

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. ПАШТЕТЫ**

**Технические условия**

**Canned meat. Pasties**

**Specifications**

---

**Дата введения**

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на мясные стерилизованные консервы – паштеты (далее - консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Требования к качеству и показатели, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке – в 5.3.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218–2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных.

Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51444-99 (ИСО 1841-2-96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51480-99 (ИСО 1841-1-96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51604–2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ Р 51618-2000 Российский коньяк. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51782 -2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51783-2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52090-2003 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 52173-2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174-2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52253-2004 Масла и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52428-2005 Продукция мясной промышленности. Классификация

ГОСТ Р 52601-2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 52622-2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52843-2007 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ Р 52986-2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ Р 54315 -2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 37-91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 2858-82 Порошок яичный. Технические условия

ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 12929-67 Семенники половозрелых быков, баранов и козлов замороженные. Технические условия

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13534-89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846-2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16147-88 Кость. Технические условия

ГОСТ 16867-71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18992-80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29046-91 Пряности. Имбирь. Технические условия

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 30178-86 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов в информационной системе общего

пользования – на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 вид консервов:** Подразделение консервов в зависимости от используемых мясных ингредиентов.

### 4 Классификация

Классификация консервов приведена в соответствии с ГОСТ Р 52428.

4.1 Консервы выпускают следующих наименований, указанных в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Вид консервов	Наименование консервов
Паштет из печени	Паштет печеночный со сливочным маслом
	Паштет печеночный со свиным жиром
	Паштет печеночный с морковью
	Паштет печеночный с сельдереем и петрушкой
	Паштет любительский
	Паштет диетический с мозгами
	Паштет московский
Паштет из печени и мяса	Паштет эстонский
	Паштет Арктика
	Паштет пражский
Паштет из мяса	Паштет мясной
	Паштет львовский

## 5 Технические требования

### 5.1 Характеристики

5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

5.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

5.1.3 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2-4.

5.1.4 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*\*.

5.1.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), пестицидов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*\*

\_\_\_\_\_

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] – [3].

\*\*До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [4] - [5].

### 5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для изготовления консервов применяют следующее мясное сырье:

- говядину в полутушах и четвертинах по ГОСТ Р 54315, в отрубках по ГОСТ Р 52601;
- говядину в полутушах и четвертинах, разрешенную к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14%, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке говядины;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % отечественного производства;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- телятину первой и второй категории по ГОСТ Р 54315;
- телятину в полутушах и четвертинах, разрешенную к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- телятину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14%, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке телятины;

- блоки из жилованной телятины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14%, отечественного производства;
- блоки из жилованной телятины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14%, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- свинину первой, второй, третьей, четвертой и шестой категорий в тушах и полутушах по ГОСТ Р 53221, в отрубях по ГОСТ Р 52986;
- свинину в тушах или полутушах, разрешенную к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30%, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 80%, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке свинины;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 80 % отечественного производства;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 % отечественного производства;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 80 %, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 %, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- жир-сырец свиной;
- шпик свиной несоленый;
- жир топленый свиной по ГОСТ 25292;
- баранину первой и второй категорий в тушах по ГОСТ Р 52843;
- баранину первой и второй категории в тушах, разрешенную к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке и сортировке баранины;
- блоки замороженные из жилованной баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % отечественного производства;

- блоки замороженные из жилованной баранины с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 20 %, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- кость пищевую обработанную по ГОСТ 16147;
- семенники обработанные по ГОСТ 12929;
- субпродукты обработанные (печень: говяжью, свиную, баранью; мозги: говяжьи, свиные, бараньи; селезенку говяжью; обрезь: мясную говяжью, баранью; мясо шейного зареза);
- молоко по ГОСТ Р 52090, ГОСТ 13277, ГОСТ 4495;
- масло сливочное по ГОСТ Р 52253, ГОСТ 37
- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;
- порошок яичный, меланж по ГОСТ 30363, ГОСТ 2858;
- кильку соленую или пряного посола;
- лук репчатый свежий по ГОСТ Р 51783, ГОСТ 1723;
- морковь свежую по ГОСТ Р 51782, ГОСТ 1721;
- лук репчатый, морковь сушеные по ГОСТ Р 52622;
- сельдерей, петрушку корневые свежие или сушеные;
- перец черный и белый молотый по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- имбирь молотый по ГОСТ 29046;
- гвоздику молотую по ГОСТ 29047;
- корицу молотую по ГОСТ 29049;
- орех мускатный молотый по ГОСТ 29048;
- муку пшеничную по ГОСТ Р 52189;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ Р 51574;
- коньяк по ГОСТ Р 51618;
- воду питьевую, отвечающую требованиям, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

