ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53008— 2008

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

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 учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии), Некоммерческой организацией «Российский птицеводческий союз» (НО «Росптицесоюз»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 ноября 2008 г. № 317-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2010 г.

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

© Стандартинформ, 2009
© Стандартинформ, 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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Общие технические условия

Semi-prepared poultry meat and poultry offal. General specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы — кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов (далее — полуфабрикаты), предназначенные для реализации и производства продуктов питания.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 5.2.4, 5.2.5, требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к маркировке — в 5.4.

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 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод 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 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

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 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51482—99 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

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

Издание официальное

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytoqenes

ГОСТ Р 51944—2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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 52313—2005 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52417—2005 Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция

ГОСТ Р 52480—2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ Р 53747—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

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 4288—76* Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 7702.2.0—95/ГОСТ Р 50396.0—92 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.2—93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)

ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Метод определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

ГОСТ 23481—79 Мясо птицы. Метод гистологического анализа

ГОСТ 24104—2001** Весы лабораторные. Общие технические требования

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 29299—92 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита натрия

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

---

* На территории Российской Федерации в части раздела «Правила приемки» действует ГОСТ Р 52675—2006.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.

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

Примечание — 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 52313.

4 Классификация

4.1 Полуфабрикаты, в зависимости от используемого мяса (пищевых субпродуктов) птицы, подразделяют на полуфабрикаты из мяса (пищевых субпродуктов) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов.

4.2 В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы подразделяют:

- на натуральные;
- рубленые.

Натуральные:

- тушки, части тушек и пищевых субпродуктов птицы;
- кусковые (бескостные и мясокостные);
- фаршированные;
- в оболочке.

Рубленые:

- формованные;
- в оболочке.

4.3 Полуфабрикаты натуральные и формованные могут быть в панировке / или без нее, обсыпке / или без нее, маринаде / или без него.

4.4 В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от 0 °С до 2 °С;
- подмороженные с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С;
- глубокозамороженные с температурой в толще продукта не выше минус 18 °С.

5 Общие требования

5.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документу на полуфабрикаты конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства [1], с соблюдением инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы, ветеринарно-санитарных требований при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] — [5].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид (форма, состояние поверхности):	
натуральных полуфабрикатов	Определяется их анатомическим происхождением, ассортиментом используемых субпродуктов и должен соответствовать требованиям к конкретным наименованиям полуфабрикатов
рубленых полуфабрикатов	Определяется рецептурой компонентов и должен соответствовать требованиям на конкретные наименования полуфабрикатов
полуфабрикатов с использованием пряностей	Определяется используемыми пряностями, панировками, соусами, маринадами, предусмотренными рецептурами на конкретные наименования полуфабрикатов
Запах	Свойственный данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой
Цвет:	
натуральных полуфабрикатов	Свойственный цвету анатомических частей тушек, цвету кускового мяса, цвету субпродуктов и должен соответствовать требованиям к конкретным наименованиям полуфабрикатов
рубленых полуфабрикатов	Свойственный цвету используемого сырья: кускового мяса, субпродуктов птицы и других рецептурных компонентов и должен соответствовать требованиям к конкретным наименованиям полуфабрикатов
полуфабрикатов с использованием пряностей	Свойственный цвету используемых пряностей, панировки, соусов, маринадов, предусмотренных рецептурами на конкретные наименования полуфабрикатов и должен соответствовать требованиям на конкретные наименования полуфабрикатов
Массовая доля белка, %, не менее	8,0
Массовая доля жира, %, не более	40,0
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	1,8
Массовая доля крахмала, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Массовая доля кальция, %, не более	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Массовая доля добавленного фосфора в пересчете на (P_2O_5), %, не более	0,4
Массовая доля хлеба, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Общая кислотность, °Т, не более	4,0
Массовая доля начинки или покрытия, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Массовая доля панировки, %, не более	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен

Примечания

1 Предельные значения массовых долей хлорида натрия и добавленного фосфора в пересчете на (P_2O_5) установлены для полуфабрикатов, в рецептуре которых предусмотрено их использование.

2 Массовая доля кальция регламентируется в полуфабрикатах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26 × на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

Окончание таблицы 1

3 Общая кислотность регламентируется в полуфабрикатах, в состав рецептур которых включен хлеб.
4 Содержание белка и жира регламентируется в полуфабрикатах, в рецептуре которых используется измельченное мясное сырье.
5 Для фаршированных полуфабрикатов все установленные требования относятся к составной части (начинке или покрытию), содержащей мясные ингредиенты.
6 Для полуфабрикатов в тесте все установленные требования относятся к начинке.

5.2.2 Полуфабрикаты, выработанные из полностью размороженного сырья, замораживанию не подлежат.

5.2.3 Пищевую ценность полуфабрикатов конкретного наименования устанавливают в документации, в соответствии с которой они изготавливаются.

