ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54034— 2010

МЯСО. БАРАНИНА И ЯГНЯТИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. № 648-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2011, 2019

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Маркировка 4
7 Упаковка 4
8 Правила приемки 5
9 Методы контроля 5
10 Транспортирование и хранение 6
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО. БАРАНИНА И ЯГНЯТИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Meat. Sheep and goats for children's nutrition. Specifications

Дата введения — 2012—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на баранину от молодняка овец и ягнятину (далее — баранина и ягнятина) в тушах, полученные от убоя молодняка овец и ягнят, выращенных с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических и зоогигиенических требований, предназначенные для производства продуктов питания детей старше 6 мес и реализации.

Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.2.7 и 5.2.8, требования к качеству — в разделе 5, к маркировке — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 7269 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23392 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов[1)]

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[1)] Действует ГОСТ 31904—2012.

Издание официальное

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 13493 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50454 (ИСО 3811—79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455 (ИСО 3665—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)[1)]

ГОСТ Р 51447 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51482 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора[2)]

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes[3)]

ГОСТ Р 51962 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка[4)]

ГОСТ Р 52427 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52814 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella[5)]

ГОСТ Р 52816 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)[6)]

ГОСТ Р 52843 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия[7)]

ГОСТ Р 53150 (ЕН 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении[8)]

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427.

---

1) Действует ГОСТ 33824—2016.

2) Действует ГОСТ 32009—2013.

3) Действует ГОСТ 32031—2012.

4) Действует ГОСТ 31628—2012.

5) Действует ГОСТ 31659—2012

6) Действует ГОСТ 31747—2012.

7) Действует ГОСТ 31777—2012.

8) Действует ГОСТ 31671—2012.

4 Классификация

4.1 В зависимости от упитанности туш баранину подразделяют на категории согласно 5.2.1.

4.2 В зависимости от массы туш баранину подразделяют на классы согласно 5.2.2.

4.3 По термическому состоянию баранину и ягнятину подразделяют на охлажденную, подмороженную, замороженную.

5 Технические требования

5.1 Баранина и ягнятина должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.2 Характеристики

5.2.1 Баранину в зависимости от упитанности подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Мышцы развиты хорошо, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; холка слегка выступает; подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на крестце и пояснице. В области спины допускаются незначительные просветы. В курдюке и жирном хвосте имеются умеренные отложения жира
Вторая	Мышцы спины и поясницы развиты удовлетворительно; маклоки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков и холка значительно выступают. В области поясницы и крестца имеются незначительные жировые отложения. В курдюке и жирном хвосте имеются небольшие жировые отложения

5.2.2 Баранину от молодняка овец в зависимости от массы туш подразделяют на классы в соответствии с ГОСТ Р 52843.

5.2.3 Ягнятина по упитанности должна соответствовать следующим требованиям: мышцы хорошо развиты, бедра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно. На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают; имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте. Масса туши не менее 6 кг.

5.2.4 Баранину и ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделенными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделенными почками и околопочечным жиром.

Примечание — К выпуску для реализации допускаются туши овец, ягнят без хвостов, почек и околопочечного жира.

5.2.5 По органолептическим показателям туши должны быть свежими, без постороннего запаха.

Поверхность туш — от розового до красно-вишневого цвета для баранины; от розово-молочного до розового с красноватым оттенком для ягнятины; жир белый, желтоватый.

На тушах не допускается наличие остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 10 % поверхности туши баранины и ягнятины.

Не допускается замораживание мяса более одного раза.

На замороженной и подмороженной баранине не допускается наличие льда и снега.

5.2.6 По показателям безопасности баранина и ягнятина должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[2)].

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [4].

[2)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

5.2.7 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов[1], радионуклидов баранина и ягнятина должны соответствовать требованиям допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[2].

5.2.8 Содержание общего фосфора в баранине и ягнятине не должно превышать 0,2 %.

5.3 Требования к сырью

Для выработки баранины и ягнятины используют молодняк овец от 4 до 12 мес и ягнят до 4 мес, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков, антимикробных препаратов, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств.

Полученные от убоя баранина и ягнятина после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы должны быть признаны органами и учреждениями ветеринарной службы годными для производства продуктов детского питания.

Не допускается использование баранины и ягнятины, произведенных с использованием методов генной инженерии.

6 Маркировка

6.1 Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку баранины и ягнятины проводят в соответствии с нормативными документами [5] и [6], утвержденными в установленном порядке.

6.2 Маркировка мяса, предназначенного для реализации, должна отвечать требованиям настоящего стандарта и ГОСТ Р 51074.

6.3 На каждой туше, выпускаемой в реализацию и промпереработку, должно быть проставлено ветеринарное клеймо овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза туш проведена и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продовольственных целей без ограничений, а также проставлены товароведческие клейма и штампы, обозначающие категории упитанности, классы и возрастную принадлежность.

6.4 Товароведческую маркировку туш проводят только при наличии клейма или штампа государственной ветеринарной службы согласно классификации.

Категорию баранины обозначают:

- первую — круглым клеймом диаметром 40 мм;
- вторую — квадратным клеймом с размером сторон 40 мм.

Класс баранины обозначают на передней голяшке клеймом (буквой или цифрой) высотой 20 мм:

- экстра — «Э»;
- первый — «1»;
- второй — «2»;
- третий — «3»;
- по возрасту животного маркируют:
  - ягнятину — круглым клеймом с обозначением внутри буквы «Я»;
  - баранину — штампом с обозначением буквы «М» высотой 20 мм (справа от клейма).

