила приемки 6
6 Методы контроля 7
7 Транспортирование и хранение 7
8 Гарантии изготовителя 8
Приложение А Библиография 9

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ
Общие технические условия

Дата введения 2004. 01. 01.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на паштет мясной, предназначенный для детского питания и реализации.

Требования разделов 4, 5, 6 являются обязательными, требования других разделов - рекомендуемые.

Обязательные требования к качеству консервов, обеспечивающие их безопасность для жизни, здоровья населения, изложены в 4.2.3 и 4.2.4.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

ГОСТ 37-91 Масло коровье. Технические условия.

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

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия.

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

ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия.

ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия.

ГОСТ 7975-68 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 8756.4-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения содержания минеральных примесей (песка).

Издание официальное

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 9957-93 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения 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 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum.

ГОСТ 10444.15-85 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 17308-88 Шпагаты. Технические условия.

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

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

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

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

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.

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

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

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка.

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.

3 Ассортимент

Паштеты мясные вырабатывают следующих наименований:

- Паштет мясной "Жана";
- Паштет мясной "Жигер".

4 Общие технические требования

4.1 Паштеты мясные должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям паштеты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика и нормы наименований	
	"Жана"	"Жигер"
Внешний вид	Однородная измельченная масса без волокон	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки, пятен, слипов, наплывов фарша и бульонно-жировых отеков.
Запах и вкус	Натуральные, хорошо выраженные с запахом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей, вкус в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха
Консистенция	Пастообразная, однородная по всей массе без волокон, без крупинок, при	Упругая

	разрезании не крошится.	
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	

4.2.2 По физико-химическим показателям паштеты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика и нормы наименований	
	"Жана"	"Жигер"
Массовая доля влаги, %, не более	63	65
Массовая доля поваренной соли, %, не более	1,3	3
Выход готового продукта, % к массе несоленого сырья	100	100

4.2.3 По микробиологическим показателям и показателям безопасности паштеты должны соответствовать требованиям, указанным в [1] .

4.2.4 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов в паштетах мясных не должны превышать допустимых уровней, установленных в [1] .

4.2.5 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 Для изготовления паштетов мясных применяют следующее сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779;
- говядину жилованную высшего сорта - мышечную ткань, без видимых включений соединительной и жировой ткани по действующей нормативной документации;

- печень говяжью остывшую, охлажденную или замороженную по ГОСТ 19342;
- тыкву по ГОСТ 7975;
- субпродукты мясные обработанные (легкое говяжье, селезёнка) по действующей нормативной документации;
- масло коровье по ГОСТ 37;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- 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 литовит по действующей нормативной документации;
- оболочку натуральную кишечную (синюги говяжьи по ГОСТ 13461, круга по ГОСТ 13460), целлюлозную пленку (целлофан) по действующей нормативной документации и другие искусственные оболочки, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора РК;
- шпагат из лубяных волокон № 1,0 и № 1,2 по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961.

4.3.2 Не допускается вырабатывать паштет мясной из мяса, замороженного более одного раза.

4.3.3 Не допускается вырабатывать паштет мясной из говяжьей печени замороженной более одного раза и хранившейся более 6-ти месяцев.

4.4 Маркировка

4.4.1 Паштетная оболочка должна содержать на государственном и русском языках следующую информацию:

- наименование продукта;
- сорт (при наличии);
- наименование изготовителя, адрес;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- состав продукта;
- пищевая ценность;
- дата изготовления;
- условия хранения;
- срок годности;

- обозначения стандарта;
- информация о сертификации.

4.4.2 Информацию наносят на паштетную оболочку или имеющуюся этикетку.

4.4.3 Продукция в жестяной или нелитографированной банке на крышке или на дне должна содержать следующую информацию:

- дату изготовления;
- номер смены;
- ассортиментный номер;
- номер предприятия изготовителя.

Информацию по 4.4.1 наносят на этикетку, наклеенную на банку.

4.4.4 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Паштет мясной "Жана" фасуют в жестяные банки № 3 и № 4 по ГОСТ 5981 или в оболочку натуральную кишечную (синюги говяжьи по ГОСТ13461,
круга по ГОСТ 13460) с перевязкой нитками по ГОСТ 14961 или шпагатом № 1,0 или № 1,2 по ГОСТ 17308.

4.5.2 Паштет мясной "Жигер" упаковывают в оболочку натуральную кишечную (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.

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

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

4.5.4 Минимальная длина батонов паштета должна быть 15 см.

4.5.5 Паштеты мясные упаковывают в многооборотную тару деревянную по ГОСТ 11354, в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или в тару из других материалов, разрешенных органом Госсанэпиднадзора РК для упаковки пищевых продуктов.

5 Правила приемки

5.1. Приемку паштетов производят партиями. Размер партии, объем выборки и отбор проб - по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929.

5.2 Потребитель и контролирующие организации имеют право проводить выборочный контроль на соответствие продукции требованиям настоящего стандарта.

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным органами Госсанэпиднадзора РК.

5.4 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6 Методы контроля

6.1. Контроль органолептических показателей производят по ГОСТ 9959, ГОСТ 8756.1.

6.2 Массовую долю влаги определяют по ГОСТ 9793.

6.3 Массовую долю поваренной соли определяют по ГОСТ 9957.

6.4 Бактериологические исследования проводят по ГОСТ 9958.

6.5 Содержание свинца определяют по ГОСТ 26932.

6.6 Содержание олова определяют по ГОСТ 26935.

6.7 Определение посторонних примесей проводят по ГОСТ 8756.4 по требованию потребителей.

6.8 Определение микроорганизмов - по ГОСТ 10444.15.

6.9 Определение патогенных микроорганизмов по ГОСТ 10444.7.

6.10 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов по методикам, утвержденным органом Госсанэпиднадзора РК.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование паштета мясного должно производиться в авторефрижераторах или машинах с изотермическим или закрытым кузовом, а также других видах транспорта в соответствии с Правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта и при наличии санитарного паспорта установленного образца.

7.2 Хранят паштеты на предприятиях при температуре не выше 8^0С с относительной влажностью воздуха от 75 до 80%.

Гарантийный срок хранения и реализации паштета не более 48 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе - не более 24 часов.

7.3 Консервы паштет "Жана" хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 до 20^0С без резких колебаний и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок хранения не более 12 месяцев со дня изготовления.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие паштетов мясных требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Приложение А
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 4.01.047-97 «Гигиенические требования к качеству безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

УДК 664934.4 **МКС 67.120**

Ключевые слова: паштеты мясные, говядина, печень говяжья, субпродукты, рецептура, органолептические и физико-химические показатели, микробиологические показатели, показатели безопасности, фарш, оболочка.

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.120.10

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

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования разделов 4, 5, 6 являются обязательными, требования других разделов - рекомендуемые. Обязательные требования к качеству консервов, обеспечивающие их безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 4.2.3, 4.2.4. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru