ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55334— 2012

ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени 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. № 1656-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 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

ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
Технические условия

Meat and meat containing pate.
Specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясосодержащие паштеты, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее – паштеты).

Требования к качеству и безопасности паштетов указаны в 4.2, к маркировке – в 4.4, к упаковке – в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 13493–2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50454–92 (ИСО 3811–79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455–92 (ИСО 3565–75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

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

ГОСТ Р 51289–99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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 51474–99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

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

ГОСТ Р 51574–2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766–2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбцион-ный 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 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 52195–2003 Вина ароматизированные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52404–2005 Вина ликерные и виноматериалы ликерные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52465–2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52523–2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52622–2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52465–2005 Масло подсолнечное. 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 53159–2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника

ГОСТ Р 53161–2008 Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения

ГОСТ Р 53214–2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения

ГОСТ Р 53244–2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

ГОСТ Р 53876–2010 Крахмал картофельный. 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 54017–2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ Р 54315–2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах и полутушах и четвертинах

ГОСТ Р 54366–2011 Блоки из субпродуктов замороженные. Техниче-ские условия

ГОСТ Р 54704–2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие 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 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

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

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 6309–93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7022–97 Крупа манная. Технические условия

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

ГОСТ 8050–85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ ISO 8588–2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» - «Не А»

ГОСТ 9293–74 (ИСО 2435–73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

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 9957–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9958–81 Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

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

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

ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838–78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

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

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия

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

ГОСТ 18321–73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 23042–86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

ГОСТ 25292–82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

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

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 28501–90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29301–92 (ИСО 5554–78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

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

ГОСТ 31450–2003 Молоко питьевое. Технические условия

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 31642–2012 Добавки пищевые. Натрий молочнокислый (лактат натрия) Е325. Технические условия

ГОСТ 31654–2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31656–2012 Добавки пищевые. Калий молочнокислый пищевой (лактат калия) Е326. Технические условия

ГОСТ 31659–2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31671–2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31726–2012 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

ГОСТ 31746–2012 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31747–2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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

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

ГОСТ 32008–2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **паштет категории А:** Мясной [мясосодержащий] паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре не менее 20,0 %*.

3.2 **паштет категории Б:** Мясной [мясосодержащий] паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 0 % до 20,0 %*.

4 Технические требования

4.1 Паштеты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, изготавливаться по технологической инструкции** изготовителя по их производству с соблюдением требований, установленных [1] – [7].

4.2 Характеристики

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

---

* Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте определяют расчетным путем, без учета воды, потерянной при термической обработке (см. приложение А).

** «Технологическая инструкция по производству паштетов мясных и мясосодержащих», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для паштетов									
	мясных									мясосодержащих
	категории А					категории Б				
	«Нежного»	«Любительского»	«Пряного»	«Калорийного»	«Говяжьего»	«Бутербродного»	«Печеночного»	«Ароматного»	«Сливочного»	«Дачного»
Внешний вид	В оболочках: батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, пятен и слипов. Допускается жировой ободок и желе под оболочкой размером не более 0,5 см по всему периметру батона; в формах: с чистой, сухой, равномерно запеченной поверхностью									
Консистенция	Нежная, мажущаяся									
Вид на разрезе	Однородная, равномерно перемешанная масса от серого до бледно-розового цвета, содержащая									
	–	кусочки грибов размером от 3 до 10 мм (при их использовании)	–							включения сушеной зелени (укропа, петрушки, сельдерея) (при их использовании)
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха с выраженным ароматом пряностей									
	корицы	–	жареного лука					вина и корицы	жареного лука	
			имбиря и гвоздики	–	–	–	–			
Форма и размер	В черевах – открученные или перевязанные батоны длиной не более 20 см, диаметром не менее 27 мм. В искусственных оболочках – прямые батоны длиной не более 25 см, диаметром от 35 до 65 мм. В формах – любой конфигурации (прямоугольной, трапециевидной и т.д.).									
Массовая доля белка, %, не менее	10,0	7,0	10,0	9,0	10,0	6,0	11,0	9,0	6,0	6,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для паштетов									
	мясных									мясосодержащих
	категории А					категории Б				
	«Нежного»	«Любительского»	«Пряного»	«Калорийного»	«Говяжьего»	«Бутербродного»	«Печеночного»	«Ароматного»	«Сливочного»	«Дачного»
Массовая доля жира, %, не более	32,0	37,0	24,0	34,0	19,0	33,0	26,0	29,0	44,0	24,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,5	1,5	1,5	1,4	1,4	1,5	1,5	1,4	1,5	1,5
Массовая доля крахмала, %, не более	5,0	5,0	5,0	2,0	5,0	5,0	–	5,0	–	5,0

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май – сентябрь);
- наличие мелкой пористости на разрезе паштетов;
- наличие конденсата в упаковках паштетов, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере;
- паштет «Любительский» изготавливать без грибов;
- паштет «Дачный» изготавливать без сушеной зелени.

2 Не допускаются для реализации паштеты:

- с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой;
- лопнувшими или поломанными батонами;
- нарушением целостности оболочки батончиков и с нарушением целостности упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере;
- повреждениями оболочки;
- наличием бульонно-жировых отеков;
- наличием пустот на разрезе размером более 5 мм;
- рыхлым фаршем.

4.2.2 По микробиологическим показателям паштеты не должны превышать норм, установленных [1].

4.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, диоксинов в паштетах не должно превышать норм, установленных [1].

4.2.4 Содержание пищевых добавок не должно превышать норм, установленных [7].

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления паштетов применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ Р 54315, ГОСТ 31797 и полученную при ее разделке говядину жилованную первого и второго сортов, жирную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 % и не более 20 %, не более 35 % соответственно;
- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученные при ее разделке:

свинину жилованную полужирную, жирную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %, от 50 % до 85 % соответственно,

шпик (хребтовый, боковой), обрезки шпика,

жир-сырец свиной;

- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292 не ниже первого сорта;
- блоки из жилованного мяса и субпродуктов (говядины, свинины, обрези мясной, диафрагмы, мяса голов, языков, срезок мяса с языков, почек говяжьих, бараньих, конских, печени, мозгов, сердец говяжьих, свиных, бараньих, конских, шкурки свиной, щековины свиной, межсосковой части свиной) замороженные;
- субпродукты мясные обработанные (обрезь мясную, диафрагму, мясо голов, языков, срезки мяса с языков, почки говяжьи, бараньи, конские, печень, мозги, сердца говяжьи, свиные, бараньи, конские, шкурку свиную, щековину свиную, межсосковую часть свиную);
- блоки из жилованного мяса замороженные по ГОСТ Р 54704;
- блоки из субпродуктов замороженные (обрезь мясную, диафрагму, мясо голов, языков, срезки мяса с языков, почки говяжьи, бараньи, конские, печень, мозги, сердца говяжьи, свиные, бараньи, конские, шкурку свиную, щековину свиную, межсосковую часть свиную) по ГОСТ Р 54366;
- молоко сухое обезжиренное по [8], цельное по ГОСТ Р 52791;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876, не ниже первого сорта;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189, не ниже первого сорта;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- меланж яичный мороженый по ГОСТ Р 53155;
- яичный порошок по ГОСТ Р 53155;
- сухофрукты (чернослив, курагу) по ГОСТ 28501;
- вино красное по ГОСТ Р 52523, ГОСТ Р 52404, ГОСТ Р 52195;
- масло сливочное по ГОСТ Р 52253;
- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465;
- морковь столовую свежую по ГОСТ Р 51782;
- лук репчатый свежий реализуемый по ГОСТ 1723, ГОСТ Р 51783;
- лук репчатый сушеный жареный;
- грибы;
- зелень сушеную (укроп, петрушку, сельдерей) по ГОСТ Р 52622;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- воду питьевую, отвечающую требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации [9];
- бульон от варки мясного сырья;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- пряности и экстракты пряностей (перца черного или белого; перца душистого; перца красного молотого; кориандра; корицы; гвоздики; ореха мускатного; имбиря молотого; горчицы молотой);
- пищевые добавки в соответствии с [7]:

антиокислители Е304, Е306,

регуляторы кислотности Е262, Е325 по ГОСТ 31642, Е326 по ГОСТ 31656, Е330 по ГОСТ 31726, Е331, в том числе в составе комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей Е304, Е306 и Е392*,

---

* Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

усилитель вкуса и аромата Е621,

комплексные пищевые добавки, пряные смеси для паштетов, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты, указанные в 4.3.1;

- кишки обработанные: говяжьи и свиные черевы;
- оболочки искусственные проницаемые (белковые и фиброузные);
- оболочки искусственные полиамидные;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные торговый номер 10, марок «экстра» и «прима», в три сложения по ГОСТ 6309;
- проволоку из алюминия марок АД-1, Амц по ГОСТ 14838;
- скобы алюминиевые для зажима упаковки из пленок;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

4.3.2 Используемые при производстве паштетов:

- сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу, сопровождаться ветеринарными документами и соответствовать требованиям, установленным [2] – [6];
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям, установленным [1] – [7];
- упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным [10].

4.3.3 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.3.1, и разрешенных к применению в мясной промышленности.

4.3.4 Применение комплексных пищевых добавок, содержащих односоставные пищевые добавки и ингредиенты, не предусмотренные в настоящем стандарте (см. 4.3.1), не допускается.

4.3.5 Применение пищевых добавок, аналогичных по составу, а также не уступающих по качеству и безопасности требованиям 4.3.1, допускается в соответствии с технологическими инструкциями по их применению.

4.3.6 Для изготовления паштетов не допускается применять:

- мясо, заметно изменившее цвет на поверхности;
- мясо, замороженное более одного раза;
- мясо хряков;
- мясо, хранившееся свыше установленных сроков годности;
- шпик, свинину жирную с признаками окислительной порчи (пожелтением, осаливанием, прогорканием).

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица весовой и фасованной продукции (упакованная под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы) и этикетка (бандероль), прикрепленная к батону или форме паштета, должны иметь маркировку в соответствии с требованиями [11], ГОСТ Р 51074 со следующей дополнительной информацией:

- наименование продукта с указанием «мясной [мясосодержащий] продукт категории (А, Б)»;
- пищевая ценность в соответствии с приложением Б;
- состав продукта в соответствии с приложением В;
- пищевые добавки;
- дата упаковывания (для фасованной продукции);
- масса нетто (для фасованной продукции);
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях мо-дифицированной атмосферы» (при их наличии в упаковке);
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия.

Примеры маркировки наименования продукта:

«Мясной паштет «Нежный», категории А».

«Мясосодержащий паштет «Дачный», категории Б».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

Допускается наносить информацию на специально выделенное место для маркировки на оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки или частично наносить на чековую ленту с термоклеящим слоем или клеевую ленту на бумажной основе по ГОСТ 18251.

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера,

относящиеся к данному продукту.

Информационный данные о пищевой ценности паштетов приведены в приложении Б, о составе паштетов – в приложении В.

4.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

4.4.3 На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеиванием этикетки, или другим способом с указанием дополнительной информации:

- наименования паштетов с указанием «мясной [мясосодержащий] продукт категории (А, Б)»;
- обозначения настоящего стандарта;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции) или массы нетто;
- информации о подтверждении соответствия;
- сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной упаковки.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

4.5 Упаковка

4.5.1 Паштеты выпускают весовыми и в фасованном виде.

4.5.2 Для упаковки паштетов, в том числе под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы (состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050 или в газовые смеси) применяют упаковочные материалы: пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки.

4.5.3 Весовые паштеты выпускают:

- в оболочках целыми батонами, массой нетто от 100 до 1000 г;
- в формах: металлических, термоустойчивых из полиамидных материалов, пластиковых, из ламината, керамических, из фольги, разрешенных к применению в установленном порядке, накрытых сверху полиэтиленовой термоусадочной пленкой, массой нетто от 50 г до 3 кг.

Для закрепления крышек форм применяют резиновые обхватки или формы упаковывают в упаковочные материалы.

Для паштетов, фасованных в потребительскую упаковку, используют одноразовые формы из полипропилена, ламистера или других материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности, с плотноприлегающими крышками, массой нетто от 50 г до 3 кг.

Допускается выпуск продукции другой массы по согласованию с потребителем.