После нанесения клейма и штампа государственной ветеринарной службы справа от клейма дополнительно ставят штамп с обозначением буквы «Д» (детское питание) высотой 20 мм.

6.5 Транспортная маркировка упакованных туш — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», с дополнительным указанием: «Не допускается повышение температуры хранения, размораживание и повторное замораживание».

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

7 Упаковка

7.1 Туши баранины и ягнятины выпускают в упаковке. Туши баранины и ягнятины упаковывают в холстопрошивочное упаковочное полотно или ткань, или в мешки из материалов, разрешенных к применению, или в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354, или в пакеты из нее.

---

[1] Содержание диоксинов в баранине и ягнятине определяют после утверждения методов контроля.

[2] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3], индекс 3.6.4.

7.2 Все используемые для упаковки материалы должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и обеспечивать сохранность и товарный вид туш при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

7.3 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукцию одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

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

8 Правила приемки

8.1 Приемку баранины и ягнятины проводят партиями. Под партией понимают любое количество баранины, ягнятины, однородное по качеству, одного вида термической обработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, и одним ветеринарным сопроводительным документом.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- наименование продукции, категорию и класс;
- термическое состояние;
- дату изготовления (достижения определенного термического состояния);
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.1.1 Приемку баранины и ягнятины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой туши.

8.1.2 Для оценки качества баранины и ягнятины проводят выборку из разных мест партии в размере 3 % общего количества.

8.1.3 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов, диоксинов[1)], общего фосфора, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

8.1.4 При приемке в каждой партии баранины и ягнятины определяют температуру туш.

8.1.5 При получении неудовлетворительных результатов проводят повторные испытания на удвоенной выборке проб от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

8.1.6 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия мяса приемке не подлежит.

Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

8.1.7 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя[2)].

9 Методы контроля

9.1 Принадлежность баранины к определенной категории упитанности устанавливают в соответствии с 5.2.1.

9.2 Принадлежность баранины к определенному весовому классу по массе туш — в соответствии с 5.2.2.

9.3 Определение массы

9.3.1 Массу баранины, ягнятины определяют путем взвешивания на люстрах от 8 до10 туш или путем взвешивания каждой туши в отдельности.

[1)] Содержание в баранине и ягнятине диоксинов определяют после утверждения методов контроля.

[2)] Будет осуществляться после утверждения методов контроля.

9.3.2 Фактическую массу туш определяют взвешиванием на монорельсовых весах с наибольшим и наименьшим пределом взвешивания в зависимости от массы и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

9.4 Измерение температуры

Температуру баранины и ягнятины определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

9.5 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 53150, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, [7].

9.6 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

9.7 При возникновении разногласий в определении свежести мяса отбор проб образцов и испытания — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

9.8 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, [8] и [9].

9.9 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, [10];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11], [12];
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11], [12].

9.10 Определение пестицидов — по [13] — [15].

9.11 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, [16] — [18].

9.12 Определение радионуклидов — по [19].

9.13 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ Р 51482, ГОСТ 9794.

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

10 Транспортирование и хранение

10.1 Транспортирование баранины и ягнятины проводят в холодильниках-рефрижераторах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении санитарно-гигиенических требований безопасности.

10.2 Условия хранения и сроки годности баранины и ягнятины в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице 2.

Таблица 2

Вид термического состояния туш	Параметры воздуха при хранении и транспортировании		Срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Баранина в тушах охлажденная*	Минус 1	85	8 сут
Ягнятина охлажденная*	0	85	8 сут
Баранина, ягнятина в тушах подмороженная**	Минус 2	90	15 сут
Баранина, ягнятина в тушах замороженая***	Минус 18	95—98	6 мес
* В подвешенном состоянии. ** В штабеле или подвешенном состоянии. *** В штабеле.			

10.3 Транспортирование и хранение баранины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Библиография

[1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

[2] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем Главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР

[3] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[4] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста. Утверждены Министерством сельского хозяйства Российской Федерации 18.12.2000 г.

[5] Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная Министерством сельского хозяйства России 28.04.1994 г*.

[6] Инструкция по товароведческой маркировке мяса, утвержденная Комитетом Российской Федерации по пищевой и перерабатывающей промышленности 04.10.93 г.

[7] МУК 4.1.985—2000 — Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[8] МУК 4.2.1122—2002 — Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[9] МУК 4.2.1955—2005 — Методы выявления и определения бактерий рода Salmonella и Listeria monocytogenes на основе гибридизационного ДНК-РНК анализа

[10] МУ 5178—90 — Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[11] МУ 01-19/47-11—92 — Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

[12] МУК 4.1.986—2000 — Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[13] МУ 2142—80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[14] МУ 1222—75 — Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое

[15] Определение микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Справочник/Под ред. А.М. Клисенко. М., 1992

[16] МУК 4.2.026—95 — Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[17] МУК 4.1.1912—2004 — Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[18] МУ 3049—84 — Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[19] МУК 2.6.1.1194—2003 — Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

* До принятия технического регламента следует руководствоваться действующим нормативным документом.

УДК 613.22:637.5'63:006.354 ОКС 67.120.10

Ключевые слова: баранина, ягнятина, упитанность, категория, классы, технические требования, детское питание, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, микробиологические показатели, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 01.11.2019. Подписано в печать 20.11.2019 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,80.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru