

Контрольний
зразок



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ПАШТЕТИ М'ЯСНІ

Технічні умови

ДСТУ 4432:2005

Видання офіційне

БЗ №3-2005/198

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса Української академії аграрних наук, Національна асоціація виробників м'яса та м'ясопродуктів України «Укрм'ясо»

РОЗРОБНИКИ: Г. Єресько, д-р техн. наук; Н. Левитська; А. Плотницька (керівник розробки); Л. Сташко; В. Попов; Г. Окольніча; Н. Зікрань

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 15 липня 2005 р. № 175

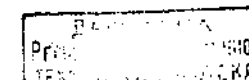
3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	4
4 Класифікація	4
5 Технічні вимоги	4
5.1 Основні показники і характеристики	4
5.2 Вимоги до сировини та матеріалів	6
6 Вимоги щодо безпеки	7
7 Вимоги щодо охорони довкілля	8
8 Маркування	8
9 Пакування	8
10 Транспортування та зберігання	9
10.1 Транспортування	9
10.2 Зберігання	9
11 Методи контролювання	10
12 Правила приймання	10
13 Гарантії виробника	11
Додаток А Код продукції	11
Додаток Б Харчова та енергетична цінність 100 г м'ясного паштету	11
Додаток В Бібліографія	12

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України

Держспоживстандарт України. 2006



67 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

67.120.10

до ДСТУ 4432:2005 Паштети м'ясні. Технічні умови

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
с. 6, п. 5.2.1, третій абзац	«з вмістом сполученої»	«з вмістом сполучної та жирової»

(ІПС № 5–2006)

67.120.10

до ДСТУ 4432:2005 Паштети м'ясні. Технічні умови

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
Стор. 1	Чинний від 2006–07–01	Чинний від 2006–10–01

(ІПС № 7–2006)

67.120.10

до ДСТУ 4432:2005 Паштети м'ясні. Технічні умови

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
Стор. 1	Чинний від 2006–07–01	Чинний від 2007–01–01

(ІПС № 9–2006)

ДСТУ 4432:2005

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ПАШТЕТИ М'ЯСНІ

Технічні умови

ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ

Технические условия

PÂTÉ MEAT

Specifications

Чинний від 2006–07–01

2006.10.01/мса
2007.01.01/мса

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на паштети м'ясні (далі за текстом — паштети), які призначені для безпосереднього вживання в їжу.

1.2 Вимоги щодо безпечності паштетів викладено в 5.1.4 — 5.1.7 та розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:
РСТ УРСР 1604–87 Баки (щекovina) свиные. Технические условия (Баки (щокovina) свинячі. Технічні умови)

ДСТУ 2316–93 (ГОСТ 21–94) Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 3147–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакованні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3233–95 Часник свіжий. Технічні умови

ДСТУ 3234–95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4424:2005 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Технічні умови

ДСТУ 4499:2005 Масло вершкове. Технічні умови

ДСТУ ISO 1841-1:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 1.

Метод Волхарда

ДСТУ ISO 1841-2:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 2.

Потенціометричний метод

ДСТУ ISO 6888-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахування коагулазопозитивних стафілококів (*Staphylococcus aureus* та інших видів). Частина 1. Метод з використанням агарового середовища Беард-Паркера

ДСТУ ISO 6888-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахування коагулазопозитивних стафілококів (*Staphylococcus aureus* та інших видів). Частина 2. Метод з використанням фібриногену плазми крові кролика для агарового середовища

Видання офіційне

15-0000-431/7-2006-135/9-2006-69/

ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення

ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування

ДСТУ ENV 12014-3-2003 Продукти харчові. Визначання вмісту нітрату і (або) нітриту. Частина 3. Спектрометричне визначання нітрату та нітриту в м'ясних продуктах після ферментативного відновлювання нітрату до нітриту

ДСТУ ENV 12014-4-2003 Продукти харчові. Визначання вмісту нітрату і (або) нітриту. Частина 4. Метод іонообмінної хроматографії (ІХ) для визначання вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах

ДСТУ EN 12824-3:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella*

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення дозволених викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 745-79 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия (Фольга алюмінієва для пакування. Технічні умови)

ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо-яловичина в півтушах і четвертинах. Технічні умови)

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 4197-74 Натрий азотистокислый. Технические условия (Натрій азотистокислий. Технічні умови)

ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия (Крупа манна. Технічні умови)

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия (Цибуля ріпчаста сушена. Технічні умови)

ГОСТ 7724-77 Мясо. Свиная туша и полутуша. Технические условия (М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови)

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 8558.1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита (Продукти м'ясні. Методи визначання нітриту)

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 (Ковбасні вироби та продукти зі свинини, баранини, яловичини і м'яса інших видів забійних тварин і птиці. Правила приймання і методи відбирання проб)

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги (Продукти м'ясні. Методи визначання вологи)

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия (Ковбасні вироби і продукти зі свинини, баранини і яловичини. Методи визначання хлористого натрію)

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа (Вироби ковбасні та продукти з м'яса. Методи бактеріологічного аналізування)

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки (Продукти м'ясні. Загальні умови проведення органолептичного оцінювання)

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Метод виявлення та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаэробних мікроорганізмів)

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала (Продукти м'ясні. Методи визначання крохмалу)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия (Жири тваринні топлєні харчові. Технічні умови)

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання токсичних елементів)

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 27583-88 Яйца куриные пищевые. Технические условия (Яйця курячі харчові. Технічні умови)

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний (Термометри рідинні скляні. Загальні технічні вимоги. Методи випробувань)

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия (Прянощі. Перець духмяний. Технічні умови)

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия (Прянощі. Мускатний горіх. Технічні умови)

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Прянощі. Перець чорний та білий. Технічні умови)

ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия (Прянощі. Кардамон. Технічні умови)

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості сульфитредукувальних клостридій)

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия (Продукти яєчні. Загальні технічні умови)

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій))

ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.1997 №201.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано термін, вжитий в цьому стандарті, і який встановлено в ДСТУ № 4424 та визначення позначеного ними поняття:

паштет

Виріб пастоподібної консистенції з фаршу, виготовленого з вареної та (або) сирі м'ясної сировини з додаванням жиру, запечений в металевій формі або підданий термічному оброблянню та розфасовуванню.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від складу м'ясної сировини паштети випускають різних сортів (вищого, першого) ваговими та розфасованими.

4.2 Паштети випускають з такими назвами:

- вищий сорт — Шинковий, Столичний, Дитячий;
- перший сорт — Ліверний, До сніданку, Український.

4.3 Код продукції, згідно з ДК 016 [1], наведено у додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Паштети повинні відповідати вимогам цього стандарту, їх виробляють згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням «Санітарних правил для підприємств м'ясної промисловості» [2] та «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» [3], затверджених у встановленому порядку.

5.1.2 За органолептичними показниками паштети повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика і норма						Метод контролювання
	вищий сорт			перший сорт			
	Шинковий	Столичний	Дитячий	Ліверний	До сніданку	Український	
Зовнішній вигляд	Поверхня паштетів чиста та рівна Може бути на поверхні паштетів незначне виділення желе та жиру						Згідно з ГОСТ 9959
Консистенція	Щільна	М'яка, мазка	Ледь мазка				
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш сірого кольору (для дитячого — з жовтувато-коричневим відтінком), рівномірно перемішаний Може мати рожевий відтінок						
Смак і запах	Смак приємний, властивий паштетам, слабосолоний, з вираженим ароматом прянощів, без сторонніх присмаку і запаху, у шинковому паштеті — з ароматом копчення						
Форма паштету	Зрізана піраміда, прямокутний паралелепіпед, сегмент або інша						Згідно з 11.2
Товарна відмітка на фарші паштету вагового (літерою)	Ш	С	Д	Л	ДС	У	

5.1.3 За фізико-хімічними показниками паштети повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Характеристика і норма						Метод контролювання
	вищий сорт			перший сорт			
	Шинковий	Столичний	Дитячий	Ліверний	До сніданку	Український	
Масова частка вологи, %, не більше ніж	53	53	65	63	60	60	Згідно з ГОСТ 9793
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	1,8	1,8	1,4	2,0	1,9	2,0	Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж	0,005	—	—	—	—	—	Згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, ДСТУ ENV 12014-4
Масова частка крохмалю, %, не більше ніж	5	3	—	—	—	10	Згідно з ГОСТ 10574
Температура в товщі паштету під час випуску в реалізацію, °С	Від 0 до 8						Згідно з 11.4
Маса одиниці готового продукту, кг, не більше ніж	Вагового — 3,0; фасованого — 0,5						Згідно з 11.13

