

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

ГОСТ 12427—77

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

ПАШТЕТ «ЭСТОНСКИЙ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

Консервы мясные
ПАШТЕТ «ЭСТОНСКИЙ»

ГОСТ
12427—77

Технические условия

Canned meat. Estonsky pasty.
Specifications

Взамен

ГОСТ 12427—66 и ГОСТ
5.39—67 в части паште-
та «Эстонского»

МКС 67.120.10
ОКП 92 1622 0500

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 16 июня 1977 г. № 1501 дата введения установлена

01.07.78

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 «Эстонский», 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 вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

- печень говяжью охлажденную;
- телятину или говядину (молодняк) по ГОСТ 779—55 в охлажденном состоянии;
- шпик и срезки шпика;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277—79* с массовой долей жира 2,5 и 3,2 %;
- яйца куриные пищевые;
- муку пшеничную, не ниже первого сорта;
- кильки пряного посола по ГОСТ 3945—78;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—97**, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;
- коньяк по ГОСТ 13741—91***;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721—85;
- петрушку свежую;
- сельдерей свежий;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723—86;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52090—2003.

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51618—2000. С 1 января 2012 г. будет действовать ГОСТ Р 51618—2009.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



Издание (декабрь 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в январе 1983 г., июне 1987 г. (ИУС 5—83, 10—87).

© Издательство стандартов, 1977
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

перец черный молотый;
орех мускатный;
пергамент по ГОСТ 1341—97, марки А.

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

Таблица 1

Наименование сырья и материалов	Массовая доля компонентов, %
Печень говяжья соленая бланшированная	38,00
Телятина или говядина бланшированная	10,00
Шпик, срезки шпика бланшированные	29,00
Молоко коровье пастеризованное	12,00
Морковь бланшированная	3,80
Петрушка бланшированная или сельдерей бланшированный	2,20
Лук репчатый, чищенный бланшированный	1,83
Яйца куриные пищевые	1,50
Мука пшеничная, не ниже первого сорта	0,24
Килька измельченная	0,46
Соль поваренная пищевая, не ниже первого сорта	0,50
Перец черный молотый	0,12
Мускатный орех молотый	0,05
Коньяк	0,30

1.1—1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 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 на разрезе	Однородная масса светло-коричневого цвета
Консистенция	Пастообразная, однородная по всей массе, без крупинок
Запах и вкус	Свойственные паплету, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса
Массовая доля поваренной соли, %	1,2—1,5
Массовая доля жира, %	23—27
Массовая доля крахмала, %, не более	0,3
Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более	0,02
Массовая доля солей свинца	Не допускается
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

1.2—1.4. **(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 проводят партиями. Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 8756.0—70.

2.1а. Массовую долю свинца и олова определяют 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 и ГОСТ 26671—85.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26186—84, ГОСТ 26183—84, ГОСТ 10574—91.