

ГОСТ 12319—77

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

Консервы мясные
ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ

ГОСТ
12319—77

Технические условия
Canned meat.
Liver pasty. Specifications

Взамен ГОСТ 12319—66
и ГОСТ 5.39—67 в части
паштетов печеночных со
свиным жиром и со
сливочным маслом

МКС 67.120.10
ОКП 92 1622 0300
92 1622 0100

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 1 марта 1977 г. № 559 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 печеночный», фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Консервы выпускают следующих наименований:
паштет печеночный со свиным жиром;
паштет печеночный со сливочным маслом.
Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.
(Измененная редакция, Изм. № 2).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. 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.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:
печень говяжью, свиную или баранью;
мозги говяжьи или свиные;
селезенку говяжью;
масло сливочное несоленое по ГОСТ 37—91*, не ниже первого сорта;
жир-сырец свиной околопочечный, шпик;
жир топленый пищевой свиной по ГОСТ 25292—82;

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

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

С. 2 ГОСТ 12319—77

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723—86;
 соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—97*, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;
 перец черный молотый;
 перец душистый молотый;
 мускатный орех молотый;
 корицу молотую;
 гвоздику молотую;
 сахар-песок по ГОСТ 21—94;
 пергамент по ГОСТ 1341—97, марки А.
(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.3. Печень, селезенка и мозги, замороженные более одного раза, а также пожелтевшие, прогорклые шпик и жир для изготовления консервов не допускаются.

2.4. **(Исключен, Изм. № 1).**

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

Таблица 1

| Наименование сырья | Массовая доля компонентов, % | |
|---|---|-------------------------------------|
| | паштета печеночного со сливочным маслом | паштета печеночного со свиным жиром |
| Печень бланшированная измельченная | 55 | 55 |
| Мозги измельченные | 10 | 10 |
| Масло сливочное несоленое | 30 | — |
| Жир-сырец свиной околопочечный или шпик | — | 30 |
| Лук репчатый пассерованный: | | |
| с жиром | — | 3,1 |
| со сливочным маслом | 3,1 | — |
| Соль поваренная пищевая, не ниже первого сорта | 1,3 | 1,3 |
| Сахар-песок | 0,4 | 0,4 |
| Перец душистый и черный, мускатный орех, корица, гвоздика молотые (в равных соотношениях) | 0,2 | 0,2 |

Для паштета печеночного со свиным жиром допускается использовать: баранью и свиную печень вместо говяжьей в количестве 20 %; свиной топленый пищевой жир не ниже первого сорта в количестве 25 кг и 5 кг печени вместо свиного околопочечного жира-сырца и шпика; 10 % говяжьей селезенки взамен равного количества печени.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.6. 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 коричневатого-серого цвета |
| Консистенция | Пастообразная, однородная по всей массе, без крупинок |
| Запах и вкус | Свойственные вареной печени с незначительно естественной горечью и выраженным ароматом пряностей без посторонних запаха и привкуса |
| Массовая доля поваренной соли, % | 1,0—1,4 |
| Массовая доля жира, % | 25—30 |
| Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более | 0,01 |
| Содержание солей свинца | Не допускается |
| Содержание посторонних примесей | Не допускается |

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

2.7. 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.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Приемку консервов проводят партиями. Определение партии, объем выборок — по ГОСТ 8756.0—70.

3.1а. Определение посторонних примесей производят периодически по требованию потребителя.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0—70 и ГОСТ 26671—85. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26186—84, ГОСТ 26183—84.

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

Определение посторонних примесей — по ГОСТ 8756.4—70.

Определение возбудителей микробной 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. № 1, 2).

4.2, 4.3. **(Исключены, Изм. № 1).**

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981—88 № 24, 1, 3, 4, 8, 9, прямоугольные банки по нормативно-технической документации.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 24 — 90 г, № 1 — 100 г, № 3 и 4 — 250 г, № 8 — 325 г, № 9 — 350 г, прямоугольной — 240 г.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

5.2. Упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 13534—89. На этикетке банок с консервами должно быть указано: «Перед употреблением банку охладить. Состав: печень, мозги, сливочное масло, лук, соль, пряности» (для консервов «Паштет печеночный со сливочным маслом») или «Состав: печень, мозги, свиной жир, лук, соль, пряности» (для консервов «Паштет печеночный со свиным жиром»), информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов (жир, белок, калорийность).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

5.4. 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).

5.5. **(Исключен, Изм. № 2).**

5.6. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, пакетирование — по ГОСТ 26663—85.

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

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

5.6, 5.7. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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

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

| Номер банки по ГОСТ 5981—88 | Наименование продукции | Масса нетто, г | Код ОКП |
|-------------------------------|--|-------------------|---------|
| | Паштет печеночный со свиным жиром | | 92 1622 |
| 24 | в металлических (жестяных и алюминиевых) банках | 90 | 92 1622 |
| 1 | То же | 100 | 92 1622 |
| 3 | » | 250 | 92 1622 |
| 4 | » | 250 | 92 1622 |
| 8 | » | 325 | 92 1622 |
| 9 | » | 350 | 92 1622 |
| Прямоугольные по ТУ 49 641—79 | | 240 | |
| | Паштет печеночный со сливочным маслом | | 92 1622 |
| 24 | в металлических (жестяных и алю- миниевых) банках | 90 | 92 1622 |
| 1 | То же | 100 | 92 1622 |
| 3 | » | 250 | 92 1622 |
| 4 | » | 250 | 92 1622 |
| 8 | » | 325 | 92 1622 |
| 9 | » | 350 | 92 1622 |
| Прямоугольные по ТУ 49 641—79 | | 240 | |