ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53163— 2008

МЯСО ПТИЦЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 10—2008/371

Москва
Стандартинформ
2009

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) и 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 18 декабря 2008 г. № 601-ст

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

© Стандартинформ, 2009

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

Поправка к ГОСТ Р 53163—2008 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	—	ОКП 92 1160

(ИУС № 9 2010 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО ПТИЦЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ

Технические условия

Poultry meat of mechanical separation.
Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (куриное и индюшиное) механической обвалки (далее — мясо механической обвалки), предназначенное для промышленной переработки при производстве продуктов питания.

Стандарт не распространяется на мясо механической обвалки для детского и специального питания, а также на мясо механической обвалки с добавленными ингредиентами, включая воду.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.2, 4.2.3, требования к качеству — в 4.2.1, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50206—92 Жиры и масла животные и растительные. Определение бутилоксианазола (БОА) и бутилокситолуола (БОТ) методом газожидкостной хроматографии

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

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 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

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 51479—99 (ИСО 1442—97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

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

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 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

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

Издание официальное

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

ГОСТ Р 52197—2003 Мясо и мясные продукты для детского питания. Метод определения размеров костных частиц

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

ГОСТ Р 52702—2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ Р 53157—2008 Субпродукты птицы. Технические условия

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 7702.1—74 Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса

ГОСТ 7702.2.0—95/ГОСТ Р 50396.0—96 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1—95/ГОСТ Р 50396.1—92 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 7702.2.3—93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл

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

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

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

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

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 Классификация

3.1 В зависимости от вида используемого сырья мясо механической обвалки подразделяют на куриное и индюшиное.

3.2 В зависимости от температуры в толще продукта мясо механической обвалки по термическому состоянию подразделяют на охлажденное — с температурой от 0 °С до минус 2 °С, замороженное — с температурой не выше минус 12 °С.

4 Технические требования

4.1 Мясо механической обвалки должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции его производства [1] с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям мясо механической обвалки должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя и норма мяса механической обвалки	
	куриного	индюшиного
Внешний вид	Тонкоизмельченная пастообразная масса	
Консистенция	Вязкая	
Цвет	От светло-розового до красного без наличия серого цвета	
Запах	Свойственный свежему данному виду продукта	
Аромат бульона	Свойственный аромату бульона свежего вареного	
	мяса кур	мяса индейки
Массовая доля влаги, %, не более	70	
Массовая доля белка, %, не менее	12	
Массовая доля жира, %, не более	18	
Массовая доля кальция, %, не более	0,26	
Массовая доля костных включений:		
% от массы мяса механической обвалки, не более	0,6	
размером до 500 мкм включ., % от общей массы костных включений, не менее	98	
размером св. 500 до 750 мкм включ., % от общей массы костных включений, не более	2	
Количество летучих жирных кислот, мг КОН/100 г мяса механической обвалки, не более	8,0	
Перекисное число, % йода, не более	0,25	
Кислотное число жира, мг КОН/1 г жира, не более	3,0	
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25	

4.2.2 В мясе механической обвалки не допускается наличие:

- костных включений размером свыше 750 мкм;
- хлористого натрия (поваренной соли);
- нитрита натрия;
- сырья растительного и животного происхождения (кроме птицы);
- добавленной влаги;
- посторонних предметов и примесей;
- добавок любого вида.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными санитарными и ветеринарными нормами и правилами, утвержденными в установленном порядке [2]—[7].

4.2.3 Микробиологические показатели мяса механической обвалки не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2.4 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия и ртути), пестицидов, антибиотиков и радионуклидов в мясе механической обвалки не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса механической обвалки должны применять:

- тушки кур, цыплят-бройлеров и их части, тушки цыплят по ГОСТ Р 52702;
- тушки индеек, индюшат по ГОСТ 21784 потрошеные, а также не соответствующие по упитанности качеству обработки требованиям второй категории;
- каркасы, спинно-лопаточные и пояснично-крестцовые части, соответствующие требованиям нормативных документов, по которым они получены при разделке и обвалке тушек кур, цыплят-бройлеров по ГОСТ Р 52702, а также при разделке и обвалке индеек и индюшат, соответствующих требованиям ГОСТ 21784;
- шеи без кожи по ГОСТ Р 53157.

Для производства мяса механической обвалки используют сырье, полученное от здоровой птицы, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу и допущенное к промышленной переработке Госветслужбой; сырье в виде потрошеных тушек птицы и/или их частей должно быть получено непосредственно на предприятии, осуществляющем разделку и обвалку охлажденных тушек птицы и/или их частей.

Сырье используют после его получения:

- в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С со сроком хранения не более двух суток;
- в подмороженном состоянии с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С со сроком хранения не более пяти суток;
- в замороженном состоянии с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С со сроком хранения не более одного месяца.

4.3.2 Не допускается применять для выработки мяса механической обвалки:

- сырье замороженное более одного раза;
- сырье с массовой долей мякотных тканей менее 30 %.

4.3.3 Сырье, используемое для выработки мяса механической обвалки, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса механической обвалки и должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении и транспортировании в течение всего срока годности, а также должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.2 На каждую единицу транспортной тары с мясом механической обвалки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте:

- наименование продукта;
- 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);
- изображение (при наличии) товарного знака с логотипом или без;
- термическое состояние (охлажденное, замороженное);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- информационные сведения о пищевой ценности в 100 г мяса механической обвалки, приведенные в приложении А;
- массу брутто, нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [6], [7].

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

4.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», а также «Беречь от влаги».

Маркировка транспортной тары с продукцией, предназначенной для местной реализации, может содержать только данные о продукте.

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии, документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность и качество мяса механической обвалки при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению в установленном порядке для контакта с аналогичными пищевыми продуктами.

4.5.2 Мясо механической обвалки выпускают упакованным в транспортную тару — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 с последующей фиксацией липкой лентой по ГОСТ 18251, полимерные по ГОСТ Р 51289 с предварительно вложенным полимерным мешком-вкладышем по ГОСТ 19360, а при его отсутствии дно и стенки ящиков должны быть выстланы полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354. Выступающими концами пленки мясо механической обвалки должно быть накрыто сверху.

4.5.3 Допускается использовать другие виды транспортной тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов и разрешенные в установленном порядке для контакта с аналогичными пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество мяса механической обвалки при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.4 В каждую единицу транспортной тары упаковывают мясо механической обвалки одного наименования, одной даты выработки и термического состояния и одного вида упаковки. Масса нетто в ящике не должна превышать 20 кг.

4.5.5 Упаковка мяса механической обвалки, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5.6 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Мясо механической обвалки принимают партиями.

Партией считают любое количество мяса механической обвалки одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния, полученное на одном предприятии и сопровождаемое одним документом установленной формы, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным в соответствии с утвержденным порядком [8].

5.2 В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес, телефон предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта;
- номер партии;
- количество транспортной тары;
- дату и час выработки (для охлажденного мяса механической обвалки);
- дату выработки, дату упаковывания (для замороженного мяса механической обвалки);
- срок годности;
- условия хранения;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта,
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность мяса механической обвалки, выдает и подписывает ответственное должностное лицо предприятия — изготовителя продукта в установленном порядке.

5.3 Для оценки соответствия качества и безопасности продукта, маркировки и упаковки требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в объеме 5 % от общего количества единиц транспортной тары, но не менее трех единиц. Количество продукции, отбираемое из общей выборки для контроля, корректируется в зависимости от методов контроля.

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

5.5 Органолептические показатели и температуру мяса механической обвалки определяют в каждой партии.

5.6 Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

5.7 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия продукта приемке не подлежит.

5.8 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

5.9 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля в установленном порядке, но не реже одного раза в квартал.

5.10 В случае разногласия по составу мяса механической обвалки, а также по требованию контролирующих организаций проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ Р 51604.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям

6.1.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51447, [9].

Пробы мяса механической обвалки отбирают из трех единиц транспортной тары выборки по 5.3 массой не менее 1,0 кг:

- для охлажденного мяса механической обвалки случайным образом;
- для замороженного мяса механической обвалки случайным образом отделяют поверхностный слой глубиной не более 10 мм и размораживают до температуры от 0 °С до 2 °С.

Отобранные пробы перемешивают и получают среднюю пробу.

6.1.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологического анализа — по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ Р 51448.

Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ Р 51446.

6.2 Определение органолептических показателей

Определение органолептических показателей (см. 4.2.1), температуры мяса механической обвалки (см. 3.2) — по ГОСТ Р 51944.

Цвет мяса механической обвалки определяют визуально при естественном освещении путем осмотра поверхности блока.

Запах мяса механической обвалки определяют органолептически после оттаивания пробы до температуры от 4 °С до 8 °С.

Часть средней пробы (20 г) используют для оценки запаха бульона — по ГОСТ Р 51944.

