ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55336— 2012

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ПАШТЕТНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1658-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ПАШТЕТНЫЕ

Технические условия

Canned paste meat. Specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясные паштетные консервы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее — консервы).

Требования к качеству и показатели, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51618—2000 Российский коньяк. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51782—2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52253—2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

ГОСТ Р 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

Издание официальное

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 53155—2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54315—2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. 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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

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

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

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

ГОСТ 12929—67 Семенники половозрелых быков, баранов и козлов замороженные. Технические условия

ГОСТ 13010—67 Коренья белые сушеные для экспорта. Технические условия

ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18992—80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. 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 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

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 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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

ГОСТ 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 29046—91 Пряности. Имбирь. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 30178—86 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **вид консервов:** Подразделение консервов в зависимости от используемых мясных ингредиентов.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и [1], должны быть изготовлены по технологической инструкции* с соблюдением требований [2] — [4].

---

* «Технологическая инструкция по производству мясных паштетных консервов», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

4.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

4.1.3 Консервы выпускают следующих видов и наименований, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид консервов	Наименование консервов
Паштет из печени	Паштет печеночный со сливочным маслом
	Паштет печеночный со свиным жиром
	Паштет печеночный с морковью
	Паштет печеночный с сельдереем и петрушкой
	Паштет любительский
	Паштет диетический с мозгами
Паштет из печени и мяса	Паштет эстонский
	Паштет Арктика
	Паштет пражский
Паштет из мяса	Паштет мясной
	Паштет львовский

4.1.4 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2—4.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	паштет печеночный со сливочным маслом	паштет печеночный со свиным жиром	паштет печеночный с морковью	паштет печеночный с сельдереем и петрушкой	паштет любительский	паштет диетический с мозгами
Внешний вид	В охлажденном состоянии однородная масса с незначительным количеством выплавленного жира					
Консистенция	Мажущаяся, однородная по всей массе, без крупинок					
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукции, с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса, с естественной легкой горечью печени					
Цвет	Коричневато-серый		Светло-коричневый			
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	65,0	95,0	83,1	87,0	96,6	90,0
в том числе массовая доля субпродуктов*, %, не менее	65,0	65,0	54,0	56,7	85,4	90,0
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	11,5	10,0	11,0	9,5	11,0
Массовая доля жира, %, не более	29,0	29,0	28,0	29,0	19,0	12,5
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,4 включ.					
* Определяют по закладке (см. приложение Б).						

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	паштет эстонский	паштет Арктика	паштет пражский
Внешний вид	В охлажденном состоянии однородная масса с незначительным количеством выплавленного жира		
Консистенция	Мажущаяся, однородная по всей массе, без крупинок		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукции, с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса, с естественной легкой горечью печени		
Цвет	Светло-коричневый	Светло-серый	
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	77,0	62,0	73,0
в том числе массовая доля субпродуктов*, %, не менее	38,0	45,0	22,2
Массовая доля белка, %, не менее	10,3	8,5	9,0
Массовая доля жира, %, не более	29,0	31,0	43,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,4 включ.		
Массовая доля крахмала, %, не более	0,3	—	2,7
* Определяют по закладке (см. приложение Б).			

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов	
	паштет мясной	паштет львовский
Внешний вид	В охлажденном состоянии однородная масса с незначительным количеством выплавленного жира	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукции, с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса	
Консистенция	Мажущаяся, однородная по всей массе, без крупинок	
Цвет	От розовато-серого до коричневато-серого	Серовато-коричневый
Посторонние примеси	Не допускаются	
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	88,0	98,0
в том числе массовая доля субпродуктов*, %, не менее	10,0	60,0
Массовая доля белка, % не менее	10,0	9,0
Массовая доля жира, %, не более	25,0	25,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,4 включ.	
* Определяют по закладке (см. приложение Б).		

4.1.5 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных [1].

4.1.6 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1].