#### 5.2.2 Используемые при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в установленном порядке и должно сопровождаться ветеринарными документами, действующим законодательством, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации;\*



- прочее сырье (ингредиенты) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации.<sup>\*\*</sup>

Молоко и молочная продукция, используемая при производстве консервов, должна соответствовать Федеральному закону Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

---

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [1], [3].

\*\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [4] - [5].

ГОСТ Р  
(проект, первая редакция)

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для паштетов из печени						
	Паштет печеночный со сливочным маслом	Паштет печеночный со свиным жиром	Паштет печеночный с морковью	Паштет печеночный с сельдереем и петрушкой	Паштет любительский	Паштет диетический с мозгами	Паштет московский
Внешний вид	В охлажденном состоянии (однородная) гомогенная масса с незначительным количеством выплавленного жира						
Консистенция	Пастообразная, однородная по всей массе, без крупинок						
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукции с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса с естественной легкой горечью печени						
Цвет	Коричневато-серый	Коричневато-серый	Светло-коричневый	Светло-коричневый	Светло-коричневый	Светло-коричневый	Светло-коричневый
Посторонние примеси	Не допускаются						
Массовая доля печени, %, не менее*	55,0	55,0	45,7	48,0	25,4	40,0	49,0
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	11,5	10,0	11,0	9,5	11,0	7,5
Массовая доля жира, %, не более	29,0	29,0	28,0	29,0	19,0	12,5	27,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	от 1,0 до 1,4 включ.						
*Определяется по закладке							

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Характеристика показателя для паштетов из печени и мяса		
	Паштет эстонский	Паштет Арктика	Паштет пражский
Внешний вид	В охлажденном состоянии (однородная) гомогенная масса с незначительным количеством выплавленного жира		
Консистенция	Пастообразная, однородная по всей массе, без крупинок		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукции с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса с естественной легкой горечью печени		
Цвет	Светло-коричневый	Светло-коричневый	Светло-серый
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля мясных ингредиентов, %, не менее, в том числе:			
- массовая доля печени, %, не менее*	38,5	45,0	22,2
- массовая доля мяса и жира, %, не менее**	10,0	17,0	50,8
Массовая доля белка, %, не менее	10,3	8,5	9,0
Массовая доля жира, %, не более	29,0	31,0	43,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	от 1,0 до 1,4 включ.		
Массовая доля крахмала, %, не более	0,3	-	2,7
*Определяется по закладке			
**Мясо бланшированное, без учета шпика или жира, вносимых по рецептуре			

Т а б л и ц а 4

Наименование показателя	Характеристика показателя для паштетов из мяса	
	Паштет мясной	Паштет львовский
Внешний вид	В охлажденном состоянии (однородная) гомогенная масса с незначительным количеством выплавленного жира	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукции с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса	
Консистенция	Пастообразная, однородная по всей массе, без крупинок	
Цвет	От розовато-серого до коричневатого-серого	Серовато-коричневый
Посторонние примеси	Не допускаются	
Массовая доля мяса и жира, %, не менее*	64,0	23,0
Массовая доля белка, % не менее	9,5	9,0
Массовая доля жира, %, не более	25,0	25,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	от 1,0 до 1,4 включ.	
* - мясо бланшированное без учета жира, вносимого по рецептуре		

#### П р и м е ч а н и я

- 1 Не допускается применение мяса быков, хряков и тощего.
- 2 Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза.
- 3 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов, не разрешенных в установленном порядке.

