

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

ПАШТЕТ «ЛЬВОВСКИЙ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

Консервы мясные

ПАШТЕТ «ЛЬВОВСКИЙ»

Технические условия

ГОСТ
12425—66

Canned meat. Lvovsky pasty. Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1622

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на паштет «Львовский», фасованный в банки, герметически укупоренный и стерилизованный.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В качестве сырья для приготовления консервов должны применяться:
мозги охлажденные;
мясо-говядина по ГОСТ 779, II категории упитанности;
жир свиной пищевой топленый, не ниже первого сорта;
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830* выварочная или молотая, помолов № 0 и № 1, не ниже первого сорта;
перец черный молотый или перец душистый молотый.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Консервы должны быть приготовлены по рецептуре: мозги бланшированные — 60 %, мясо бланшированное — 23 %, жир свиной топленый — 15 %, лук обжаренный — 1 %, соль — 1 %, специи — 1 % 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.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Запах и вкус	Свойственные паштету из мозгов с пряностями, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Пастообразная, однородная по всей массе, без крупинок
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,4
Массовая доля жира, %	От 15 до 18
Содержание посторонних примесей	Не допускается

Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011