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- говядину в полутушах и четвертинах по ГОСТ Р 54315, в отрубах по ГОСТ 31797:

говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке говядины в полутушах, четвертинах и отрубах;

- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %;

- телятину первой и второй категории по ГОСТ 16867:

телятину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке телятины в полутушах, четвертинах и отрубах;

- блоки из жилованной телятины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %;

- свинину первой, второй, третьей, четвертой и шестой категорий в тушах и полутушах по ГОСТ 31476, в отрубах по ГОСТ 31778:

свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 % и не более 80 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины в тушах, полутушах и отрубах;

- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 % и не более 80 %;

- жир-сырец свиной;

- шпик свиной несоленый;

- жир топленый свиной по ГОСТ 25292;

- баранину первой и второй категорий в тушах по ГОСТ 31777:

баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке баранины в тушах;

- блоки замороженные из жилованной баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %;

- семенники обработанные по ГОСТ 12929;

- субпродукты пищевые (печень: говяжью, свиную, баранью; мозги: говяжьи, свиные, бараньи; селезенку говяжью; обрезь: мясную говяжью, баранью; мясо шейного зареза);

- бульоны пищевые;

- молоко по ГОСТ Р 52090, ГОСТ 52791;

- масло сливочное по ГОСТ Р 52253;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;

- меланж по ГОСТ Р 53155;

- кильку соленую или пряного посола;

- лук репчатый свежий по ГОСТ Р 51783, ГОСТ 1723;

- морковь свежую по ГОСТ Р 51782, ГОСТ 1721;

- лук репчатый, морковь сушеные по ГОСТ Р 52622;

- сельдерей, петрушку корневые свежие или сушеные по ГОСТ 13010;

- перец черный и белый молотый по ГОСТ 29050;

- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;

- имбирь молотый по ГОСТ 29046;

- гвоздику молотую по ГОСТ 29047;

- корицу молотую по ГОСТ 29049;

- орех мускатный молотый по ГОСТ 29048;

- муку пшеничную по ГОСТ Р 52189;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;

- сахар-песок по ГОСТ 31895, ГОСТ 21;

- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ Р 51574;

- коньяк по ГОСТ Р 51618;

- воду питьевую, отвечающую требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации*.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативных документов федеральных органов исполнительной власти [5].

4.2.2 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.2.1, и разрешенных к применению для производства консервов.

4.2.3 Не допускается применение: мяса быков, хряков и тощего; мясного сырья, замороженного более одного раза; генетически модифицированных сырьевых компонентов, не разрешенных к применению для производства консервов.

4.2.4 Используемые при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1];
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1].

Молоко и молочная продукция, используемая при производстве консервов, должна соответствовать требованиям [6].

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировку консервов проводят по ГОСТ Р 51074, ГОСТ 13534, [7].

4.3.2 Банки должны быть художественно оформлены путем литографирования или наклеивания на корпус поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 бумажных этикеток или самоклеющихся этикеток с указанием:

- наименования консервов;
- наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарного знака изготовителя (при его наличии);
- массы нетто;
- состава продукта;
- информации о содержании ГМО (при содержании ГМО в составе продукта более 0,9 %);
- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с приложением А;
- даты изготовления;
- срока годности;
- условий хранения;
- условий хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранят в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С);
- обозначения настоящего стандарта;
- подготовки к употреблению («Перед употреблением рекомендуется охладить»).

4.3.3 Маркировочные знаки наносят методом рельефного или струйного маркирования.

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке и/или донышке в следующей последовательности: дату изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

4.3.4 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

4.3.5 Знаки условных обозначений должны содержать следующую информацию:

- дату изготовления продукции (число, месяц, год):

число — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);

месяц — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);

год — двумя последними цифрами;

- номер смены — одной цифрой;
- ассортиментный номер;
- индекс отрасли, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;
- номер предприятия-изготовителя — от одной до трех цифр.

4.3.6 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением на ящик манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

Для банок из ламистера и трехслойных барьерных банок, получаемых методом литья под давлением, — «Хрупкое. Осторожно», «Верх».

4.3.7 Маркировку наносят на одну из сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка с указанием следующих данных:

- наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения и товарного знака (при его наличии);
- наименования консервов;

- массы нетто;
- числа банок;
- обозначения банки;
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковку консервов проводят по ГОСТ 13534, [8].

