

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

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 говяжьей 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