Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

ПЕЧЕНЬ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Технические условия

ГОСТ 15168—70

Canned meat. Juice packed liver.
Specifications

ОКП 92 1629

Дата введения 01.01.71

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из сырой печени, панированной мукой, с добавлением соли, перца, жира и обжаренных моркови и лука и фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы должны выпускаться следующих наименований:
«Печень в собственном соку (говяжья)»;
«Печень в собственном соку (свиная)»;
«Печень в собственном соку (баранья)».
Коды ОКП приведены в приложении.
(Измененная редакция, Изм. № 2).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1а. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2.1. Для приготовления консервов применяют следующее сырье:

а) печень говяжью, баранью и свиную в остывшем и охлажденном состоянии;

б) жир топленый пищевой по ГОСТ 25292, говяжий или костный, масло подсолнечное по ГОСТ 1129, рафинированное дезодорированное или масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128, дезодорированное;

в) лук репчатый свежий по ГОСТ 1723 или лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;

г) морковь столовую свежую по ГОСТ 1721 или морковь столовую сушеную по ГОСТ 7588;

д) муку пшеничную не ниже 1-го сорта;

е) перец черный молотый;

ж) соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*, не ниже 1-го сорта, выварочную или молотую, помола № 0 или 1.

Примечание. Допускается в первом полугодии вместо свежих лука и моркови применять сушеные.

Допускается замена жира топленого говяжьего или костного растительным маслом или смесью жира топленого и растительного масла в соотношении 1 : 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.2, 2.3. **(Исключены, Изм. № 2).**

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

2.4. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах и вкус	Хорошо выраженные, свойственные печени в собственном соку с жиром, со специями и обжаренными луком и морковью, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция печени	Плотная, нежесткая
Цвет сока	Коричневый с осадком
Массовая доля печени, % к массе нетто, не менее	60
Массовая доля жира, % к массе нетто, не менее	11
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,1—1,8
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,02
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	То же

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.5. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.6. **(Исключен, Изм. № 2).**

2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2а.1. Консервы принимают партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

Разд. 2а. **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 26186.

Определение свинца — по ГОСТ 26932, олова — по ГОСТ 26935.

Определение посторонних примесей проводят визуально.

Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Сырье фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 № 3, 4, 8, 9, 12 и стеклянные банки по ГОСТ 5717 типов 1—82—350 и 1—82—500.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 3 и 4 — 250 г, № 8 — 325 г, № 9 —350 г, № 12 —525 г, 1—82—350—350 г, 1—82—500—500 г.

4.2. Упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

На этикетке должно быть указано: «Состав: печень (говяжья, баранья или свиная), жир, соль, мука, лук, морковь и перец. Перед вскрытием банку рекомендуется разогреть в кипящей воде».

4.3. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

4.4. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида, а в

пакетированном виде — по нормативно-техническому документу на способы и средства пакетирования.

4.1—4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.5. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

Срок хранения консервов — не более одного года со дня выработки.

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

4.5, 4.6. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Принятые обозначения банок	Наименование продукции	Масса нетто, г	Код ОКП
	Печень говяжья в собственном соку		92 1629 3100
3 и 4	в жестяных банках	250	92 1629 3114
3	в алюминиевых банках	250	
8	в жестяных банках	325	
8	в алюминиевых банках	325	
9	в жестяных банках	350	92 1629 3124
12	в жестяных банках	525	92 1629 3141
1—82—350	в стеклянных банках	350	
1—82—500	в стеклянных банках	500	
	Печень свиная в собственном соку		92 1629 2900
3 и 4	в жестяных банках	250	92 1629 2914
3	в алюминиевых банках	250	
8	в жестяных банках	325	
8	в алюминиевых банках	325	
9	в жестяных банках	350	92 1629 2924
12	в жестяных банках	525	92 1629 2941
1—82—350	в стеклянных банках	350	
1—82—500	в стеклянных банках	500	
	Печень баранья в собственном соку		92 1629 3200
3 и 4	в жестяных банках	250	92 1629 3214
3	в алюминиевых банках	250	
8	в жестяных банках	325	
8	в алюминиевых банках	325	
9	в жестяных банках	350	92 1629 3224
12	в жестяных банках	525	92 1629 3241
1—82—350	в стеклянных банках	350	
1—82—500	в стеклянных банках	500	

(Введено дополнительно, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 07.01.70 № 14

2. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1128—75	2.1	ГОСТ 10444.9—88	3.1
ГОСТ 1129—93	2.1	ГОСТ 10444.15—94	3.1
ГОСТ 1721—85	2.1	ГОСТ 13358—84	4.3
ГОСТ 1723—86	2.1	ГОСТ 13516—86	4.3
ГОСТ 5717—91	4.1	ГОСТ 13534—89	4.2
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 13830—97	2.1
ГОСТ 7587—71	2.1	ГОСТ 14192—96	4.3
ГОСТ 7588—71	2.1	ГОСТ 15846—79	4.6
ГОСТ 8756.0—70	2а.1, 3.1	ГОСТ 25292—82	2.1
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 26186—84	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.1	ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.1	ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 10444.8—88	3.1	ГОСТ 30425—97	3.1

4. Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

5. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в августе 1978 г., декабре 1984 г. (ИУС 10—78, 3—85)

gost.e-ecolog.ru