

ГОСТ 12314—66

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
ПАШТЕТ «АРКТИКА»
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

Консервы мясные
ПАШТЕТ «АРКТИКА»

ГОСТ
12314—66

Технические условия

Canned meat «Arctica» pasty.
Specifications

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.



С. 2 ГОСТ 12314—66

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.