

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й    С Т А Н Д А Р Т

---

**Консервы мясные**  
**ПАШТЕТ «АРКТИКА»**

**ГОСТ**  
**12314—66**

**Технические условия**  
Canned meat «Arctica» pasty.  
Specifications

**Взамен**  
**ГОСТ 4476—48\***

МКС 67.120.10  
ОКП 92 1622

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 26 октября 1966 г. Дата введения установлена

01.07.67

Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5—6—93)

Настоящий стандарт распространяется на паштет «Арктика», расфасованный в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

1.1. В качестве сырья для приготовления консервов должны применяться:

- печень говяжья охлажденная;
- свинина по ГОСТ 7724—77 мясной категории упитанности, остывшая или охлажденная;
- масло коровье по ГОСТ 37—91, не ниже первого сорта;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723—86;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830—97\*\* не ниже первого сорта, помола 0 или 1;
- перец черный молотый и душистый.

1.2. Консервы должны быть приготовлены по рецептуре (печень жареная 45 %, свинина жареная 17 %, масло сливочное 28 %, соус 8 %, лук обжаренный 1 %, соль 1 %, специи 0,05 %) в соответствии с требованиями технологической инструкции, утвержденной Министерством мясной и молочной промышленности СССР, с соблюдением норм и правил Министерства здравоохранения СССР.

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

\* В части паштета «Арктика».

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

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

★

*Издание с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1989 г.  
(ИУС 2—90).*

Наименование показателя	Характеристика и нормы
1. Запах и вкус	Свойственные печеночному паштету, с выраженным ароматом приностей, без постороннего запаха и привкуса
2. Консистенция	Пастообразная, однородная по всей массе, без крупинок
3. Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,4
4. Массовая доля жира, %, не менее	24
5, 6. (Исключены, Изм. № 1).	
7. Посторонние примеси	Не допускаются

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

1.4. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

1.3, 1.4. (Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5. (Исключен, Изм. № 1).

#### 1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Консервы принимают партиями. Определения партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0–70.

Контроль остаточных количеств пестицидов и содержания токсичных элементов проводят в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

#### 2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Для контрольной проверки потребителем качества консервов, а также соответствия тары, упаковки, маркировки требованиям настоящего стандарта должны применяться правила отбора проб и методы испытаний по ГОСТ 8756.0–70, ГОСТ 8756.1–79, ГОСТ 26668–85, ГОСТ 26669–85, ГОСТ 26671–85, ГОСТ 8756.18–70, ГОСТ 26186–84, ГОСТ 8756.21–89, ГОСТ 26927–86, ГОСТ 26930–86 — ГОСТ 26935–86 и ГОСТ 10444.2–94, ГОСТ 30425–97, ГОСТ 10444.7–86, ГОСТ 10444.9–88 и ГОСТ 10444.15–94.

Определение остаточных количеств пестицидов по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

#### 3. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981–88.

Масса нетто консервов в банке должна быть 100; 250 или 350 г.

3.2. Фасование, маркировка и упаковка консервов должны производиться по ГОСТ 13534–89.

На этикетке должно быть указано: «Состав: печень, свинина, масло сливочное, лук, соль, перец», информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (жир, белок, калорийность).

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358–84 или в картонные ящики по ГОСТ 13516–86.

3.4. Хранение и транспортирование консервов должны производиться в соответствии с действующими инструкциями и правилами, утвержденными в установленном порядке.