5.2.4 Микробиологические показатели полуфабрикатов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.5 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, микотоксинов (при использовании муки и круп), радионуклидов в полуфабрикатах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.6 При использовании хлорида натрия, пищевых фосфатов и фосфатсодержащих добавок их массовые доли в полуфабрикатах конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для производства полуфабрикатов следует применять мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, мясо птицы механической обвалки отечественного производства; куриные, цесариные и перепелиные яйца; яичные продукты, полученные от здоровой сельскохозяйственной птицы, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке Госветслужбой и соответствующие:

- по показателям безопасности требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- требованиям, установленным в документе на эти продукты.

5.3.2 По термическому состоянию и срокам хранения сырье должно отвечать следующим требованиям.

Мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы:

- в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до 2 °С и сроком хранения не более одних суток;
- в подмороженном состоянии с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С и сроком хранения не более 10 сут;
- в замороженном состоянии используется сырье только отечественного производства с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С со сроком хранения не более двух месяцев.

Мясо птицы механической обвалки только отечественного производства:

- в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до 2 °С и сроком хранения не более одних суток;
- в подмороженном состоянии с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С со сроком хранения не более 5 сут;
- в замороженном состоянии с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С со сроком хранения не более одного месяца.

Пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки:

- пищевые куриные, цесариные и перепелиные яйца со сроком хранения не более 15 сут при температуре от 0 °С до 20 °С;
- охлажденные жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) с температурой в толще продукта не выше 5 °С со сроком хранения не более 24 ч;
- замороженные яичные продукты (меланж, белок, желток) с температурой в толще продукта от минус 6 °С до минус 10 °С со сроком хранения не более 3 мес;

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

- сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 20 °С со сроком хранения не более 2 мес;

- сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 2 °С со сроком хранения не более 4 мес;

- охлажденные жидкие яичные продукты асептически расфасованные со сроком хранения не более 15 сут.

5.3.3 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.3.4 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах полуфабрикатов устанавливают в документе на полуфабрикаты конкретного наименования, в соответствии с которым они должны быть изготовлены.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены в установленном порядке для применения в производстве продуктов из мяса птицы и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.3.5 Сырье и пищевые добавки, применяемые для изготовления полуфабрикатов следует контролировать на содержание компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ) в установленном порядке.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства маркировки не должны влиять на показатели качества полуфабрикатов и должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации, а также должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.2 Маркировка потребительской тары с полуфабрикатом, предназначенным для реализации в торговле, — по ГОСТ Р 51074 (общие требования по разделу 3, к продукции — по 4.3.6).

При использовании сырья и компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ), информацию об этом следует выносить на этикетку в соответствии с ГОСТ Р 51074 (пункт 3.5.5).

5.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» и другие, характерные для продукта конкретного вида.

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки, или другим способом, содержащую следующие данные о продукте:

- 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 предприятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование полуфабриката;
- массу нетто или количество упаковочных единиц;
- состав продукта;
- пищевую ценность;
- дату изготовления и упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым он изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

---

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

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [7].

5.4.4 Маркировка полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.

5.5.2 Допускается использовать тару, упаковочные материалы и скрепляющие средства, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность, качество и безопасность продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.3 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

5.5.4 Многооборотная тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

5.5.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния и одного вида упаковки.

5.5.6 Масса брутто продукции в многооборотных ящиках не более 30 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг.

5.5.7 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5.8 Масса нетто полуфабрикатов в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке полуфабрикатов в потребительской таре с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы — по ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Полуфабрикаты принимают партиями.

Партией считают любое количество полуфабриката одного наименования, одного термического состояния, изготовленного в течение одной смены, упакованного в тару одного вида и типоразмера, выработанное на одном предприятии по однотипной технологии и сопровождаемое одним документом установленной формы, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным в соответствии с утвержденным порядком*.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- полное наименование полуфабрикатов и термического состояния (см. раздел 4);
- номер партии;
- число единиц продукции в транспортной таре;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления и упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

---

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

Документ, удостоверяющий качество и безопасность, выдает и подписывает ответственное лицо предприятия — изготовителя продукции в установленном порядке.

6.2 Для оценки продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта выборку отбирают случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 2.

Таблица 2

Объем партии в единицах транспортной тары	Объем выборки в единицах транспортной тары (5 % партии)
До 20 включ.	1
Св. 20 до 100	1—5
Св.100 до 400	5—20
Св. 400 до 800	20—40
Св. 800 до1500	40—75
Св. 1500	Не менее 75

6.3 Качество продукции в нечетко маркированной или дефектной таре проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию в этой таре.

Число единиц продукции, отбираемое из общего объема выборки для контроля, корректируют в зависимости от методов контроля.

6.4 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия полуфабрикатов приемке не подлежит.

6.5 Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

6.6 Органолептические показатели и температуру полуфабрикатов определяют в каждой партии.

6.7 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции.

6.8 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), пестицидов, антибиотиков и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Объем выборки — по 6.3.

7.2 Отбор проб и подготовка их к исследованиям — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51944.

7.2.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.2.2 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ Р 51448.

7.2.3 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ Р ИСО 7218.

7.3 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1) и температуры полуфабрикатов — по ГОСТ 4288, ГОСТ 9959, ГОСТ Р 51944.

7.4 Определение химических показателей (см. 5.2.1):

- массовой доли белка — ГОСТ Р 50453;
- массовой доли жира — ГОСТ 23042;
- массовой доли кальция — по ГОСТ Р 52417;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;
- массовой доли общего фосфора (P_2O_5) — по ГОСТ Р 51482, ГОСТ 9794;
- определение массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 29299;
- массовой доли хлеба — по ГОСТ 4288;
- общей кислотности — по ГОСТ 4288.

7.5 Определение токсичных элементов: по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [9], [10] и/или:

- свинца — по ГОСТ 26932, [11];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [11];
- ртути — по ГОСТ 26927, [12];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930.

7.6 Определение пестицидов — по [13].

7.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [14].

7.8 Определение радионуклидов — по [15], [16], [17].

7.9 Определение микотоксинов — по [18], [19], [20].

7.10 Определение микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ Р 50454;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 4288, ГОСТ 7702.2.2, ГОСТ Р 50454;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, — по ГОСТ 4288, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814;
- бактерий Listeria monocytogents — по ГОСТ Р 51921, [21];
- плесени и дрожжи — по ГОСТ 10444.12.

7.11 В случае сомнения в свежести мясного сырья проверку его качества проводят — мяса птицы по ГОСТ Р 53747 или другими методами для соответствующего вида сырья.

7.12 Идентификация продукции на наличие генетически модифицированных источников (если она предусмотрена нормативными документами на полуфабрикат конкретного наименования) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

7.13 Определение массы изделия (порции) — по ГОСТ 4288, предельных отклонений от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

7.14 Определение гистологических показателей (если они предусмотрены нормативной документацией на полуфабрикат конкретного наименования) — по ГОСТ Р 51604, ГОСТ 23481.

7.15 Определение массовой доли панировки, мясной начинки или мясного покрытия в фаршированных полуфабрикатах в диапазоне измерений масс полуфабрикатов от 30 до 1500 г

7.15.1 Средства измерений

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более ± 0,01 г.

7.15.2 Отбор проб

От каждой партии полуфабрикатов отбирают 10 полуфабрикатов.

7.15.3 Выполнение измерений

Замороженный полуфабрикат размораживают до температуры 1 °С в толще продукта, затем взвешивают в упаковке и без нее, снимают упаковку, затем опять взвешивают упаковку и полуфабрикат.

Панировку или мясную начинку, или мясное покрытие каждого полуфабриката отделяют и взвешивают с точностью до 0,01 г.

Результаты взвешивания округляют до 0,01 г.

7.15.4 Обработка результатов измерений

Массовую долю панировки или мясной начинки, или мясного покрытия X, % к массе полуфабриката, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m_2}, \quad (1)$$

где m_1 — масса панировки или мясной начинки, или мясного покрытия, г;

m_2 — масса полуфабриката, г.

За окончательный результат измерений принимают среднеарифметическое определений массовой доли панировки или мясной начинки, или мясного покрытия фаршированного полуфабриката.

7.16 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на применяемом виде транспорта при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности, указанных на конкретные их наименования.

8.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения устанавливает разработчик документации на производство полуфабрикатов конкретных наименований в зависимости от состава используемого сырья, ингредиентов, материалов и предусмотренных технологических режимов.

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель по согласованию с уполномоченным органом в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

Библиография

[1]	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.
[2]	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Минсельхоза по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Минздрава СССР от 27.12.1983 г.
[3]	Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, производства яйцепродуктов
[4]	Ветеринарно-санитарные требования при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, утвержденные Главным госветинспектором Российской Федерации от 16.05.2002 г.
[5] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
[6] СанПиН 2.3.2.1074—2001	Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[7] СанПиН 2.3.2.1293—2003	Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
[8]	Приказ Минсельхоза России от 16.11.2006 г. № 422, утвержденный министром А.В. Гордеевым «Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов»
[9] МУК 4.1.985—2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[10] МУК 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[11] МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[12] МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[13] МУ Сборник НН № 5-25	Определение микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Госхимкомиссия при Министерстве сельского хозяйства СССР, М.,1976—1977
[14] МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[15] МУ 5778—91	Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
[16] МУ 5779—91	Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89
[17] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[18] МУ 4082—86	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлотоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
[19] МУ 5177—90	Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах
[20] МУ 3184—84	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье
[21] МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

УДК 637.523.006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1400

Ключевые слова: полуфабрикаты, мясо птицы, субпродукты птицы, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 01.12.2010. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 95 экз. Зак. 976.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6