4.4.2 Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 (кроме тары, изготовленной из хромированной жести), банки из комбинированного материала ламистер 1Л и 4Л, полимерные трехслойные барьерные банки, получаемые методом литья под давлением.

4.4.3 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 5.

Таблица 5

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
1	100
3, 4, 6	250
7	290
8	325
9	338
Банки из ламистера:	
1Л	100
4Л	250
Полимерные трехслойные барьерные банки, получаемые методом литья под давлением	120

4.4.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто консервов в банке от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.4.5 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

4.4.6 Ящики обвязывают металлической лентой по ГОСТ 3560 или оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.4.7 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии по [1], объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя в условиях хранения, указанных в 7.3, не менее 11 сут.

5.2 Каждая партия выпускаемых консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по ГОСТ 8756.1 и должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

5.3 Показатели безопасности, указанные в 4.1.4—4.1.6 (кроме массовой доли белка и массовой доли жира), определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 Показатели массовой доли мясных ингредиентов, массовой доли субпродуктов, указанные в 4.1.4, определяют по технологическим (рецептурным) журналам предприятия-изготовителя в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.5 Показатели массовой доли белка и массовой доли жира определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 20 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.6 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитрозаминов и антибиотиков осуществляют в аккредитованных лабораториях с периодичностью, установленной изготовителем продукции.

5.7 Контроль за содержанием диоксинов в продуктах осуществляют в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.8 Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на содержание ГМО проводят в случае необходимости.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 8756.0, ГОСТ Р 54015.

6.2 Общие правила микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904.

6.4 Подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26669.

6.5 Подготовка проб для лабораторных анализов — по ГОСТ 26671.

6.6 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.7 Методика автоклавной пробоподготовки (определение содержания токсичных элементов) — по [9].

6.8 Определение органолептических показателей и массы нетто — по ГОСТ 8756.1.

6.9 Определение посторонних примесей — визуально.

6.10 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары — по ГОСТ 8756.18.

6.11 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.12 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

6.13 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 26186.

6.14 Определение нитрозаминов — по [10].

6.15 Определение остаточных количеств антибиотиков — по [11].

6.16 Метод определения левомицетина — по [12].

6.17 Методы определения полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов — по [13].

6.18 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, а также:

- ртути — по ГОСТ 26927, [14];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [15];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [15];
- олова — по ГОСТ 26935.

6.19 Определение содержания цезия-137 — по ГОСТ Р 54016.

6.20 Определение микроколичеств пестицидов — по [16], [17].

6.21 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

6.22 Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе, — по ГОСТ 10444.1.

6.23 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

6.24 Определение ГМО (при необходимости) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [18], [19].

6.25 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31479.

6.26 Определение герметичности и прочности термошва банок из комбинированного материала ламистер и полимерных трехслойных барьерных банок, получаемых методом литья под давлением

6.26.1 Средства и периодичность контроля

Прочность термошва банок с консервами проверяют через каждый час работы оборудования сжатием банок на специальном прессе или ином оборудовании, предназначенном для этих целей.

6.26.2 Отбор проб

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

6.26.3 Порядок проведения

На дно ванночки пресса помещают крышкой вниз укупоренную банку и наливают воду в количестве, необходимом для того, чтобы она покрывала термошов. Банку постепенно сжимают с помощью пресса с усилием, определяемым по его шкале, при этом контролируют момент появления пузырьков воздуха в местах термошва (нарушение герметичности банки).

6.26.4 Результаты контроля

Банка 4Л должна выдерживать нагрузку 1872 Н (191 кгс) в течение одной минуты без нарушения герметичности.

Банки 1Л и полимерные трехслойные барьерные банки, получаемые методом литья под давлением, должны выдерживать нагрузку 1329 Н (135 кгс) в течение одной минуты без нарушения герметичности.

Термошов считается прочным, если по истечении одной минуты не появляются признаки течи.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

7.2 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативной документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты — по ГОСТ 21650, с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

7.3 Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

7.5 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения в течение всего срока годности.

Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности:

- два года со дня изготовления — для консервов во всех видах потребительской тары (кроме полимерных трехслойных барьерных банок, получаемых методом литья под давлением);
- один год со дня изготовления — для консервов в полимерных трехслойных барьерных банках, получаемых методом литья под давлением.

7.6 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846.

Приложение А
(обязательное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г мясных паштетных консервов

А.1 Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г мясных паштетных консервов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Калорийность, ккал, не более*
Паштет печеночный со сливочным маслом	29,0	9,0	297,0
Паштет печеночный со свиным жиром	29,0	11,5	307,0
Паштет печеночный с морковью	28,0	10,0	292,0
Паштет печеночный с сельдереем и петрушкой	29,0	11,0	305,0
Паштет любительский	19,0	9,5	209,0
Паштет диетический с мозгами	12,5	11,0	156,5
Паштет эстонский	29,0	10,3	302,2
Паштет Арктика	31,0	8,5	313,0
Паштет пражский	43,0	9,0	423,0
Паштет мясной	25,0	10,0	265,0
Паштет львовский	25,0	9,0	261,0
* Определяют расчетным путем.			

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре мясных паштетных консервов

Б.1 Информационные сведения о массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре мясных паштетных консервов приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование консервов	Массовая доля мясных ингредиентов
Паштет печеночный со сливочным маслом	Печень говяжья — не менее 55 %, мозги — не менее 10 %
Паштет печеночный со свиным жиром	Печень говяжья — не менее 55 %, мозги — не менее 10 %, жир-сырец свиной — не более 30 %
Паштет печеночный с морковью	Печень говяжья — не менее 48 %, жир-сырец — не более 30,5 %, мозги — не менее 8,7 %
Паштет печеночный с сельдереем и петрушкой	Печень говяжья — не менее 43 %, жир-сырец — не более 26,6 %, мозги — не менее 7,7 %
Паштет любительский	Мозги бланшированные — не менее 60 %, печень говяжья бланшированная — не менее 25,4 %, жир свиной топленый — не более 11,2 %
Паштет диетический с мозгами	Печень говяжья бланшированная — не менее 40 %, мозги бланшированные — не менее 30 %, семенники обжаренные — не менее 20 %
Паштет эстонский	Печень говяжья бланшированная — не менее 38 %, шпик свиной бланшированный — не более 29 %, телятина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % бланшированная — не менее 10,0 %
Паштет Арктика	Печень говяжья жареная — не менее 45 %, свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 % — не менее 17 %
Паштет пражский	Печень свиная — не менее 22 %, свинина с массовой долей жировой ткани не более 80 % — не более 50,8 %
Паштет мясной	Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % бланшированная — не менее 64 %, обрезь говяжья бланшированная — не менее 10 %, жир свиной топленый — не более 14 %
Паштет львовский	Мозги бланшированные — не менее 60 %, говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % бланшированная — не менее 23 %, жир свиной топленый — не более 15 %

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880

[2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.83 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

[3] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1975 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР

[4] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомсанэпиднадзором РФ № 01-19/9-11 от 27.07.92 г.

[5] СанПиН 2.1.4.1074—2001 — Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[6] № 88-ФЗ от 12.06.2008 г. — Технический регламент на молоко и молочную продукцию

[7] ТР ТС 022/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881

[8] ТР ТС 005/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза 16.08.2011 г. № 881

[9] МУК 4.1.985—2000 — Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[10] МУК 4.4.1.011—93 — Определение N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[11] МУ 3049—84 — Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[12] МР 4.18/1890—2001 — Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

[13] МУК МЗ РФ от 01.06.99 — Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

[14] МУ 5178—90 — Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[15] МУК 4.1.986—2000 — Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[16] МУ 2142—80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[17] МУ 1222—75 — Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое

[18] МУ 2.3.2.1917—2004 — Пищевые продукты и пищевые добавки. Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги

[19] МУК 4.2.2304—2007 — Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

УДК 664.93:006.354 ОКС 67.120.10 ОКП 92 1622 Н13

Ключевые слова: консервы, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля печени, мяса и жира, белка, жира, поваренной соли, содержание токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.М. Малахова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 26.02.2014. Подписано в печать 20.03.2014. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,49. Тираж 133 экз. Зак. 385.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru