

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

ПАШТЕТ «ПРАЖСКИЙ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

Консервы мясные
ПАШТЕТ «ПРАЖСКИЙ»

ГОСТ
12424—77

Технические условия

Canned meat. «Prazhskiy» pasty.
Specifications

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, садовую 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 запахов 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 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. № 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 |
|----------------------------------|--|-------------------|---------|
| 1 | Паштет «Пражский» 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.