### 5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировку консервов проводят по ГОСТ Р 51074, ГОСТ 13534.

5.3.2 Банки должны быть художественно оформлены путем литографирования или наклеивания на корпус поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 бумажных этикеток или самоклеющихся этикеток с указанием:

- наименования консервов;

- наименования предприятия-изготовителя, его местонахождение (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарного знака изготовителя (при его наличии);
- массы нетто;
- состава продукта;
- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с Приложением А;
- даты изготовления;
- срока годности;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия;
- подготовки к употреблению («Перед употреблением рекомендуется охладить»).

5.3.3 Маркировочные знаки наносят методом рельефного или струйного маркирования.

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке и/или доннышке в следующей последовательности: дату выработки, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

5.3.4 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами отечественного или зарубежного производства, разрешенными к применению органами Роспотребнадзора.

5.3.5 Знаки условных обозначений должны содержать следующую информацию:

- дату изготовления продукции (число, месяц, год):
  - число – двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
  - месяц – двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
  - год – двумя последними цифрами;
- номер смены – одной цифрой;
- ассортиментный номер;
- индекс системы, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;
- номер предприятия-изготовителя – от одной до трех цифр.

5.3.6 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением на ящик манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

Для банок из ламистера и полимерного материала КНБ - «Хрупкое. Осторожно», «Верх».

5.3.7 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка с указанием следующих данных:

- наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения и товарного знака (при его наличии);

- наименования консервов;
- массы нетто;
- числа банок;
- обозначения банки;
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- информации о подтверждении соответствия;
- обозначения настоящего стандарта.

#### 5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковку консервов проводят по ГОСТ 13534.

5.4.2 Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 (кроме тары, изготовленной из хромированной жести) и банки из полимерных материалов: ламистер 1Л и 4Л, КНБ.

5.4.3 Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 5.

Т а б л и ц а 5

Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические банки:	
1	100
3, 4, 6	250
7	290
8	325
9	338
Банки из полимерных материалов:	
ламистер 1Л	100
ламистер 4Л	250
КНБ	120

5.4.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто консервов в банке от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.5 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

5.4.6 Ящики обвязывают металлической лентой по ГОСТ 3560 или оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.4.7 Масса нетто упакованной продукции не должна превышать 20 кг.

## **6 Правила приемки**

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборок по ГОСТ 8756.0.

6.2 Каждая партия выпускаемых консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по ГОСТ 8756.1 и должна сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- товарный знак (при наличии);
- наименование консервов;
- номер смены и дату выработки;
- вид тары;
- число потребительских упаковочных единиц;
- массу нетто потребительской упаковочной единицы;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Показатели массовой доли печени, мяса и жира, хлористого натрия (поваренной соли), крахмала, микробиологические и органолептические показатели определяются в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.4 Показатели массовых долей белка, жира определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в двадцать дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.5 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, нитрозаминов и антибиотиков осуществляется в аккредитованных лабораториях с периодичностью, установленной изготовителем продукции.

6.6 Контроль за содержанием диоксинов в продуктах осуществляется в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду и в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.7 В случае необходимости проводят гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов по ГОСТ Р 51604.

## **7 Методы контроля**

7.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям – по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 8756.0.

7.2 Общие правила микробиологических исследований – по ГОСТ Р ИСО 7218.

7.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668.

7.4 Подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26669.

7.5 Подготовка проб для лабораторных анализов – по ГОСТ 26671.

7.6 Подготовка проб и минерализация для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

7.7 Методика автоклавной пробоподготовки (определение содержания токсичных элементов) – по [6].

7.8 Определение органолептических показателей, массы нетто и составных частей - по ГОСТ 8756.1.

7.9 Определение посторонних примесей – визуально.

7.10 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической и стеклянной тары - по ГОСТ 8756.18.

7.11 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011.

7.12 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 26183.

7.13 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 26186.

7.14 Определение нитрозаминов – по [7].

7.15 Определение остаточных количеств антибиотиков – по [8].

7.16 Метод определения левомицетина – по [9].

7.17 Методы определения полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов – по [10].

7.18 Определение содержания токсичных элементов - по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178.

- ртути – по ГОСТ 26927, [11];



- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [12];
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, [12];
- олова – по ГОСТ 26935.

7.19 Определение радиоактивных веществ:

- Цезия – 137 – по [13], [14];

7.20 Определение микроколичеств пестицидов – по [15], [16].

7.21 Методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

7.22 Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе – по ГОСТ 10444.1.

7.23 Определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

7.24 Определение ГМО (при необходимости) – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [17].

7.25 Идентификация сырьевого состава консервов – по ГОСТ Р 51604.

7.26 Определение герметичности и прочности термошва банки из ламистера и полимерного материала КНБ.

7.26.1 Средства и периодичность контроля

Прочность термошва банок с консервами проверяют через каждый час работы оборудования сжатием банок на специальном прессе.

7.26.2 Отбор проб

Методом случайного отбора отбирают с конвейера не менее пяти банок.

7.26.3 Порядок проведения

На дно ванночки пресса помещают крышкой вниз укупоренную банку и наливают воду в количестве, необходимом для того, чтобы она покрывала термошов. Банку постепенно сжимают с помощью пресса с усилием, определяемым по его шкале, при этом контролируют момент появления пузырьков воздуха в местах термошва (нарушение герметичности банки).

7.26.4 Результаты контроля

Банка 4Л должна выдерживать нагрузку 1872 Н (191 кгс) в течение одной минуты без нарушения герметичности.

Банки 1Л и КНБ должны выдерживать нагрузку 1329 Н (135 кгс) в течение одной минуты без нарушения герметичности.

Термошов считается прочным, если по истечении одной минуты не появляются признаки течи.

## **8 Транспортирование и хранение**

8.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

8.2 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

8.3 Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

8.4 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

8.5 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.

Сроки годности консервов не более 2 лет со дня изготовления.

8.6 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846.

Приложение А

(обязательное)

**Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности**

**100 г мясных консервов**

Вид консервов	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Калорийность, ккал, не более*
Паштет печеночный со сливочным маслом	29,0	9,0	297,0
Паштет печеночный со свиным жиром	29,0	11,5	307,0
Паштет печеночный с морковью	28,0	10,0	292,0
Паштет печеночный с сельдереем и петрушкой	29,0	11,0	305,0
Паштет любительский	19,0	9,5	209,0
Паштет диетический с мозгами	12,5	11,0	156,5
Паштет московский	27,0	7,5	273,0
Паштет эстонский	29,0	10,3	302,2
Паштет Арктика	31,0	8,5	313,0
Паштет пражский	43,0	9,0	423,0
Паштет мясной	25,0	9,5	263,0
Паштет львовский	25,0	9,0	261,0
*- определяется расчетным путем			

**Библиография**

- [ 1 ] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.  
Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.83г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР
- [ 2 ] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности.  
Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1975г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
- [ 3 ] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомсанэпиднадзором РФ № 01-19/9-11 от 27.07.92 г.
- [ 4 ] СанПиН Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов  
2.3.2.1078-01
- [ 5 ] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года №299
- [ 6 ] МУК 4.1.985-00 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [ 7 ] МУК 4.4.1.011-93 Определение N –нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [ 8 ] МУ 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [ 9 ] МР 4.18/1890-01 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного

		происхождения
[ 10 ]	МУК МЗ РФ от 01.06.99	Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо(-п-)диоксинов и дибензо-фуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромо-масс-спектрометрии
[ 11 ]	МУ 5178-90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[ 12 ]	МУК 4.1.986-00	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[ 13 ]	МУК 2.6.1.1194-03	Методические указания по методикам контроля. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[ 14 ]	МУ 5779-91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1-89, М., 1991
[ 15 ]	МУ 2142-80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[ 16 ]	МУ 1222-75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[ 17 ]	МУ 2.3.2.1917-04	Пищевые продукты и пищевые добавки. Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги

---

УДК 664.93:006.034

ОКС 67.120.10

Н 13

ОКП 92 1622

Ключевые слова: консервы, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля печени, мяса и жира, белка, жира, поваренной соли, содержание токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение.

---

Директор ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова  
Россельхозакадемии

А.Б.Лисицын

Зав. лабораторией технологии консервного  
производства

В.Б. Крылова

Исполнитель

Т.В.Густова

Зав. отделом стандартизации и сертификации

О.А.Кузнецова