

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ПЕЧЕНЬ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 19342—73

Издание официальное

БЗ 9—91

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 615.361.36.002.3:006.354 Группа Н15

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ПЕЧЕНЬ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ

Технические условия

Frozen liver of cattle and pigs.
Specifications

ГОСТ 19342—73

ОКП 92 1821 1440; 92 1823 1340

Срок действия с 01.01.75
до 01.01.95

Настоящий стандарт распространяется на замороженную печень крупного рогатого скота и свиней, предназначенную для производства медицинских препаратов, допущенную для использования ветеринарным надзором.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В зависимости от вида перерабатываемого скота печень подразделяют на:

печень крупного рогатого скота;

печень свиней.

1.2. Печень должна быть обработана в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

Издание официальное

★

© Издательство стандартов, 1973
© Издательство стандартов, 1992
Переиздание с изменениями

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта России

1.3. По органолептическим и физическим показателям печень должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименования показателей	Характеристика и нормы для печени	
	крупного рогатого скота	свиней
Внешний вид и запах	Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов	
	Замороженная целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени	
Цвет	Коричневый или красно-коричневый	Буро-красный или коричневый
Температура внутри блока или куска, °С, не выше	Минус 20	

Примечание. Не допускается печень дважды замороженная.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Печень принимают партиями. Под партией понимают любое количество печени, полученной от убоя одного вида скота, выработанное в течение одной смены и оформленное одним документом о качестве.

2.2. Соответствие упаковки, маркировки требованиям настоящего стандарта и отсутствие следов подмокания и подтеков проверяют на каждом ящике.

2.3. Для контроля соответствия качества печени требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в объеме 5% упаковочных единиц, но не менее 5 ящиков.

2.4. При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному из показателей, проверке подвергают всю партию.

Разд. 2 **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2а. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

2а.1. Определение внешнего вида и цвета

Внешний вид и цвет замороженной печени определяют визуально при дневном свете.

2а.2. Определение температуры

2а.2.1. *Аппаратура*

термометр стеклянный жидкостный (нертутный) по ГОСТ 28498—90.

измеритель температуры полупроводниковый (ПИТ).

2а.2.2. *Проведение испытания*

В замороженной печени или блоке делают отверстие и опре-

деляют температуру на глубине 2—3 см термометром или полупроводниковым измерителем температур.

Разд. 2а **(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Замороженную печень упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13361—84 или картонные — по ГОСТ 13513—86.

Масса нетто упакованной печени не должна превышать в килограммах: 20 — в дощатых ящиках; 10 — в картонных ящиках.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2. Ящики должны быть выстланы пергаментом марки А по ГОСТ 1341—84 или полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354—82.

Допускается применение других полимерных пленок с низкой влаго- и воздухопроницаемостью, разрешенных Министерством здравоохранения СССР.

3.3. В заполненных ящиках выступающие края пергамента или пленки должны полностью закрывать печень.

Укладывание печени в ящики должна быть плотной, не допускающей ее перемещения при встряхивании.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.4. **(Исключен, Изм. № 3).**

3.5. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и (или) его товарного знака;

наименования продукции, вида скота;

массы нетто и брутто;

даты сбора печени;

обозначения настоящего стандарта.

В каждый ящик вкладывают ярлык с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и (или) его товарного знака;

наименования продукции, вида скота;

массы нетто;

даты упаковки;

номера упаковщика.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.6. Печень хранят в упакованном виде в холодильной камере отдельно или вместе с мясом или мясопродуктами при температуре не выше минус 20°С.

3.7. Ящики с печенью должны быть установлены в камере на деревянных стеллажах трафаретом наружу. Расстояние от стен должно быть 1,5 м, от дверей — 3 м.

3.8. Во время хранения печени в холодильной камере каждую единицу упаковки подвергают внешнему осмотру не менее двух раз в период установленного стандартом срока хранения.

3.9. Срок хранения печени с момента ее сбора — четыре месяца.

3.10. Замороженную печень транспортируют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на железнодорожном, морском, речном, автомобильном и воздушном транспорте при температуре не выше минус 20°С на всем пути следования.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством мясной и молочной промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

В. М. Горбатов, канд. техн. наук; **Б. А. Севостьянов**, канд. биол. наук

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 29.12.73 № 2857

3. **ВЗАМЕН** ОСТ НКВТ 7359/334

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—84	3.2
ГОСТ 10354—82	3.2
ГОСТ 13361—84	3.1
ГОСТ 13513—86	3.1
ГОСТ 14192—77	3.5
ГОСТ 28498—90	2а.2.1

5. Срок действия продлен до 01.01.95 Постановлением Госстандарта СССР от 09.06.89 № 1525

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ** (апрель 1992 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в августе 1979 г., августе 1984 г., июне 1989 г. (ИУС 9—79, 11—84, 9—89)

Редактор *С. В. Жидкова*
Технический редактор *Г А. Теребинкина*
Корректор *В. С. Черная*

Сдано в наб. 19.06.92. Подп в печ 21 07 92 Усл. п. л. 0,5. Усл. кр -отт. 0,5 Уч -изд л. 0,28.
gost.e-ecolog.ru
Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер , 6. Зак 1268