

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ

**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР**

---

**ПЕЧЕНЬ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА  
И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**ГОСТ 19342—73**

**Издание официальное**

БЗ 9—91

**ГОССТАНДАРТ РОССИИ  
Москва**

**ПЕЧЕНЬ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА  
И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННАЯ**

Технические условия

Frozen liver of cattle and pigs.  
Specifications**ГОСТ  
19342—73**

ОКП 92 1821 1440; 92 1823 1340

Срок действия с 01.01.75  
до 01.01.95

Настоящий стандарт распространяется на замороженную печень крупного рогатого скота и свиней, предназначенную для производства медицинских препаратов, допущенную для использования ветеринарным надзором.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. В зависимости от вида перерабатываемого скота печень подразделяют на:

- печень крупного рогатого скота;
- печень свиней.

1.2. Печень должна быть обработана в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

---

Издание официальное



© Издательство стандартов, 1973

© Издательство стандартов, 1992

Переиздание с изменениями

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта России

1.3. По органолептическим и физическим показателям печень должна соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименования показателей	Характеристика и нормы для печени	
	крупного рогатого скота	свиней
Внешний вид и запах	Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов	
Цвет	Заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени	Заморожена целиком поштучно или блоками высотой, не превышающей высоту самой печени
Температура внутри блока или куска, °С, не выше	Коричневый или красно-коричневый	Буро-красный или коричневый
	Минус 20	

Примечание. Не допускается печень дважды замороженная.

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Печень принимают партиями. Под партией понимают любое количество печени, полученной от убоя одного вида скота, выработанное в течение одной смены и оформленное одним документом о качестве.

2.2. Соответствие упаковки, маркировки требованиям настоящего стандарта и отсутствие следов подмокания и подтеков проверяют на каждом ящике.

2.3. Для контроля соответствия качества печени требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в объеме 5% упаковочных единиц, но не менее 5 ящиков.

2.4. При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному из показателей, проверке подвергают всю партию.

Разд. 2 (Измененная редакция, Изм. № 2).

### 2а. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

2а.1. Определение внешнего вида и цвета  
Внешний вид и цвет замороженной печени определяют визуально при дневном свете.

2а.2. Определение температуры

2а.2.1. Аппаратура

термометр стеклянный жидкостный (нертутный) по ГОСТ 28498—90.

измеритель температуры полупроводниковый (ПИТ).

2а.2.2. Проведение испытания

В замороженной печени или блоке делают отверстие и опре-

деляют температуру на глубине 2—3 см термометром или полупроводниковым измерителем температур.

Разд. 2а (**Введен дополнительно, Изм. № 2**).

### 3. УПАКОВКА. МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Замороженную печень упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13361—84 или картонные — по ГОСТ 13513—86.

Масса нетто упакованной печени не должна превышать в килограммах: 20 — в дощатых ящиках; 10 — в картонных ящиках.

(**Измененная редакция, Изм. № 2**).

3.2. Ящики должны быть выстланы пергаментом марки А по ГОСТ 1341—84 или полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354—82.

Допускается применение других полимерных пленок с низкой влаго- и воздухопроницаемостью, разрешенных Министерством здравоохранения СССР.

3.3. В заполненных ящиках выступающие края пергамента или пленки должны полностью закрывать печень.

Укладывание печени в ящики должна быть плотной, не допускающей ее перемещения при встряхивании.

(**Измененная редакция, Изм. № 3**).

3.4. (**Исключен, Изм. № 3**).

3.5. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и (или) его товарного знака;  
наименования продукции, вида скота;  
массы нетто и брутто;  
даты сбора печени;  
обозначения настоящего стандарта.

В каждый ящик вкладывают ярлык с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и (или) его товарного знака;  
наименования продукции, вида скота;  
массы нетто;  
даты упаковки;  
номера упаковщика.

(**Измененная редакция, Изм. № 2, 3**).

3.6. Печень хранят в упакованном виде в холодильной камере отдельно или вместе с мясом или мясopодуктами при температуре не выше минус 20°C.

3.7. Ящики с печенью должны быть установлены в камере на деревянных стеллажах трафаретом наружу. Расстояние от стен должно быть 1,5 м, от дверей — 3 м.