

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к окончательной редакции национального стандарта Российской Федерации ГОСТ Р «Консервы мясные. Паштеты». Технические условия

1. Разработка проекта стандарта осуществлялась в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2011 год по ТК 226 «Мясо и мясная продукция» (**шифр задания** 1.7.226-1.006.11).

2. Заказчик разработки стандарта – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.

3. Краткая характеристика объекта стандартизации

Объектом стандартизации являются консервы мясные– паштеты, предназначенные для питания населения и спецпотребителей.

Проект национального стандарта вида технических условий разрабатывается впервые на группу однородной продукции. Стандарт может быть использован при государственной регистрации продукции.

Стандарт устанавливает регламентированные требования к сырью, ингредиентам, качеству продукции, приемке, методам испытаний, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению, которые обеспечат выпуск безопасной продукции гарантированно высокого качества.

4. Обоснование целесообразности разработки стандарта

Цель работы – разработка национального стандарта на группу однородной продукции, включающую мясные консервы - паштеты, вырабатываемые ранее по межгосударственным стандартам и получившие высокую оценку потребителей. Расширена номенклатура потребительской тары для производства консервов, включены банки из отечественных полимерных материалов ламистер и полимерного материала КНБ.

В ходе выполнения работы решены следующие задачи:

- конкретизированы требования к сырью для производства консервов;
- определены требования к качеству продукции по показателям пищевой ценности и безопасности, регламентируемые санитарными правилами и нормами действующего законодательства;
- установлены сроки годности консервов в новой полимерной таре;
- установлены требования к методам испытаний, приемке, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению, обеспечивающие выпуск продукции высокого качества.

Разработка национального стандарта целесообразна, учитывая национальную программу развития отечественного свиноводства, настоящий уровень и перспективы роста промышленной переработки крупного и мелкого рогатого скота, и как результат, повышение количества получаемых субпродуктов.

5. Разработка имеет социальный эффект, так как позволит осуществлять промышленный выпуск широкого ассортимента

высококачественных мясных консервов-паштетов разной калорийности для питания различных слоев населения и спецпотребителей.

6. Соответствие проекта стандарта федеральным законам и иным нормативным актам РФ.

Проект стандарта соответствует Федеральным законам РФ:

«О техническом регулировании» (№184-ФЗ);

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (№52-РФ);

«О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, №2, ст.150);

также нормативным документам:

ГОСТ Р 1.0-2005 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»;

ГОСТ Р 1.2-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены»;

ГОСТ Р 1.5-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения»;

7. Соответствие проекта национального стандарта международному стандарту.

Проект стандарта взаимосвязан с разрабатываемым техническим регламентом, национальными и международными нормативными документами.

8. Перечень исходных документов

ГОСТ 12319-77 Консервы мясные. Паштет печеночный. Технические условия

ГОСТ 12318—91 Консервы мясные. Паштет мясной. Технические условия

ГОСТ 12424-77 Консервы мясные. Паштет Пражский. Технические условия

ГОСТ 12314-66 Консервы мясные. Паштет Арктика. Технические условия

ГОСТ 12427-77 Консервы мясные. Паштет Эстонский. Технические условия

ГОСТ 12425-66 Консервы мясные. Паштет Львовский. Технические условия

ГОСТ 12426-66 Консервы мясные. Паштет Любительский. Технические условия

ГОСТ 12316-66 Консервы мясные. Паштет Диетический с мозгами. Технические условия

ГОСТ 12428-66 Консервы мясные. Паштет печеночный с морковью. Технические условия

ГОСТ 12429-66 Консервы мясные. Паштет печеночный с корнеплодами. Технические условия

ГОСТ 12317-66 Консервы мясные. Паштет Московский. Технические условия

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 2.3.2.1293-03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок

9. Сведения о публикации

Первая редакция проекта стандарта в соответствии с опубликованным уведомлением о разработке проекта стандарта на сайте Ростехрегулирования размещена в информационной системе общего пользования в сети Интернет на официальном сайте ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В.М.Горбатова с целью публичного обсуждения проекта стандарта.

10. Сведения о разработчиках стандарта

Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М.Горбатова (ГНУ ВНИИМП) Россельхозакадемии РФ.

109316 Москва, ул. Талалихина, 26

Тел.: (495) 676-95-11, тел/факс: (495) 676-78-11

Руководитель разработки стандарта

Зав. лабораторией технологии

консервного производства

ГНУ ВНИИ мясной промышленности

им. В.М.Горбатова

В.Б.Крылова