Допускается групповая упаковка паштетов под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и транспортная – с последующим удалением упаковки перед реализацией. После удаления транспортной упаковки паштеты хранят при температурно-влажностных режимах для весовой продукции в пределах срока годности.

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

4.5.5 Весовые и фасованные паштеты укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ Р 51289; полимерные многооборотные ящики, алюминиевые, контейнеры или тару-оборудование и другие упаковочные материалы и виды упаковки, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.6 Упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха.

4.5.7 Многооборотная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

Упаковка, бывшая в употреблении, должна быть обработана моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с санитарными правилами.

4.5.8 Масса нетто в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании – не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной упаковке – не более 30 кг.

4.5.9 В каждую единицу транспортной упаковки помещают паштеты одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковка одного вида нескольких наименований паштетов в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

5 Правила приемки

5.1 Паштеты принимают партиями. Определение партии – по [1], объем выборок и отбор проб – по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

5.4 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава продукта по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

5.5 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, ГОСТ Р 53214, ГОСТ Р 53244, [12].

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля – по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 54015, ГОСТ 9792.

Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

Подготовка проб к микробиологическому контролю – по ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26669.

6.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ Р 53159, ГОСТ Р 53161, ГОСТ ISO 8588, ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

6.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031, [13], [14].

Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов – по [15], [16];

- ртути – по ГОСТ 26927, [17];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [18];
- кадмия – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [18].

6.6 Определение пестицидов – по [19], [20].

6.7 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, [21] – [23].

6.8 Определение радионуклидов – по ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

6.9 Определение диоксинов – по [24].

6.10 Температуру готового продукта определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

6.11 Определение массы нетто продуктов проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Паштеты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в центре батона от 0 °С и до 6 °С включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

7.2 Сроки годности паштетов устанавливает изготовитель.

7.3 Рекомендуемые сроки годности паштетов при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности не выше 75 % (кроме паштетов, упакованных в парогазонепроницаемые оболочки и/или материалы, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде) в зависимости от способа и вида упаковки приведены в таблице 2.

Таблица 2

Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут, не более
В натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	10
В искусственных парогазонепроницаемых оболочках (полиамидных)	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	10
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	15
В формах	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	5
В формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	5
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	10
В полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	15

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

7.4 Рекомендуемый срок годности паштетов при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 сут до истечения сроков годности упакованной продукции.

7.5 Сроки годности паштетов могут быть указаны изготовителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований по [25].

Приложение А
(справочное)
Примеры определения группы и категории паштетов

А.1 Данные по массовой доле мышечной ткани мясных ингредиентов применяемых в производстве паштетов

Массовая доля мышечной ткани в мясных ингредиентах, используемых при изготовлении паштетов по настоящему стандарту, указана в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование мясного ингредиента	Массовая доля мышечной ткани, %, не менее
Говядина жилованная бланшированная:	
первого сорта	94
второго сорта	80
жирная	65
Свинина жилованная бланшированная:	
полужирная	50
жирная	20
щековина	20
шпик	3
межсосковая часть	0
жир-сырец	0
Субпродукты обработанные бланшированные или вареные:	
печень	0
обрезь говяжья, конская	80
обрезь баранья	70
диафрагма говяжья, конская	70
диафрагма баранья	60
шкурка свиная	0
сердце говяжье, конское	85
сердце свиное, баранье	80
мясо голов	30
мозги	0
языки говяжьи, конские	85
языки свиные, бараньи	80
почки	0

Примечания

1 Жилованное мясо, поставляемое в блоках, по морфологическому составу должно соответствовать сортовому мясу, данные по которому приведены в зависимости от его вида в этой таблице.

2 Обработанные субпродукты, поставляемые в блоках, по морфологическому составу должны соответствовать указанному в данной таблице виду и наименованию конкретного субпродукта.

3 Во всех видах и наименованиях жирового сырья (шпик) массовая доля мышечной ткани составляет не более 3 %.

4 Все виды другого сырья (пищевые ингредиенты, односоставные и комплексные пищевые добавки, пряности и их смеси), не указанные в данной таблице, относятся к немясным ингредиентам, не содержащим мышечную ткань.

