
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ**



**НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

ГОСТ Р

*(проект, первая
редакция)*

**ПАШТЕТЫ
МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ**

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Стандартинформ
2011**

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации – ГОСТ Р 1.0 – 2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2011 г.

№

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2011

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	
2 Нормативные ссылки	
3 Термины и определения	
4 Классификация	
5 Технические требования	
6 Правила приемки	
7 Методы контроля	
8 Транспортирование и хранение	
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности мясных и мясосодержащих паштетов	
Приложение Б (справочное) Примеры определения группы и категории мясных и мясосодержащих паштетов	
Библиография	

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Технические условия

Meat and meat containing pate.

Specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясосодержащие продукты – паштеты, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту - паштеты).

Требования к качеству и безопасности паштетов указаны в 5.2, к маркировке – в 5.4, к упаковке – в 5.5.

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 ИСО 8588-2008 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» - «Не А»

ГОСТ Р ИСО 13493-2005 Мясо и мясные продукты. Метод

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50453-92 (ИСО 937-78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и *Escherichia coli* (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

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

ГОСТ Р 51289-99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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 51474-99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51480-99 (ИСО 1841-1-96) Мясо и мясные продукты. Метод определения 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 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 51921-2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*

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 52195-2003 Вина ароматизированные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52404-2005 Вина специальные и виноматериалы специальные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52465-2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52480-2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ Р 52523-2006 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52791-2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 52815-2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ Р 52816-2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

ГОСТ Р 53150-2008 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ Р 53155-2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 53159-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника

ГОСТ Р 53161-2008 Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения

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

ГОСТ 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

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

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 8050-85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9293-74 (ИСО 2435-73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения

ГОСТ Р
(проект, первая редакция)
органолептической оценки

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838-78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

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

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия

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

ГОСТ 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

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 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 28501-90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

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 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии 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 стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 паштет категории А: Мясной или мясосодержащий паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 20,0 % включ., без учета воды, потерянной при термической обработке*.

3.2 паштет категории Б: Мясной или мясосодержащий паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 0 % до 20,0 % включ., без учета воды, потерянной при термической обработке*.

* Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте определяют расчетным путем (см. приложение В).

4 Классификация

Паштеты, выпускаемые по настоящему стандарту, классифицируют:

Мясные паштеты категории А - «Калорийный», «Нежный», «Говяжий», «Пряный», «Любительский»;

Мясные паштеты категории Б - «Бутербродный», «Печеночный», «Ароматный»;

Мясосодержащий паштет категории А - «Дачный»;

Мясосодержащий паштет категории Б - «Сливочный».

5 Технические требования

5.1 Паштеты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, изготавливаться по технологической инструкции* по производству паштетов с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.**

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям паштеты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 – 2.

* «Технологическая инструкция по производству паштетов», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] – [4].

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для паштетов				
	«Калорийного»	«Бутербродного»	«Нежного»	«Говяжьего»	«Печеночного»
Внешний вид	<i>в оболочках:</i> батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, пятен и слипов. Допускается жировой ободок и желе под оболочкой размером не более 0,5 см по всему периметру батона; <i>в формах:</i> с чистой, сухой, равномерно запеченной поверхностью				
Консистенция	Нежная, мажущаяся				
Вид на разрезе	Однородная, равномерно перемешанная масса серого цвета с желтовато-коричневым оттенком				
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха с выраженным ароматом пряностей, <div> <div>жареного лука</div> <div>корицы</div> <div>жареного лука</div> </div>				
Форма и размер	В черевах – открученные или перевязанные батоны длиной не более 20 см, диаметром не менее 27 мм. В искусственных оболочках – прямые батоны длиной не более 25 см, диаметром от 35 до 65 мм. В формах – любой конфигурации (прямоугольной, трапециевидной и т.д.).				
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	6,0	10,0	10,0	11,0
Массовая доля жира, %, не более	34,0	33,0	32,0	19,0	26,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,4	1,5	1,5	1,4	1,5
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0	5,0	5,0	5,0	-

П р и м е ч а н и я

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3% в теплый период времени года (май-сентябрь);

- наличие мелкой пористости на разрезе паштетов;

- незначительные включения мышечной ткани на разрезе паштетов;

- наличие конденсата в упаковках паштетов, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

2 Не допускаются для реализации паштеты: имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; с лопнувшими или сломанными батонами; с нарушением целостности оболочки батончиков и с нарушением целостности упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере; с повреждениями оболочки; с наличием бульонно-жировых отеков; крупных пустот на разрезе размером более 5 мм; с рыхлым фаршем.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для паштетов									
	«Ароматного»	«Сливочного»	«Дачного»	«Пряного»	«Любительского»					
Внешний вид	<i>в оболочках:</i> батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, пятен и слипов. Допускается жировой ободок и желе под оболочкой размером не более 0,5 см по всему периметру батона. <i>в формах:</i> с чистой, сухой, равномерно запеченной поверхностью									
Консистенция	Нежная, мажущаяся									
Вид на разрезе	Однородная, равномерно перемешанная масса серого цвета с желтовато-коричневым оттенком									
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха, с выраженным ароматом пряностей, <table><tr><td>вина и корицы</td><td>-</td><td>жареного лука, корицы</td><td>имбиря и гвоздики</td><td>-</td></tr></table>					вина и корицы	-	жареного лука, корицы	имбиря и гвоздики	-
вина и корицы	-	жареного лука, корицы	имбиря и гвоздики	-						
Форма и размер	В черевах – открученные или перевязанные батоны длиной не более 20 см, диаметром не менее 27 мм. В искусственных оболочках – прямые батоны длиной не более 25 см, диаметром от 35 до 65 мм. В формах – любой конфигурации (прямоугольной, трапецевидной и т.д.).									
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	5,0	7,0	10,0	7,0					
Массовая доля жира, %, не более	29,0	40,0	21,0	24,0	31,0					
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,4	1,5	1,5	1,5	1,5					
Массовая доля крахмала, %, не более	5,0	4,0	5,0	5,0	5,0					

П р и м е ч а н и я

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3% в теплый период времени года (май-сентябрь);

- наличие мелкой пористости на разрезе паштетов;

- незначительные включения мышечной ткани на разрезе паштетов;

- наличие конденсата в упаковках паштетов, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

2 Не допускаются для реализации паштеты: имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; с лопнувшими или сломанными батонами; с нарушением целостности оболочки батончиков и с нарушением целостности упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере; с повреждениями оболочки; с наличием бульонно-жировых отеков; крупных пустот на разрезе размером более 5 мм; с рыхлым фаршем.

5.2.2 По микробиологическим показателям паштеты не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, диоксинов в паштетах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления паштетов применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ Р 52601, ГОСТ Р 54315, ГОСТ 779 и полученные при ее разделке:

говядину жилованную высшего, первого и второго сортов, жирную, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%, не более 6 %, не более 20 %, не более 35 %, соответственно;

- телятину по ГОСТ Р 54315, ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке

- свинину по ГОСТ Р 53221, ГОСТ Р 52986 и полученные при ее разделке:

свинину жилованную нежирную, полужирную, жирную, с массовой долей жировой ткани не более 10 %, от 30 % до 50 %, от 50 % до 85 %, соответственно,

щекловину свиную жилованную с содержанием мышечной, жировой и соединительной тканей в естественном соотношении,

шпик (хребтовый, боковой), обрезки шпика,

жир-сырец свиной;

межсосковую часть;

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

- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292, не ниже первого сорта;

- блоки из жилованного мяса и субпродуктов (говядины, свинины, обрезки мясной, диафрагмы, мяса голов, языков, срезов мяса с языков, почек говяжьих, бараньих, конских, печени, мозгов, сердец говяжьих, свиных, бараньих, конских, шкурки свиной, щековины свиной, межсосковой части свиной) замороженные;

- субпродукты мясные обработанные (обрезки мясной, диафрагмы, мяса голов, языков, срезов мяса с языков, почек говяжьих, бараньих, конских, печени, мозгов, сердец говяжьих, свиных, бараньих, конских, шкурки свиной, щековины свиной, межсосковой части свиной);

- молоко сухое обезжиренное, цельное по ГОСТ Р 52791;

- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;

- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;

- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189, не ниже первого сорта;

- крупу манную по ГОСТ 7022;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;

- меланж яичный мороженный по ГОСТ Р 53155;

- яичный порошок по ГОСТ Р 53155;

- сухофрукты (чернослив, курага) по ГОСТ 28501;

- вино красное по ГОСТ Р 52523, ГОСТ Р 52404, ГОСТ Р 52195;

- масло сливочное по ГОСТ Р 52253;

- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52645;

- морковь столовую свежую по ГОСТ Р 51782;

- лук репчатый свежий реализуемый по ГОСТ 1723, ГОСТ Р 51783;

- лук репчатый сушеный жареный, разрешенный к применению в установленном порядке;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;

- воду питьевую, отвечающую требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;

- бульон от варки мясного сырья;

- сахар-песок по ГОСТ 21;

- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

- перец черный или белый по ГОСТ 29050;

- перец душистый по ГОСТ 29045;

- перец красный молотый по ГОСТ 29053;

- орех мускатный по ГОСТ 29048;

- корицу по ГОСТ 29049;

- горчицу молотую, разрешенную к применению в установленном порядке;

- кориандр по ГОСТ 29055;

- имбирь молотый по ГОСТ 29046;

- гвоздику по ГОСТ 29047;

- пряности и экстракты пряностей (перца черного или белого; перца душистого; перца красного молотого; кориандра; корицы; гвоздики; ореха мускатного; имбиря молотого; горчицы молотой);

- пищевые добавки в соответствии с [4]:

регуляторы кислотности E262, E325, E326, E330, E331, в том числе в составе комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей E304, E306 и экстракта розмарина **,

усилитель вкуса и аромата E621,

- кишки обработанные: говяжьи черевы, свиные черевы;

* До введения соответствующих нормативно-правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5].

** Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан».

- оболочки искусственные проницаемые (белковые и фиброузные);
- оболочки искусственные полиамидные;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марок «экстра» и «прима», в три сложения.
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, Амц;
- скобы алюминиевые для зажима упаковки из пленок;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

5.3.2 Используемые при производстве паштетов:

- сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в установленном порядке и сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.3.3 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.3.1, и разрешенных к применению.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5].

5.3.4 Для изготовления паштетов не допускается применять:

- мясо, заметно изменившее цвет на поверхности;
- мясо, замороженное более одного раза;
- замороженную свинину, хранившуюся свыше сроков, указанных в ГОСТ Р 53221;
- шпик, свинину жирную с признаками окислительной порчи (пожелтением, осаливанием, прогорканием).

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование мясного или мясосодержащего продукта с указанием категории (А, Б) и термического состояния (охлажденный);
- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а))] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак производителя (при наличии);
- состав продукта;
- пищевые добавки;
- пищевую ценность;
- срок годности;
- дату изготовления и дату упаковывания (для фасованной продукции);
- условия хранения;
- массу нетто (для фасованной продукции);
- надпись: «упаковано под вакуумом» (в случае упаковки под вакуумом);
- надпись: «упаковано в защитной атмосфере» (в случае использования газовой модифицированной среды);
- обозначение настоящего стандарта;

- информацию о наличии ГМО (ГМИ) (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);

- информацию о подтверждении соответствия.

Пример маркировки наименования паштета: «Паштет «Нежный». Мясной продукт, категории А, охлажденный».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель. Допускается частично наносить информацию на чековую ленту с термоклящим слоем или клеевую ленту на бумажной основе по ГОСТ 18251.

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

Информационные данные о пищевой ценности паштетов приведены в приложении А, о составе паштетов – в приложении Б.

5.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.4.3 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеиванием этикетки, или другим способом с указанием:

- наименование мясного или мясосодержащего продукта с указанием категории (А, Б) и термического состояния (охлажденный);

- наименования и местонахождения изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарного знака производителя (при наличии);

- даты изготовления;

- условий хранения;

- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции) или массы нетто.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

5.5 Упаковка

5.5.1 Паштеты выпускают весовыми и в фасованном виде.

5.5.2 Тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.5.3 Паштеты упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050 или газовых смесей, в упаковочные материалы: пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки.

5.5.4 Паштеты весовые выпускают:

- в оболочках целыми батонами, массой нетто от 100 до 1000 г;

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [6].

- в формах: металлических, термоустойчивых из полиамидных материалов, пластиковых, из ламината, керамических, из фольги, разрешенных к применению в установленном порядке, накрытых сверху пленкой полиэтиленовой термоусадочной, массой нетто от 50 г до 3 кг. Для закрепления крышек форм применяют резиновые обхватки или формы упаковывают в упаковочные материалы.

Для паштетов, фасованных в потребительскую тару, используют одноразовые формы из полипропилена, ламистера или других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке, с плотноприлегающими крышками, массой нетто от 50 г до 3 кг.

Допускается выпуск продукции другой массы по согласованию с потребителем.

Допускается групповая упаковка паштетов под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и транспортная – с последующим удалением упаковки перед реализацией. После удаления транспортной упаковки паштеты хранят при температурно-влажностных режимах для весовой продукции в пределах срока годности.

5.5.5 Отклонения массы нетто упаковочной единицы продукта от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.6 Паштеты, в том числе фасованные, укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона – по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ Р 51289; полимерные многооборотные ящики, алюминиевые, контейнеры или тару-оборудование и другие упаковочные материалы и виды тары, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.7 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха.

5.5.8 Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

5.5.9 Масса нетто в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании – не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной таре – не более 30 кг.

5.5.10 В каждую единицу транспортной тары упаковывают паштеты одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковка одного вида нескольких наименований паштетов в один ящик, контейнер или тару–оборудование по согласованию с заказчиком.

6 Правила приемки

6.1 Паштеты принимают партиями. Определение партии и объем выборок и отбора образцов – по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

6.2 Каждую партию паштетов сопровождают удостоверением качества и безопасности, в котором указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование изготовителя и его адрес;
- наименование мясного или мясосодержащего продукта с указанием категории (А, Б) и термического состояния (охлажденный);
- дату изготовления и дату упаковывания (для фасованной продукции);
- номер партии;
- срок годности продукта;
- условия хранения продукта;
- число единиц транспортной тары и массу нетто;

- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

6.5 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава продукта по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

6.6 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [8].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля – по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ Р 53150, ГОСТ 26929.

Подготовка проб к микробиологическому контролю – по ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26669.

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ Р ИСО 8588, ГОСТ 9959, ГОСТ Р 53159, ГОСТ Р 53161.

7.3 Определение физико-химических показателей:

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;

- массовой доли белка – по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011;

- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;

- массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

7.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, [9], [10].

Общие требования проведения микробиологических исследований по ГОСТ Р ИСО 7218.

7.5 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11], [12];

- ртути – по ГОСТ 26927, [13];

- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;

- свинца – по ГОСТ 26932, [14];

- кадмия – по ГОСТ 26933, [14].

7.6 Определение пестицидов – по [15], [16].

7.7 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, [17], [18], [19], [20].

7.8 Определение радионуклидов – по [21].

7.9 Определение диоксинов – по [22].

7.10 Температуру готового продукта определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

7.11 Определение массы нетто продуктов проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой

точностью.

7.12 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в данном разделе.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Паштеты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в центре батона от 0 °С и до 6 °С включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

8.2 Сроки годности паштетов устанавливает изготовитель в технологической инструкции на основании проведенных исследований по [23].

8.3 Рекомендуемые сроки годности паштетов при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности не выше 75-78% в зависимости от способа и вида упаковки приведены в таблице 3.

8.4 Срок годности паштетов при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности 75-78 % после нарушения целостности упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

Т а б л и ц а 3

Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
В натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	10
В искусственных парогазо- непроницаемых оболочках (полиамидных)	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	10
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	15
В формах	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	5
В формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	5
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	10
В полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатов	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	15

* E262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан».

Приложение А
(справочное)

**Информационные данные о пищевой ценности
мясных и мясосодержащих паштетов**

А.1 Пищевая ценность 100 г паштетов приведена в таблице А.1.

Т а б л и ц а А. 1

Наименование колбас	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, ккал, не более
<i>Мясные паштеты:</i>			
«Калорийный»	9,0	34,0	342,0
«Бутербродный»	6,0	33,0	321,0
«Нежный»	10,0	32,0	328,0
«Говяжий»	10,0	19,0	211,0
«Печеночный»	11,0	26,0	278,0
«Ароматный»	9,0	29,0	256,0
«Пряный»	10,0	24,0	256,0
«Любительский»	7,0	31,0	307,0
<i>Мясосодержащие паштеты:</i>			
«Дачный»	7,0	21,0	217,0
«Сливочный»	5,0	40,0	380,0

Приложение Б
(справочное)

Информационные данные о составе
мясных и мясосодержащих паштетов

Б.1 Состав паштетов приведен в таблице Б.1.

Т а б л и ц а Б. 1

Наименование паштетов	Состав паштетов
«Калорийный»	Свинина, мясная обрезь и диафрагма говяжьей, бараньи, или конские, печень, бульон (вода), лук репчатый жареный, яйца куриные или меланж яичный, мука пшеничная или крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец черный, перец душистый, перец красный, кориандр
«Бутербродный»	Жирсырье (шпик, щекovina, свинина, жир-сырец свиной), субпродукты (язык, сердце, почки, мозги), бульон (вода), мясная обрезь и диафрагма говяжьей, бараньи, или конские, печень, шкурка свиная или межсосковая часть, лук репчатый жареный, мука пшеничная или крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец черный, перец красный, кориандр, горчица
«Нежный»	Свинина, говядина, печень, бульон (вода), мука пшеничная или крахмал картофельный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, сахар-песок, орех мускатный или кардамон, перец черный, корица
«Говяжий»	Говядина, печень, мясная обрезь и диафрагма говяжьей, бараньи, или конские, бульон (вода), субпродукты (язык, сердце, почки, мозги), мука пшеничная или крахмал картофельный, лук репчатый жареный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, горчица, перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон
«Печеночный»	Печень, свинина, бульон (вода), субпродукты (язык, сердце, почки, мозги), шкурка свиная или межсосковая часть, лук репчатый жареный, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, горчица, перец черный, орех мускатный или кардамон, перец красный

Окончание таблицы Б.1

Наименование паштетов	Состав паштетов
«Ароматный»	Печень, свинина, бульон (вода), мука пшеничная или крахмал картофельный, сухофрукты (чернослив, курага), вино красное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, орех мускатный или кардамон, корица
«Пряный»	Свинина, говядина, бульон (вода), шкурка свиная или межсосковая часть, печень, мука пшеничная или крахмал картофельный, лук репчатый жареный, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, сахар-песок, орех мускатный или кардамон, перец душистый, имбирь, гвоздика
«Любительский»	Говядина, жирсырье (шпик, щековина, свинина, жир-сырец свиной), бульон (вода), печень, крупа манная, шкурка свиная или межсосковая часть, мука пшеничная или крахмал картофельный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец черный, орех мускатный или кардамон, кориандр
«Дачный»	Свинина, телятина или говядина или свинина, бульон (вода), крупа манная, печень, лук репчатый жареный, мука пшеничная или крахмал картофельный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец черный, орех мускатный или кардамон, перец душистый, корица
«Сливочный»	Печень, жирсырье (шпик, щековина, свинина, жир-сырец свиной), бульон (вода), масло сливочное, лук репчатый жареный, морковь, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, орех мускатный или кардамон

Приложение В
(справочное)

**Примеры определения группы и категории мясных и мясосодержащих
паштетов**

**В.1 Данные по массовой доле мышечной ткани мясных
ингредиентов применяемых в производстве паштетов**

Массовая доля мышечной ткани в мясных ингредиентах, используемых при изготовлении паштетов по настоящему стандарту, указана в таблице Б.1.

Т а б л и ц а В.1

№ п/п	Наименование мясного ингредиента	Массовая доля мышечной ткани, %, не менее
	Говядина жилованная бланшированная: высшего сорта первого сорта второго сорта жирная	 97 94 80 65
	Телятина жилованная бланшированная: высшего сорта	 97
	Свинина жилованная бланшированная: нежирная полужирная жирная щековина шпик межсосковая часть жир-сырец	 90 50 20 20 3 0 0
	Субпродукты обработанные бланшированные или вареные: печень обрезь говяжья, конская обрезь баранья	 0 80 70

Окончание таблицы В.1

№ п/п	Наименование мясного ингредиента	Массовая доля мышечной ткани, %, не менее
	диафрагма говяжья, конская	70
	диафрагма баранья	60
	шкурка свиная	0
	сердце говяжье, конское	85
	сердце свиное, баранье	80
	мясо голов	30
	мозги	0
	языки говяжьи, конские	85
	языки свиные, бараньи	80
	почки	0

Примечания

1 Жилованное мясо, поставляемое в блоках, по морфологическому составу должно соответствовать сортовому мясу, данные по которому приведены в зависимости от его вида в этой таблице.

2 Обработанные субпродукты, поставляемые в блоках, по морфологическому составу должны соответствовать указанному в данной таблице виду и наименованию конкретного субпродукта.

3 Во всех видах и наименованиях жирового сырья (шпик) массовая доля мышечной ткани составляет не более 3 %.

4 Все виды другого сырья (пищевые ингредиенты, односоставные и комплексные пищевые добавки, пряности и их смеси), не указанные в данной таблице, относятся к немясным ингредиентам, не содержащим мышечную ткань.

В.2 Применяемые формулы определения массовых долей мясных ингредиентов и мышечной ткани в готовом продукте.

В.2.1 Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте определяется по формуле:

$$О_{ми} = 100 \times М_{ми} \times [1 - (\Delta - М_{дв}) / (М_{рс} - М_{дв})] / М_{р} , \text{ при } (\Delta - М_{дв}) > 0 , \text{ или}$$

$$О_{ми} = 100 \times М_{ми} / М_{р} , \text{ при } (\Delta - М_{дв}) \leq 0$$

В.2.2 Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте определяется по формуле:

$$О_{мт} = 100 \times М_{мт} \times [1 - (\Delta - М_{дв}) / (М_{рс} - М_{дв})] / М_{р} , \text{ при } (\Delta - М_{дв}) > 0 \text{ или}$$

$$О_{мт} = 100 \times М_{мт} / М_{р} , \text{ при } (\Delta - М_{дв}) \leq 0$$

Где:

О_{ми} – массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте, %;

О_{мт} – массовая доля мышечной ткани в готовом продукте, %;

М_{рс} – масса рецептурной смеси, кг;

М_{ми} – масса мясных ингредиентов в рецептурной смеси, кг;

М_{мт} – масса мышечной ткани в рецептурной смеси, кг;

М_р – масса готового продукта, кг;

М_{дв} – масса добавляемой в рецептуру мясопродукта воды, кг;

Δ – потери массы рецептурной смеси при термообработке, кг, которые находятся из выражения $\Delta = М_{рс} - М_{р}$.

В.3 Определение группы и категории для паштета «Нежного», вырабатываемого по рецептуре, приведенной в таблице В.3.

Т а б л и ц а В.3

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная первого сорта бланшированная	20	Мясной
Свинина жилованная жирная бланшированная	50	Мясной
Печень жилованная говяжья бланшированная	20	Мясной
Мука пшеничная	5	Немясной
Молоко сухое обезжиренное	3	Немясной
Яйца куриные	2	Немясной
Соль поваренная пищевая	1,5	Немясной
Сахар-песок	0,50	Немясной
Перец черный молотый	0,05	Немясной
Корица молотая	0,03	Немясной
Орех мускатный молотый	0,06	Немясной
Вода (бульон)	20	Немясной

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов $20+50+20 = 90$ кг.

Масса немясных ингредиентов = 32,14 кг.

Масса рецептурной смеси $90+32,14 = 122,14$ кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 110% составит: $O_{ми} = 100 \times 90 / 110 = 81,82$ %.

Так как содержание мясных ингредиентов в готовом продукте составляет более 60 %, то продукт относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани = $(20 \times 94 + 50 \times 20 + 20 \times 0) / 100 = 28,80$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте:

$O_{мт} = 100 \times 28,80 / 110 = 26,18$ %

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте превышает 20 %, то его относят к категории А.

Библиография

- [1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. 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 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
- [3] СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с дополнениями и изменениями
- [4] СанПиН 2.3.2.1293-03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [5] СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [6] ГН 2.3.2.972 - 2000 Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы
- [7] СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и

выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

- [8] МУК 4.2.1913 - 2004 Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания
- [9] МУК 4.2.1122 - 2002 Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах
- [10] МУК 4.2.560-96 Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»
- [11] МУК 4.1.985 - 2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [12] МУ 01-19/47-11-92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах
- [13] МУ 5178-90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [14] МУК 4.1.986 - 2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [15] МУ № 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, 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 3049-84 МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [18] МУК 4.2.026-95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [19] МУК 4.1.1912 - 2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
- [20] МУК 4.1.2158 - 2007 Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА
- [21] МУК 2.6.1.1194-03 Радиационный контроль. Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
- [22] МУК-99 от 15.06.1999 Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-парадиоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах их них, а

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

также в других жиросодержащих продуктах
и кормах методом хромато-масс-
спектрометрии

[23] МУК 4.2.1847-04

Санитарно-эпидемиологическая оценка
обоснования сроков годности и условий
хранения пищевых продуктов, утверждены
Главным государственным санитарным
врачом РФ 6 марта 2004 г.)

УДК 637.524:006.034

ОКС 67.120.10

Н11 ОКП 92 1317

Ключевые слова: паштеты мясные и мясосодержащие, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, хлористого натрия, крахмала, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, модифицированная атмосфера, вакуумная упаковка, транспортирование, хранение, сроки годности

обозначение стандарта

УДК 637.524:006.034

ОКС 67.120.10

Н11

ОКП 92 1317

код продукции

Ключевые слова: паштеты мясные и мясосодержащие, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, хлористого натрия, крахмала, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, модифицированная атмосфера, вакуумная упаковка, транспортирование, хранение, сроки годности

Руководитель организации-разработчика

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии
наименование организации

директор

должность

личная подпись

А.Б. Лисицын

инициалы, фамилия

зам.директора

по научной работе

должность

личная подпись

А.А. Семенова

инициалы, фамилия

зав.лабораторией технологии колбас

полуфабрикатов и упаковки

должность

личная подпись

В.В. Насонова

инициалы, фамилия

зав.отделом стандартизации, сертификации

и систем управления качеством

должность

личная подпись

О.А. Кузнецова

инициалы, фамилия

Исполнители

вед.науч.сотр.

должность

личная подпись

Л.И. Лебедева

инициалы, фамилия

ст.науч.сотр.

должность

личная подпись

Л.А. Веретов

инициалы, фамилия

науч.сотр.

должность

личная подпись

М.И. Веревкина

инициалы, фамилия

номер страницы

ГОСТ Р
(проект, первая редакция)

- **ТК 17 мая т.г.**

1. **Окончательная редакция проекта стандарта ГОСТ Р Изделия колбасные вареные. Технические условия.**
2. В отдел СиС надо сдать один распечатанный экземпляр материалов, подписанных лабораторией технологии колбас и полуфабрикатов (для ксерокопирования к ТК). - Проект стандарта, пояснительная записка, сводка замечаний и предложений, перечень организаций, приславших отзывы.
3. Если Вы не сдали, то сдайте. Срок уже прошел (17 апреля т.г.).

- **Первая редакция ГОСТ Р Паштеты**

1. В отдел СиС для направления в Росстандарт и в ОАО ВНИИС сдается :
2. Проект стандарта, (подписанный лабораторией технологии колбас и полуфабрикатов, Семеновой А.А., Лисицыным А.Б.), 4 экз.
3. Пояснительная записка, (подписанная лабораторией технологии колбас и полуфабрикатов), 4 экз.
4. На сайт первая редакция проекта стандарта и пояснительная записка (ГОСТ Р Паштеты) будет размещена после подписи проекта стандарта Лисицыным А.Б. (Семеновой А.А.).
5. Если они Вам что-то поменяют руководство, то Вы пришлете уточненный проект стандарта и уточненную пояснительную записку в электронном виде для сайта.

- **И последнее.**

Все вышеперечисленное сдается руководству отдела СиС Кузнецовой О.А. (зав. отделом), Масловой Н.В. (зам.зав.отделом).
Электронную почту Кузнецовой О.А., Масловой Н.В. я Вам передавала.

Лисина Т.Н.