

**ГОСТ 12427—77**

**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 «ЭСТОНСКИЙ»**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**Издание официальное**



**Москва**  
**Стандартинформ**  
**2011**

Консервы мясные  
ПАШТЕТ «ЭСТОНСКИЙ»

ГОСТ  
12427—77

Технические условия  
Canned meat. Estonsky pasty.  
Specifications

Взамен  
ГОСТ 12427—66 и ГОСТ  
5.39—67 в части паште-  
та «Эстонского»

МКС 67.120.10  
ОКП 92 1622 0500

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 16 июня 1977 г. № 1501 дата введения установлена

01.07.78

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы паштет «Эстонский», фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:

- печень говяжью охлажденную;
- телятину или говядину (молодняк) по ГОСТ 779—55 в охлажденном состоянии;
- шпик и срезки шпика;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277—79\* с массовой долей жира 2,5 и 3,2 %;
- яйца куриные пищевые;
- муку пшеничную, не ниже первого сорта;
- кильки пряного посола по ГОСТ 3945—78;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—97\*\*, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;
- коньяк по ГОСТ 13741—91\*\*\*,
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721—85;
- петрушку свежую;
- сельдерей свежий;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723—86;

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52090—2003.

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

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51618—2000. С 1 января 2012 г. будет действовать ГОСТ Р 51618—2009.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



Издание (декабрь 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в январе 1983 г., июне 1987 г. (ИУС 5—83, 10—87).

© Издательство стандартов, 1977  
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

перец черный молотый;  
орех мускатный;  
пергамент по ГОСТ 1341—97, марки А.

1.3. Консервы должны быть изготовлены по рецептуре, указанной в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование сырья и материалов                      | Массовая доля компонентов, % |
|--|------------------------------|
| Печень говяжья соленая бланшированная                | 38,00                        |
| Телятина или говядина бланшированная                 | 10,00                        |
| Шпик, срезки шпика бланшированные                    | 29,00                        |
| Молоко коровье пастеризованное                       | 12,00                        |
| Морковь бланшированная                               | 3,80                         |
| Петрушка бланшированная или сельдерей бланшированный | 2,20                         |
| Лук репчатый, чищенный бланшированный                | 1,83                         |
| Яйца куриные пищевые                                 | 1,50                         |
| Мука пшеничная, не ниже первого сорта                | 0,24                         |
| Килька измельченная                                  | 0,46                         |
| Соль поваренная пищевая, не ниже первого сорта       | 0,50                         |
| Перец черный молотый                                 | 0,12                         |
| Мускатный орех молотый                               | 0,05                         |
| Коньяк   | 0,30                         |

1.1—1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.4. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя                                       | Характеристика и нормы   |
|---|--|
| Внешний вид на разрезе  | Однородная масса светло-коричневого цвета  |
| Консистенция  | Пастообразная, однородная по всей массе, без крупинок                                    |
| Запах и вкус  | Свойственные паштету, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса |
| Массовая доля поваренной соли, %                              | 1,2—1,5  |
| Массовая доля жира, %   | 23—27  |
| Массовая доля крахмала, %, не более                           | 0,3  |
| Массовая доля солей олова (в пересчете на олово), %, не более | 0,02   |
| Массовая доля солей свинца                                    | Не допускается   |
| Массовая доля посторонних примесей                            | Не допускается   |

1.2—1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.5. 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.

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемку консервов проводят партиями. Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 8756.0—70.

2.1а. Массовую долю свинца и олова определяют по требованию потребителя.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

2.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0—70 и ГОСТ 26671—85.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26186—84, ГОСТ 26183—84, ГОСТ 10574—91.



### С. 3 ГОСТ 12427—77

Определение свинца и олова — по ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26935—86.

Построение примеси определяют визуально.

Определение возбудителей микробиальной порчи — по ГОСТ 30425—97, ГОСТ 10444.15—94.

Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2—94\*, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—88.

3.2, 3.3. **(Исключены, Изм. № 1).**

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

4.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981—88 № 1, 3, 4, 8, 9.

Масса нетто консервов должна быть: в банке № 1 — 100 г, № 3 и 4 — 250 г, № 8 — 325 г, № 9 — 350 г.

На дно и под крышку металлической нелакированной банки с консервами должен быть положен кружок из пергамента.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

4.2. Упаковка и маркировка консервов — по ГОСТ 13534—89. На этикетке банок с консервами должно быть указано: «Перед употреблением банку охладить. Состав: печень, мясо, шпик, молоко, яйца, кильки, коньяк, мука, лук, специи», информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов (жир, белок, калорийность).

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.4. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358—84 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86.

4.5. **(Исключен, Изм. № 2).**

4.6. Консервы транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Пакетированные — по ГОСТ 26663—85.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.7. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846—2002.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.8. Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке.

Срок хранения консервов — не более двух лет со дня выработки.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

**ПРИЛОЖЕНИЕ**  
*Обязательное*

**ТАБЛИЦА КОДОВ ОКП В ПОЛНОЙ НОМЕНКЛАТУРЕ  
ДЛЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ПАШТЕТ «ЭСТОНСКИЙ»**

| Номер банки по ГОСТ 5981—88 | Наименование продукции                          | Масса нетто, г | Код ОКП |
|-----------------------------|---|----------------|---------|
| 1                           | Паштет «Эстонский»                              |                | 92 1622 |
| 3                           | в металлических (жестяных и алюминиевых) банках | 100            | 92 1622 |
| 4                           | То же   | 250            | 92 1622 |
| 8                           | »   | 250            | 92 1622 |
| 9                           | »   | 325            | 92 1622 |
|                             | »   | 350            | 92 1622 |

**(Введено дополнительно, Изм. № 2).**

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                   |  |    |
|-------------------|--|----|
| ГОСТ Р 53644—2009 | Консервы мясные фаршевые. Технические условия . . . . .            | 3  |
| ГОСТ 12314—66     | Консервы мясные. Паштет «Арктика». Технические условия. . . . .    | 19 |
| ГОСТ 12318—91     | Консервы мясные. Паштет мясной. Технические условия . . . . .      | 23 |
| ГОСТ 12319—77     | Консервы мясные. Паштет печеночный. Технические условия . . . . .  | 29 |
| ГОСТ 12424—77     | Консервы мясные. Паштет «Пражский». Технические условия . . . . .  | 35 |
| ГОСТ 12425—66     | Консервы мясные. Паштет «Львовский». Технические условия . . . . . | 39 |
| ГОСТ 12427—77     | Консервы мясные. Паштет «Эстонский». Технические условия . . . . . | 43 |

## **КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ**

### **Паштеты и фарши**

БЗ8—2010

Редактор *М.И. Максимова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *В.Е. Нестерова*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 14.12.2010. Подписано в печать 02.02.2011. Формат 60 × 84 <sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,58. Уч.-изд. л. 3,80. Тираж 350 экз. Изд. № 3961/2. Зак. 60.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.