МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

ПАШТЕТ «АРКТИКА»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.93:006.354 Группа Н13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные

ПАШТЕТ «АРКТИКА»

Технические условия

Canned meat «Arctika» pasty.
Specifications

ГОСТ 12314—66

Взамен ГОСТ 4476—48*

МКС 67.120.10
ОКП 92 1622

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 26 октября 1966 г. Дата введения установлена

01.07.67

Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5—6—93)

Настоящий стандарт распространяется на паштет «Арктика», расфасованный в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.1. В качестве сырья для приготовления консервов должны применяться:

печень говяжья охлажденная;

свинина по ГОСТ 7724—77** мясной категории упитанности, остывшая или охлажденная;

масло коровье по ГОСТ 37—91***, не ниже первого сорта;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723—86;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—97*[4] не ниже первого сорта, помола 0 или 1;

перец черный молотый и душистый.

1.2. Консервы должны быть приготовлены по рецептуре (печень жареная 45 %, свинина жареная 17 %, масло сливочное 28 %, соус 8 %, лук обжаренный 1 %, соль 1 %, специи 0,05 %) в соответствии с требованиями технологической инструкции, утвержденной Министерством мясной и молочной промышленности СССР, с соблюдением норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

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

---

* В части паштета «Арктика».

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

*** На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52969—2008, ГОСТ 52971—2008.

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

Издание (декабрь 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1989 г. (ИУС 2—90).

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Наименование показателя	Характеристика и нормы
1. Запах и вкус	Свойственные печеночному паштету, с выраженным ароматом пряностей, без постороннего запаха и привкуса
2. Консистенция	Пастообразная, однородная по всей массе, без крупинок
3. Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,4
4. Массовая доля жира, %, не менее	24
5, 6. **(Исключены, Изм. № 1).**	
7. Посторонние примеси	Не допускаются

Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.4. 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.

1.3, 1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.5. **(Исключен, Изм. № 1).**

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Консервы принимают партиями. Определения партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0—70.

Контроль остаточных количеств пестицидов и содержания токсичных элементов проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Для контрольной проверки потребителем качества консервов, а также соответствия тары, упаковки, маркировки требованиям настоящего стандарта должны применяться правила отбора проб и методы испытаний по ГОСТ 8756.0—70, ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 26668—85, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26671—85, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26186—84, ГОСТ 8756.21—89, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935-86 и ГОСТ 10444.2—94*, ГОСТ 30425—97, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—88 и ГОСТ 10444.15—94.

Определение остаточных количеств пестицидов по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981—88.

Масса нетто консервов в банке должна быть 100; 250 или 350 г.

3.2. Фасование, маркировка и упаковка консервов должны производиться по ГОСТ 13534—89.

На этикетке должно быть указано: «Состав: печень, свинина, масло сливочное, лук, соль, перец», информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358—84 или в картонные ящики по ГОСТ 13516—86.

3.4. Хранение и транспортирование консервов должны производиться в соответствии с действующими инструкциями и правилами, утвержденными в установленном порядке.

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

gost.e-ecolog.ru