МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

ПАШТЕТ «ПРАЖСКИЙ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.91:006.354 Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

ПАШТЕТ «ПРАЖСКИЙ»

Технические условия

Canned meat. «Prazhskiy» pasty.
Specifications

ГОСТ 12424—77

Взамен ГОСТ 12424—66 и ГОСТ 5.39—67 в части паштета «Пражского»

МКС 67.120.10
ОКП 92 1622 1200

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 1 марта 1977 г. № 560 дата введения установлена

01.01.78

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

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы паштет «Пражский», фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке для предприятий мясной промышленности.

1.2. Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

свинину по ГОСТ 7724—77* третьей категории в охлажденном состоянии;

печень свиную охлажденную;

яйца куриные пищевые;

крахмал картофельный пищевой по ГОСТ 7699—78 не ниже первого сорта;

молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277—79** с массовой долей жира 2,5 % и 3,2 %;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—97***, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723—86;

перец черный;

корицу;

имбирь;

орех мускатный;

пергамент по ГОСТ 1341—97, марки А.

Примечание. Печень, облитая желчью, для изготовления консервов не допускается.

1.1; 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.3. Консервы должны быть изготовлены по рецептуре, указанной в табл. 1.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53221—2008.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52090—2003.

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

Издание (декабрь 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в октябре 1982 г., июне 1987 г. (ИУС 2—83, 10—87).

© Издательство стандартов, 1977
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Таблица 1

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %
Свинина жилованная жирная обжаренная измельченная	50,8
Печень свиная сырая измельченная	22,2
Молоко коровье пастеризованное	16,9
Крахмал картофельный пищевой, не ниже первого сорта	2,7
Яйца куриные пищевые	3,4
Соль поваренная пищевая, не ниже первого сорта	1,03
Лук репчатый свежий	2,7
Перец черный молотый	0,162
Корица молотая	0,023
Имбирь молотый	0,063
Орех мускатный молотый	0,022

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.4. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Внешний вид	Однородная масса светло-серого цвета
Консистенция	Пастообразная, однородная по всей массе, без крупинок
Запах и вкус	Свойственные печеночному паштету, с выраженным ароматом и вкусом пряностей, без посторонних запаха и привкуса
Массовая доля поваренной соли, %	1,0—1,2
Массовая доля жира, %	30—50
Массовая доля крахмала, %, не более	2,7
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,01
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5. 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.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку консервов производят партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0—70.

2.1а. Определение посторонних примесей проводят периодически по требованию потребителя.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0—70, ГОСТ 26671—85.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26186—84, ГОСТ 26183—84, ГОСТ 10574—91.

Определение свинца — по ГОСТ 26932—86, олова — по ГОСТ 26935—86.

Определение посторонних примесей — по ГОСТ 8756.4—70.

Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 30425—97, ГОСТ 10444.15—94.

Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2—94*, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—88.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2, 3.3. **(Исключены, Изм. № 1).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981—88 № 1, 3, 4, 8, 9, прямоугольные банки по нормативно-технической документации.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 1 — 100 г, № 3 и 4 — 250 г, № 8 — 325 г, № 9 — 350 г, в прямоугольной банке — 240 г.

На дно и под крышку нелакированной металлической банки с консервами должен быть положен кружок из пергаментной бумаги.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.2. Упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 13534—89. На этикетке банок с консервами должно быть указано: «Перед употреблением банку охладить. Состав: свинина, свиная печень, куриные яйца, молоко, лук, соль, крахмал, пряности», информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов (жир, белок, калорийность).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.4. Консервы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13358—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86.

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846—2002.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.5. **(Исключен, Изм. № 2).**

4.6. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, пакетированные — по документации, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

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

Срок хранения консервов — не более двух лет со дня выработки.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

ТАБЛИЦА КОДОВ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ ДЛЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ПАШТЕТ «ПРАЖСКИЙ»

Номер банки по ГОСТ 5981—88	Наименование продукции	Масса нетто, г	Код ОКП
	Паштет «Пражский»		92 1622
1	в металлических (жестяных и алюминиевых) банках	100	92 1622
3	То же	250	92 1622
4	»	250	92 1622
8	»	325	92 1622
9	»	350	92 1622
Прямоугольные по ТУ 49 641—79		240	

(Введено дополнительно, Изм. № 2).

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

gost.e-ecolog.ru