5.1.4 За мікробіологічними показниками паштети повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАМ), КУО в 1 г продукту	— вищого сорту — першого сорту	Згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП):	— в 1,0 г продукту вищого сорту — в 0,1 г продукту першого сорту	
Сульфитредукувальні клостридії в 0,1 г продукту	Не дозволено	

Кінець таблиці 3

Назва показника	Норма	Метод контролювання
<i>Staphylococcus aureus</i> : — в 0,1 г продукту в поліамідній оболонці та упакованого в плівку під вакуумом; — в 1,0 г продукту упакованого в пластикові контейнери	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 10444.2 або ДСТУ ISO 6888-1, ДСТУ ISO 6888-2
<i>L. Monocytogenes</i> в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 11290-1 або ДСТУ ISO 11290-2 або 11.6
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958 або ДСТУ EN 12824-3

5.1.5 Вміст токсичних елементів в паштеттах не повинен перевищувати рівнів, передбачених МБТ № 5061 [4] і наведених в таблиці 4.

Таблиця 4 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

У міліграмах на кілограм продукту

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні	Метод контролювання
Свинець	0,50 (0,30)	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05 (0,03)	Згідно з ГОСТ 26933
Ртуть	0,03 (0,02)	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	5,00	Згідно з ГОСТ 26931
Цинк	70,00 (50,00)	Згідно з ГОСТ 26934
Миш'як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930

Примітка. В дужках наведено гранично допустимі рівні для паштету дитячого.

5.1.6 Вміст афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів в паштеттах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.1.7 Вміст радіонуклідів в паштеттах не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлені ДР [6]: ¹³⁷Cs — 200 Бк/кг; ⁹⁰Sr — 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва паштетів використовують такі сировину та матеріали:

- яловичину — згідно з ГОСТ 779, та в парному стані, а також згідно з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилування;
- яловичину знежилвану першого сорту — м'язова тканина з вмістом сполученої тканини не більше ніж 6 %;
- свинину — згідно з ГОСТ 7724, та в парному стані, а також згідно з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилування;
- свинину знежилвану напівжирну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 30 % до 50 %;
- свинину знежилвану жирну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 50 % до 85 %;
- шкуру свинячу;
- міжсоскову частину;
- ділянки свинячих шкур крайові;
- свинину умовно придатну;
- м'ясо свинячих голів умовно придатне;
- блоки із м'яса та субпродуктів заморожені — згідно з чинними нормативними документами;
- баки (щоківину) свинячі знежилвані — згідно з РСТ УРСР 1604;

- жир топлений харчовий — згідно з ГОСТ 25292 (свинячий і кістковий);
- субпродукти м'ясні оброблені першої категорії (печінку яловичу та свинячу, мозок яловичий, серце яловиче) і другої категорії (рубець яловичий, легені яловичі та свинячі, губи яловичі, вуха яловичі та свинячі, голови свинячі, ноги свинячі) — згідно з чинними нормативними документами;
- молоко коров'яче знежирене сухе — згідно з ДСТУ 4273;
- добавку молочно-білкову — згідно з чинними нормативними документами;
- яйця курячі — згідно з ГОСТ 27583;
- меланж і порошок яєчний — згідно з ГОСТ 30363, або з чинними нормативними документами;
- масло коров'яче несолене вищого сорту — згідно з ДСТУ 4499, або з чинними нормативними документами;
- олію соняшникову рафіновану — згідно з ДСТУ 4492;
- крупу манну — згідно з ГОСТ 7022;
- паштети м'ясні з виробничими дефектами (здеформовані, лом, тощо);
- бульйон від варіння м'ясної сировини, колагеномістких субпродуктів, свинячої шкурки та міжсоскової частини;
- борошно пшеничне, не нижче першого сорту — згідно з чинними нормативними документами;
- сіль кухонну виварну або кам'яну, самоосадну та осадну, помелів № 0, 1 та 2, не нижче першого сорту — згідно з ДСТУ 3583;
- цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316;
- цибулю ріпчасту свіжу — згідно з ДСТУ 3234;
- цибулю ріпчасту сушену — згідно з ГОСТ 7587;
- перець чорний або білий — згідно з ГОСТ 29050;
- перець духмянний — згідно з ГОСТ 29045;
- горіх мускатний — згідно з ГОСТ 29048;
- кардамон — згідно з ГОСТ 29052;
- корицю — згідно з ГОСТ 29049;
- екстракти прянощів — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- оболонки поліамідні — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- натрій азотистокислий (нітрит натрію) — згідно з ГОСТ 4197 або особливо чистий ОСЧ 7—3 — згідно з чинними нормативними документами.

5.2.2 У сировині, яку використовують для виробництва паштетів, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, нітрозамінів, антибіотиків, гормональних препаратів та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, встановлених МБТ № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.2.3 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДР [6].

5.2.4 Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документами, які підтверджують її відповідність нормативним документам. Кожну партію сировини тваринного походження супроводжують відповідними ветеринарними документами.

5.2.5 Щоб визначити відповідність якості сировини та матеріалів проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва паштетів слід дотримуватись вимог щодо безпеки, які встановлені ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [2] та № 123-5/990-11 [3].

6.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати ГОСТ 12.1.005.

6.4 Пожежна безпека — згідно з ГОСТ 12.1.004.

6.5 Контролюють виробничий шум атмосферного повітря, освітлення згідно з ДСН 3.3.6.037 [7] та ДСН 3.3.6.042 [8].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води потрібно піддавати очищенню і вони повинні відповідати СанПин 4630 [9].

7.2 Охорону ґрунту від забруднювання побутовими і промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПин 42-128-4690 [10].

7.3 Контролюють викид шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201.

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Транспортне маркування — згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знака «Вантаж, що швидко псується» і зазначенням маси тари.

8.2 Можна не наносити транспортне маркування на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації, за обов'язкової наявності етикетки з реквізитами, зазначеними в 8.3.

8.3 Маркування наносять на одну із торцевих сторін тари за допомогою штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання, з зазначенням:

- назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності), телефону, адреси потужностей виробництва;
- назви, сорту та складу паштету відповідно до рецептури, в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, що використовувались під час його виробництва;
- кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- часу виготовлення (год, хв);
- номера партії;
- умов зберігання;
- маси нетто, брутто;
- кількості паковальних одиниць (для розфасованих паштетів);
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту —

додаток Б;

- позначення цього стандарту.

8.4 Аналогічну етикетку, згідно з 8.3 вкладають в тару.

8.5 На кожній одиниці спожиткового пакування розфасованих паштетів повинна бути етикетка із зазначенням:

- назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності), телефону, адреси потужностей виробництва;
- назви, сорту та складу паштету відповідно до рецептури, в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, що використовувались під час його виробництва;
- кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- часу виготовлення (год, хв);
- номера партії;
- умов зберігання;
- маси нетто;
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту —

додаток Б;

- штрих-коду EAN — згідно з ДСТУ 3147;
- позначення цього стандарту.

8.6 Позначки паштетів у разі замовлення:

Паштет м'ясний. Шинковий. Вищий сорт. ДСТУ 4432:2005».

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Паштети випускають ваговими або розфасованими.

9.2 Розфасовані паштети загортають в алюмінієву полаковану фольгу, згідно з ГОСТ 745, марки ФЛ або фасують в поліамідні оболонки, пластикові контейнери, під вакуумом в газонепроникні плівкові матеріали та пакети з них згідно з чинними нормативними документами або інші

матеріали, які дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами, масою нетто не більшою ніж 0,5 кг.

9.3 Вагові паштети загортають в серветки із пергаменту, згідно з ГОСТ 1341, підпергаменту, згідно з ГОСТ 1760, целюлозну плівку, згідно з ГОСТ 7730, або інші види паковальних матеріалів, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами, масою нетто не більшою ніж 3,0 кг. Вагові паштети укладають в кожну одиницю тари не більше ніж в два ряди.

9.4 Допустимі відхилення маси нетто паковальної одиниці паштетів нормують згідно з Р 50-056 [11] та наведені в таблиці 5.

Таблиця 5 — Маса нетто та допустимі відхилення для паковальної одиниці паштетів

Номинальне значення маси продукції в паковальній одиниці, г	Значення границі допустимих відхилень від номінального значення	
	%	г
Від 50 до 100 включ.	—	4,5
Понад 100 до 200 »	4,5	—
» 200 до 300 »	—	9,0
» 300 до 500 »	3,0	—
» 500 до 1000 »	—	15,0
» 1000 до 3000 »	1,5	—

9.5 Паштети пакують в чисті ящики із картону, у відремонтовану і санітарно-оброблену багатообігову тару (дерев'яну та полімерну), а також в тару-устаткування та спеціалізовані контейнери згідно з чинними нормативними документами та інші види тари, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами, які забезпечують зберігання та якість продукції.

9.6 Багатообігову тару накривають кришкою або пергаментом, підпергаментом, полімерними та іншими матеріалами, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

9.7 В кожну одиницю транспортної тари пакують паштети однієї назви та сорту. Пакування паштетів різних назв дозволено тільки за погодженням із замовником з відповідним зазначенням в маркуванні і супровідних документах.

9.8 Маса брутто продукції в багатообіговій тарі повинна бути не більша ніж 30 кг, маса нетто в ящиках із картону — не більша ніж 20 кг.

9.9 Додаткові вимоги до пакування можна коригувати під час укладання договору або контракту.

10 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Паштети транспортують всіма видами транспорту в критих транспортних засобах, згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, які чинні на даному виді транспорту.

10.1.2 Транспортування паштетів без пакування (навалом) та у відкритих автомашинах не дозволено.

10.2 Зберігання

10.2.1 Паштети випускають в реалізацію з температурою в товщі продукту від 0 °С до 8 °С.

10.2.2 Паштети зберігають за температури від 0 °С до 6 °С та відносної вологості повітря від 80 % до 85 %.

10.2.3 Строк придатності паштетів — не більше 24 год; паштетів, в поліамідній оболонці та упакованих під вакуумом у плівку — не більше 5 діб; в герметично закупорених пластикових контейнерах — не більше 3 діб.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби, готують до випробовувань згідно з ГОСТ 9792, ГОСТ 26929.

11.2 Визначають органолептичні показники згідно з ГОСТ 9959, форму паштету та товарну відмітку (літерою) — візуально.

11.3 Визначають масову частку: вологи — згідно з ГОСТ 9793, кухонної солі — згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2, нітриту натрію — згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, ДСТУ ENV 12014-4, крохмалю — згідно з ГОСТ 10574.

11.4 Температуру в товщі продукту вимірюють скляним рідинним (спиртовим) термометром, згідно з ГОСТ 28498, вмонтованим в металеву оправу, напівпровідниковим вимірником температури або іншими приладами, за допомогою яких визначають температуру, з допустимою похибкою вимірювання ± 1 °C.

11.5 Визначають мікробіологічні показники (МАФAM, БГКП, сульфїтредукувальні клостридії) — згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518; *Staphylococcus aureus* — згідно з ГОСТ 10444.2 або ДСТУ ISO 6888-1, ДСТУ ISO 6888-2, *L. Monocytogenes* — згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2, *Salmonella* — згідно з ДСТУ EN 12824-3, або методами, затвердженими у встановленому порядку.

11.6 Визначають масову частку токсичних елементів: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, ртуті — згідно з ГОСТ 26927, міді — згідно з ГОСТ 26931, цинку — згідно з ГОСТ 26934, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930; або згідно з ГОСТ 30178.

11.7 Визначають вміст афлатоксину В₁ відповідно до вимог № 2273 [12].

11.8 Визначають залишкові кількості нітрозамінів відповідно до вимог МВК 4.4.1.011 [13].

11.9 Контролюють вміст гормональних препаратів відповідно до вимог № 3202 [14].

11.10 Контролюють вміст пестицидів відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

11.11 Контролюють вміст радіонуклідів згідно з методиками, затвердженими у встановленому порядку.

11.12 Якість пакування та маркування паштетів перевіряють візуально зовнішнім оглядом.

11.13 Масу нетто і бруто паштетів визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності, згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіральної поділки $e \leq 100$ г та з допустимою похибкою $\pm 1e$. Діапазон вимірювань ваг визначають залежно від вимірюваної маси.

Масу нетто розфасованих порцій паштетів визначають на вагах для статичного зважування середнього класу точності, згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіральної поділки $e \leq 2$ г та з допустимою похибкою $\pm 1e$.

11.14 Дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками відповідають вимогам цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Паштети приймають партіями. Правила приймання, визначання партії та об'єм вибірок — згідно з ГОСТ 9792.

12.2 Кожну партію паштетів супроводжують документами, які засвідчують їх якість та безпечність.

12.3 Для перевіряння якості паштетів на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.4 Кожна партія паштетів підлягає приймальному контролюванню за органолептичними показниками, формою, товарною відміткою на фарші паштету вагового (літерою), температурою в товщі продукту, якістю пакування та маркування, масою нетто.

12.5 Періодичному контролюванню підлягають паштети за фізико-хімічними показниками: масовою часткою вологи, кухонної солі, нітриту натрію, крохмалю та за мікробіологічними показниками (МАФAM, БГКП, сульфїтредукувальні клостридії) — не рідше одного разу на 10 діб; а також на вимогу контролівної організації або замовника.

12.6 Досліджування на наявність патогенних мікроорганізмів (зокрема *Salmonella*), *Staphylococcus aureus* та *L. Monocytogenes* проводять у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методиками і з періодичністю, затвердженими у встановленому порядку.

12.7 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, афлатоксину В₁, нітрозамінів, пестицидів, гормональних препаратів та радіонуклідів в паштетах здійснюють згідно з МР 4.4.4-108 [15].

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність якості паштетів вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування та зберігання, зазначених у розділі 10.

13.2 Строк придатності до споживання паштетів згідно з вимогами 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код ДКПП м'ясних паштетів

Назва продукції	Код ДКПП
Паштети м'ясні	15.13.12

ДОДАТОК Б
(довідковий)

ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 100 г М'ЯСНОГО ПАШТЕТУ

Таблиця Б.1 — Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г м'ясного паштету

Назва м'ясних паштетів	Білок, г	Жири, г	Енергетична цінність (калорійність) ккал (кДж)
<i>Вищий сорт:</i>			
— Шинковий	10,8	15,8	220 (920)
— Столичний	11,5	24,8	306 (1280)
— Дитячий	16,1	21,5	277 (1160)
<i>Перший сорт:</i>			
— Ліверний	12,0	2,4	66 (276)
— До сніданку	8,6	16,9	203 (850)
— Український	12,6	4,1	83 (348)

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг, затверджений наказом Держстандарту України від 30.12.97 № 822
- 2 СП № 3238–85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затверджені Мінм'ясомолпромом СРСР від 05.08.85 № 3238
- 3 № 123-5/990-11 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної і птахопереробної промисловості), затверджена Мінм'ясомолпромом СРСР від 15.01.85 № 123-5/990-11
- 4 МБТ № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР від 01.08.89 № 5061
- 5 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України від 20.09.2001 № 137
- 6 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 в продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України від 19.08.97 № 255
- 7 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України від 01.12.99 № 37
- 8 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України від 01.12.99 № 42
- 9 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми щодо охорони поверхневих вод від забруднювання), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88 № 4630
- 10 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримування територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР від 05.08.88 № 4690
- 11Р 50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту України від 18.07.1996 № 300
- 12 № 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР від 10.12.80 № 2273
- 13 МВК 4.4.1.011–93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Визначання летких нітрозамінів у продовольчій сировині та харчових продуктах), затверджені МОЗ Російської Федерації від 22.12.93
- 14 № 3202–85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція із проведення ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-6а
- 15 МР 4.4.4-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004 № 329.

УКНД 67.120.10

Ключові слова: вимоги, зберігання, маркування, матеріали, пакування, паштети, показники, свинина, сировина, терміни, транспортування, характеристики.