

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

---

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ**

**ПАШТЕТ МЯСНОЙ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2011

## Консервы мясные

## ПАШТЕТ МЯСНОЙ

## Технические условия

ГОСТ  
12318—91Canned meat «Meat paste».  
SpecificationsМКС 67.120.10  
ОКП 92 1622

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы, выработанные из бланшированного говяжьего или бараньего мяса с добавлением жира, лука, соли и пряностей.

Коды ОКП приведены в приложении.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны выработываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением ветеринарных и санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Консервы должны быть герметически укупорены и стерилизованы.

## 1.3. Требования к сырью

1.3.1. Для выработки консервов применяют: мясо-говядину по ГОСТ 779; мясо-баранину по ГОСТ 1935\*; обрезь мясную говяжью или баранью по ТУ 10.02.01.75 или мясо шейного зареза; лук репчатый свежий по ГОСТ 1723; лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587\*\*; жир топленый пищевой свиной или костный по ГОСТ 25292 не ниже первого сорта; соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830\*\*\* выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0 или 1, не ниже первого сорта; перец черный по ГОСТ 29050; перец душистый по ГОСТ 29045.

## Примечания:

1. Не допускается использование мяса, замороженного более одного раза, а также мяса быков.

2. Допускается использование содержимого банок мясных консервов (кроме консервов, изготовленных с применением томатного соуса), вскрытых после укупоривания, контрольной ванны и сортировки (после стерилизации), а также мясо после проварки в количестве не более 25 % от массы бланшированного мяса.

1.3.2. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Однородная мелкоизмельченная масса с незначительным количеством выплавленного жира
Цвет	От розовато-серого до коричневатого-серого
Запах и вкус	Свойственные мясному паштету с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52843—2007.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

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

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1991  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Наименование показателя	Характеристика и норма
Консистенция	Папштетообразная, однородная по всей массе
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,0—1,4
Массовая доля жира, %, не более	30
Массовая доля белка, %, не менее	12
Посторонние примеси	Не допускаются

1.3.3. Содержание токсичных элементов, афлатоксина В<sub>1</sub>, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в консервах не должно превышать допустимых уровней, установленных Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов\* Минздрава СССР ( № 5061—89 от 01.08.89).

1.3.4. По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

#### 1.4. Упаковка

1.4.1. Упаковка — по ГОСТ 13534.

1.4.2. Консервы фасуют в металлические банки 1, 3, 4, 6, 8, 9, 12, 46 по ГОСТ 5981, в стеклянные банки по ГОСТ 5717.1—ГОСТ 5717.2 типов I—58—250, I—82—500, в металлическую банку 4а по ТУ 10.03.679.

Масса нетто консервов должна быть: в банках 1—100 г; 3, 4 и 6 — 250 г; 8, 4а — 325 г; 9 — 350 г; 46—385 г; 12 — 540 г; I—58—250 — 250 г; I—82—500 — 500 г.

Предельные отклонения массы нетто — по ГОСТ 13534.

На дно и под крышку нелакированных металлических банок укладывают кружки из пергаментной бумаги по ГОСТ 1341 марки А.

1.4.3. Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

#### 1.5. Маркировка

1.5.1. Маркировка консервов — по ГОСТ 13534.

На этикетке банки должно быть указано: «Состав — мясо, жир, лук, соль, перец. Перед употреблением — охладить».

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0.

2.2. Показатель массовой доли белка изготовитель определяет по требованию контролирующей организации или потребителя.

При получении неудовлетворительных результатов проводят испытания на каждой партии до получения положительных результатов на трех партиях подряд.

2.3. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина В<sub>1</sub>, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

2.4. Определение микробиологических показателей проводят в соответствии с требованиями санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденными Минздравом СССР.

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26671, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 26183, ГОСТ 25011.

\* На территории Российской Федерации действует СанПиН 2.3.2.1078—2001.