6.3 Определение физико-химических показателей (см. 4.2.1 и 4.2.2)

6.3.1 Определение массовой доли влаги по ГОСТ Р 51479, белка — по ГОСТ Р 50453, жира — по ГОСТ 23042, общего фосфора — по ГОСТ 9794, нитрита натрия — по ГОСТ 29299, хлорида натрия — по ГОСТ Р 51480, кальция — по ГОСТ Р 52417.

6.3.2 Определение массовой доли костных включений:

- от массы мяса механической обвалки — по ГОСТ Р 52417;
- размером до 500 мкм включительно, свыше 500 до 750 мкм включительно и свыше 750 мкм от общей массы костных включений — по ГОСТ 52197.

6.3.3 Определение антиоксидантов — по ГОСТ Р 50206.

6.3.4 Определение количества летучих жирных кислот проводят по ГОСТ 7702.1 на навеске массой 25 г, отобранной из средней пробы по 6.1.1.

6.3.5 Определение перекисного и кислотного числа жира

Из средней пробы по 6.1.1 отбирают навеску массой от 15 до 25 г и проводят экстракцию жира по ГОСТ 23042 (пункт 2.2.1), используя объем экстрагирующей смеси, равный 50 $см^3$. Количество экстраги-

рованного жира должно быть не менее 2 г. При необходимости экстракцию повторяют с увеличенной массой навески пробы.

Перекисное и кислотное число определяют в экстрагированном жире по ГОСТ 7702.1 (подразделы 1.4 и 1.5).

6.4 Методы контроля микробиологических показателей (см. 4.2.3) — по ГОСТ Р 51921, ГОСТ 7702.2.1, ГОСТ 7702.2.3, [10].

6.5 Идентификация состава — по ГОСТ Р 51604.

6.6 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], [15];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [14], [15].

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [16], [17].

6.8 Определение пестицидов — по [18], [19], [20].

6.9 Определение радионуклидов — по [9], [21], [22].

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Мясо механической обвалки транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований.

Мясо механической обвалки на территории изготовителя транспортируют в соответствии с [1].

7.2 Охлажденное мясо механической обвалки температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С хранят при температуре минус (2,5 ± 0,5) °С и относительной влажности воздуха (90 ± 5) %.

Рекомендуемый срок годности мяса механической обвалки — не более 72 ч с момента окончания технологического процесса охлаждения.

7.3 Замороженное мясо механической обвалки температурой в толще продукта не выше минус 12 °С хранят при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности (90 ± 5) %.

Рекомендуемый срок годности замороженного мяса механической обвалки с даты выработки:

- куриного — не более 3 мес;
- индюшиного — не более 2 мес.

7.4 Транспортирование и хранение мяса механической обвалки, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность в 100 г мяса механической обвалки

А.1 Пищевая ценность в 100 г мяса механической обвалки приведена в таблице А.1

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Мясо механической обвалки куриное или индюшиное	12,0	18,0	210

Расчет энергетической ценности проводят по [6] (пункт 14.10).

Библиография

[1]		Технологическая инструкция по производству мяса птицы механической обвалки, М., 2008 г., утвержденная ГУ ВНИИПП
[2]		Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлениием ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.
[3]		Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.
[4]	Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, М., 1987 г.
[5]		Ветеринарно-санитарные требования при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, утвержденные Главным ветеринарным инспектором РФ, М., 2002 г.
[6]	СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[7]	СанПиН 2.3.2.2362—2008	Дополнения и изменения № 9 к СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[8]		Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов, утвержденные Минсельхозом России (Приказ от 16.11.2006 г. № 422)
[9]	МУК 2.6.1.1194—2003	Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[10]	МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
[11]	МУК 4.1.985—2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[12]	МУК 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[13]	МУ 4.1.1472—2003	Атомно-абсорбционное определение массовой концентрации ртути в биоматериалах животного и растительного происхождения (пищевых продуктах, кормах и др.)
[14]	МУК 4.1.986—2000	Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[15]	МУК 4.1.1501—2003	Инверсионно-вольтамперметрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье
[16]	МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[17]	МУК 4.2.026—95	Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[18]	ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
[19]	МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[20]	МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
[21]	МУ 5778—91	Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89
[22]	МУ 5779—91	Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н16

Ключевые слова: мясо куриное, индюшиное механической обвалки, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 18.05.2009. Подписано в печать 27.07.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,20. Тираж 383 экз. Зак. 433.

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.

Поправка к ГОСТ Р 53163—2008 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	—	ОКП 92 1160

(ИУС № 9 2010 г.)

Поправка к ГОСТ Р 53163—2008 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	—	ОКП 92 1160

(ИУС № 9 2010 г.)

gost.e-ecolog.ru