А.2 Определение массовых долей мясных ингредиентов и мышечной ткани в готовом продукте

А.2.1 Массовую долю мясных ингредиентов в готовом продукте $О_{м.и}$, %, вычисляют по формуле

$О_{м.и} = 100 \cdot М_{м.и} \cdot [1 - (\Delta - М_{д.в})/(М_{р.с} - М_{д.в})]/М_р$, при $(\Delta - М_{д.в}) > 0$, или

$О_{м.и} = 100 \cdot М_{м.и} / М_р$, при $(\Delta - М_{д.в}) \le 0$,

где $М_{м.и}$ – масса мясных ингредиентов в рецептурной смеси, кг;

Δ – потери массы рецептурной смеси при термообработке, кг, которые находят из выражения $\Delta = М_{р.с} - М_р$;

$М_{д.в}$ – масса добавляемой в рецептуру мясопродукта воды, кг;

$М_{р.с}$ – масса рецептурной смеси, кг;

$M_р$ – масса готового продукта, кг;

А.2.2 Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте $О_{м.т}$, %, вычисляют по формуле

$О_{м.т} = 100 \cdot M_{м.т} \cdot [1 – (\Delta – M_{д.в})/(M_{р.с} – M_{д.в}]/ M_р$, при $(\Delta – M_{д.в}) > 0$, или

$О_{м.т} = 100 \cdot M_{м.т} / M_р$, при $(\Delta – M_{д.в}) \le 0$,

где $M_{м.т}$ – масса мышечной ткани в рецептурной смеси, кг.

А.3 Определение группы и категории для паштета «Нежного», вырабатываемого по рецептуре, приведенной в таблице А.3

Таблица А.3

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная первого сорта бланшированная	20	Мясной
Свинина жилованная жирная бланшированная	50	Мясной
Печень жилованная говяжья бланшированная	20	Мясной
Мука пшеничная	5	Немясной
Молоко сухое обезжиренное	3	Немясной
Яйца куриные	2	Немясной
Соль поваренная пищевая	1,5	Немясной
Сахар-песок	0,50	Немясной
Перец черный молотый	0,05	Немясной
Корица молотая	0,03	Немясной
Орех мускатный молотый	0,06	Немясной
Вода (бульон)	20	Немясной

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов 20 + 50 + 20 = 90 кг.

Масса немясных ингредиентов = 32,14 кг.

Масса рецептурной смеси 90 + 32,14 = 122,14 кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 110 % составит: $О_{м.и} = 100 \cdot 90/110 = 81,82$ %.

Так как содержание мясных ингредиентов в готовом продукте составляет более 60 %, то продукт относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани = $(20 \cdot 94 + 50 \cdot 20 + 20 \cdot 0)/100 = 28,80$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте:

$О_{м.т} = 100 \cdot 28,80/110 = 26,18$ %.

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте превышает 20 %, то его относят к категории А.

Приложение Б
(справочное)
Информационные данные о пищевой ценности паштетов

Б.1 Пищевая ценность 100 г паштетов приведена в таблице Б.1.

Т а б л и ц а Б. 1

Наименование колбас	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал, не более
Мясные паштеты				
«Калорийный»	9,0	34,0	3,0	354,0
«Бутербродный»	6,0	33,0	5,5	343,0
«Нежный»	10,0	32,0	5,5	350,0
«Говяжий»	10,0	19,0	5,5	233,0
«Печеночный»	11,0	26,0	1,5	284,0
«Ароматный»	9,0	29,0	6,5	323,0
«Пряный»	10,0	24,0	5,5	278,0
«Любительский»	7,0	37,0	7,0	389,0
«Сливочный»	6,0	44,0	3,0	432,0
Мясосодержащие паштеты				
«Дачный»	6,0	24,0	14,5	298,0

Приложение В

(справочное)

Информационные данные о составе паштетов

В.1 Состав паштетов приведен в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование паштетов	Состав паштетов
«Калорийный»	Свинина, мясная обрезь и диафрагма говяжьи, бараньи, или конские, печень, бульон (вода), яйца куриные или меланж яичный, лук репчатый жареный, мука пшеничная или крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности
«Бутербродный»	Жиросырье (шпик, щековина, свинина, жир-сырец свиной), субпродукты (язык, сердце, почки, мозги), бульон (вода), мясная обрезь и диафрагма говяжьи, бараньи, или конские, печень, шкурка свиная или межсосковая часть, лук репчатый жареный, мука пшеничная или крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности
«Нежный»	Свинина, говядина, печень, бульон (вода), мука пшеничная или крахмал картофельный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности
«Говяжий»	Говядина, печень, мясная обрезь и диафрагма говяжьи, бараньи, или конские, бульон (вода), субпродукты (язык, сердце, почки, мозги), мука пшеничная или крахмал картофельный, лук репчатый жареный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности
«Печеночный»	Печень, свинина, бульон (вода), субпродукты (язык, сердце, почки, мозги), шкурка свиная или межсосковая часть, лук репчатый жареный, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, пряности
«Ароматный»	Печень, свинина, бульон (вода), мука пшеничная или крахмал картофельный, сухофрукты (чернослив, курага), вино красное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности
«Пряный»	Свинина, говядина, бульон (вода), шкурка свиная или межсосковая часть, печень, мука пшеничная или крахмал картофельный, лук репчатый жареный, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности
«Любительский»	Говядина, жиросырье (шпик, щековина, свинина, жир-сырец свиной), бульон (вода), печень, шкурка свиная или межсосковая часть, мука пшеничная или крахмал картофельный, грибы, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон, кориандр)
«Дачный»	Свинина, бульон (вода), крупа манная, говядина, печень, лук репчатый жареный, мука пшеничная или крахмал картофельный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, зелень сушеная (укроп, петрушка, сельдерей), сахар-песок, пряности
«Сливочный»	Печень, жиросырье (шпик, щековина, свинина, жир-сырец свиной), бульон (вода), лук репчатый жареный, масло сливочное, морковь, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности

Примечания

1 Информация о пищевых добавках, применяемых по 4.3.1, выносится при маркировке в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074, [9].

2 При использовании в рецептурах замены мясного и немясного сырья (пищевых ингредиентов) на аналогичное сырье, допускаемое к применению в соответствии с 4.3.1 и рекомендуемое «Технологической инструкцией по производству паштетов мясных и мясосодержащих», утвержденной директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии, изготовитель указывает в маркировке информационные сведения о составе продукта с учетом фактически применяемого сырья. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» от 9.12.2011 № 880

[2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 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 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР

[4] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 17.06.1998 г.

[5] Правила организации ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья от 29.12.2007 г. № 677

[6] «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» от 18.06.2010 г. № 317

[7] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20.07.2012 № 58

[8] Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию

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

[10] ТР ТС 005/2011 № 881 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 № 769

[11] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 9.12.2011

[12] МУК 4.2.1913 – 2004 Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания

[13] МУК 4.2.1122 – 2002 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[14] МУК 4.2.560–96 Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»

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

[16] МУ 01-19/47-11–92 Методические указания по атомно-аб-сорбционным методам определения токси-ческих элементов в пищевых продуктах

[17] МУ 5178–90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[18]	МУК 4.1.986 – 2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[19]	МУ № 2142–80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[20]	МУ № 1222–75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[21]	МУ 3049-84 МЗ СССР	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[22]	МУК 4.1.1912 – 2004	Определение остаточных количеств левоми-цетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения мето-дом высокоэффективной жидкостной хро-матографии и иммуноферментного анализа
[23]	МУК 4.1.2158 – 2007	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА
[24]	МУК-99 от 15.06.1999	Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах их них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии
[25]	МУК 4.2.1847–04	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 6 марта 2004 г.)

УДК 637.524:006.354 ОКС 67.120.10 ОКП 92 1317

Ключевые слова: паштеты мясные и мясосодержащие, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, хлористого натрия, крахмала, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, диоксины, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, модифицированная атмосфера, вакуумная упаковка, транспортирование, хранение, сроки годности

Подписано в печать 01.07.2014. Формат 60×84 1/8.
Усл. печ. л. 2,33. Тираж 138 экз. Зак 2522.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта
ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,
123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru