ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54348— 2011

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

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 научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

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 6 июля 2011 г. № 172-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, 2012

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

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Общие технические условия

Canned poultry meat and by-products. General specification

Дата введения — 2012—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из мяса и пищевых субпродуктов птицы — кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят и перепелов (далее — консервы), предназначенные для употребления в пищу и реализации.

Требования безопасности продукции изложены в 5.2.3 и 5.2.4, требования к качеству — в 5.2.1 и 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 50396.0—92 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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

ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52054—2003 Молоко натуральное коровье — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия

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 52377—2005 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества

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

ГОСТ Р 52601—2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ Р 52986—2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

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

ГОСТ Р 53221—2008 Свинина для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ Р 53599—2009 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 779—55 Мясо — говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 4197—74 Реактивы. Натрий азотистокислый. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7758—75 Фасоль продовольственная. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

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

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 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

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 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26183—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

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. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 29299—92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

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

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлотоксинов B_1 и M_1

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 информационному 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, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясные консервы из мяса птицы:** Консервы из мяса птицы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 60 %.

3.2 **мясорастительные консервы из мяса птицы:** Консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов (мяса на костях или бескостного мяса птицы, в т. ч. мяса птицы механической обвалки) составляет от 30 % до 60 %.

3.3 **растительно-мясные консервы:** Консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов (мяса на костях или бескостного мяса птицы, в т. ч. мяса птицы механической обвалки) от 5 % до 30 %.

4 Классификация

4.1 В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре консервы из мяса птицы подразделяют:

- на мясные;
- мясорастительные;
- растительно-мясные.

4.2 Консервы в зависимости от вида используемого мяса и пищевых субпродуктов птицы подразделяют на консервы из мяса и пищевых субпродуктов кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят и перепелов.

4.3 В зависимости от технологии производства консервы подразделяют:

- на консервы в собственном соку, выработанные из мяса птицы на костях с добавлением специй и поваренной соли (возможна выработка консервов в собственном соку без специй);
- паштетные консервы из мяса, пищевых субпродуктов птицы мажущейся консистенции, выработанные с добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре;
- фаршевые консервы из мяса, пищевых субпродуктов птицы, выработанные из колбасного фарша из мяса, пищевых субпродуктов птицы;
- консервы из мяса, пищевых субпродуктов в желе, выработанные с применением желирующих компонентов;
- консервы из мяса, пищевых субпродуктов птицы в соусе, выработанные из кусочков кускового бескостного мяса или кусочков мяса на костях, с добавлением соуса согласно установленной рецептуре;
- ветчинные консервы из мяса птицы, выработанные из кускового бескостного мяса, подвергнутого выдержке в посоле.

4.4 В зависимости от применяемого сырья растительного происхождения мясорастительные консервы из мяса птицы подразделяют на консервы:

- с овощами;
- крупами;
- бобами;
- макаронными изделиями;
- другими компонентами растительного происхождения.

4.5 В зависимости от используемых режимов тепловой обработки консервы подразделяют:

- на стерилизованные — консервы, выработанные при температуре выше 100 °С, консервы длительного хранения;
- пастеризованные — консервы, выработанные при температуре ниже 100 °С, консервы недлительного хранения.

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на консервы конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологический инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Характеристики

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

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [7].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Определяется составом сырья, используемыми ингредиентами и должен соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Цвет	Определяется составом сырья, используемыми ингредиентами и должен соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Запах и вкус	Свойственный вареному мясу птицы или субпродуктов с ароматом специй и компонентов с характерным ароматом и должен соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Консистенция	По консистенции консервы должны отвечать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля белка, %, не менее	Определяется составом сырья и должна соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля жира, %, не более	Определяется составом сырья и регламентируется в документе, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля хлоридов, %, не более	2,0
Массовая доля крахмала, %	Регламентируется в консервах, в рецептурах которых предусмотрено применение крахмала согласно документу, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003
Массовая доля нитратов натрия, мг на 1 кг, не более	Нитраты натрия рассчитываются по доле овощей и допустимому уровню их в используемых овощах
Массовая доля кальция, %	Регламентируется в консервах, в рецептурах которых применяется мясо птицы механической обвалки согласно документу, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля добавленного фосфора в пересчете на (P_2O_5), %, не более	0,4
Массовая доля мясного ингредиента, %	Определяется составом сырья и регламентируется документом, в соответствии с которым консервы выработаны
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечания

1 Предельные значения массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлены для консервов, в рецептуре которых предусмотрено их использование и определяется по разности общего фосфора и содержания в исходном сырье.

2 Массовая доля кальция регламентируется в консервах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептурной композиции.

3 Нитрит натрия регламентируется в консервах, в рецептуре которых предусмотрено его использование.

5.2.2 Пищевую ценность консервов конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они вырабатываются.

5.2.3 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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

5.2.4 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова, хрома), антибиотиков, пестицидов, микотоксинов (при использовании муки и круп, в зависимости от их массовой доли и допустимого уровня в продуктах), нитритов, нитратов, нитрозаминов, диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для производства консервов применяют мясо и пищевые субпродукты сельскохозяйственной птицы, мясо птицы механической обвалки; яичные продукты, пищевые яйца куриные и перепелиные, полученные от здоровой сельскохозяйственной птицы, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие:

- по показателям безопасности требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- требованиям, установленным в национальных стандартах и документе, в соответствии с которым они поставляются.

Рекомендуемые сроки годности сырья приведены в приложении А.

5.3.2 Прочее применяемое сырье и ингредиенты:

- молоко коровье по ГОСТ Р 52054, ГОСТ Р 52090;
- жиры птицы;
- говядина по ГОСТ Р 52601, ГОСТ 779;
- свинина по ГОСТ Р 52986, ГОСТ Р 53221;
- крахмал по ГОСТ Р 51985, ГОСТ 7699;
- пищевые добавки растительного и минерального происхождения;
- белки молочные;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- экстракты пряностей;
- крупа рисовая по ГОСТ 6292;
- крупа гречневая по ГОСТ 5550;
- крупа ячменная по ГОСТ 5784;
- макаронные изделия по ГОСТ Р 52377;
- морковь столовая свежая по ГОСТ 1721;
- свекла столовая свежая по ГОСТ 1722;
- капуста белокочанная свежая по ГОСТ 1724;
- фасоль по ГОСТ 7758;
- бобы;
- морковь столовая сушеная по ГОСТ Р 52622;
- белок соевый пищевой;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- натрий азотистокислый по ГОСТ 4197;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594.

Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 5.3.1 и 5.3.2.

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 консервов устанавливают в документе на консервы конкретного наименования, в соответствии с которым они выработаны.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены для применения в производстве консервов и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5] — [7].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [8].

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [9].

5.3.5 Сырье (пищевые ингредиенты и добавки), применяемое для выработки консервов, рекомендуется контролировать на содержание компонентов, полученных с применением ГМО.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 (общие требования по разделу 3, требования к продукции — по 4.3.4), ГОСТ 13534.

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

5.4.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Верх», «Беречь от нагрева», «Хрупкое. Осторожно» (для тары из стекла).

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 5.4.1. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

5.5.2 Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 (кроме тары, изготовленной из хромированной жести), стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и банки из ламистера.

5.5.3 В каждую единицу транспортной тары упаковывают консервы одного наименования, одной даты выработки и одного вида упаковки.

Допускается упаковка нескольких наименований консервов в единицу транспортной тары — ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

5.5.4 Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства должны соответствовать гигиеническим требованиям, документам, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность продукта при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Допускается использовать другие виды потребительской или транспортной тары, укупорочных средств, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.5.5 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

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

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

6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

6.2 Каждая партия консервов должна сопровождаться одним документом, удостоверяющим качество и безопасность консервов, а также одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным в соответствии с утвержденным порядком [10].

6.3 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 консервов;
- дату изготовления;
- номер партии;
- число единиц продукции в транспортной таре и массы нетто,
- число транспортной тары;
- массу нетто потребительской упаковочной единицы;

- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым они изготовлены;
- информацию о том, что по результатам испытания консервы соответствуют требованиям настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым они изготовлены;
- информацию о подтверждении соответствия;
- информацию о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

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

6.4 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.5 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия, олова, хрома), пестицидов, антибиотиков, микотоксинов, нитритов натрия, нитратов, нитрозаминов устанавливает изготовитель продукции.

6.6 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.7 При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному из показателей проводят повторный контроль на удвоенной выборке, взятой от той же партии.

Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.8 В случае разногласий по составу продукта проводят гистологическую идентификацию консервов по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытанию — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668.

Подготовка проб к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ Р 50396.0, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26669.

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ Р ИСО 7218.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей, массы нетто и составных частей — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической и стеклянной тары — по ГОСТ 8756.18.

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

7.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011.

7.6 Определение массовой доли хлоридов (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 26186.

7.7 Определение массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 29299, ГОСТ 8558.1.

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

7.9 Определение массовой доли нитратов — по ГОСТ 29270.

7.10 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

7.11 Определение массовой доли кальция — по ГОСТ Р 53599.

7.12 Определение массовой доли составных частей в консервах — по ГОСТ 8756.1.

7.13 Определение посторонних примесей проводят визуально.

7.14 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 52815, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

7.15 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];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [14];
- олова — по ГОСТ 26935;

- хрома — по [12].

7.16 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [15], [16].

7.17 Определение пестицидов — по [17] — [19].

7.18 Определение нитрозаминов — по [20].

7.19 Определение диоксинов — по [21], [22].

7.20 Определение микотоксинов — по ГОСТ 28038, ГОСТ 30711, [23], [24].

7.21 Идентификация продукции на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) (если они предусмотрены документом, в соответствии с которым изготавливают консервы конкретного наименования) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование консервов — по ГОСТ 13534 при наличии ветеринарных сопроводительных документов.

8.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения устанавливает разработчик технического документа на производство консервов в зависимости от состава используемого сырья и режимов тепловой обработки.

8.3 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности сырья для производства консервов

А.1 Рекомендуемые сроки годности сырья для производства консервов:

а) мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы:

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до 2 °С — не более 3 сут, субпродукты — не более 2 сут,

2) подмороженное с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С — не более 10 сут, субпродукты — не более 7 сут,

3) замороженное с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С — не более 2 мес;

б) мясо птицы механической обвалки по ГОСТ Р 53163.

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С — не более одних суток,

2) подмороженное с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С — не более 5 сут,

3) замороженное с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С — не более 1 мес;

в) пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки:

1) пищевые яйца, хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С, — не более 15 сут,

2) охлажденные жидкие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 4 °С, — не более 24 ч,

3) замороженные жидкие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше минус 12 °С, — не более 3 мес,

4) сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 20 °С, — не более 6 мес,

5) сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 4 °С, — не более 24 мес.

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 ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.

[3] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 — Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, М., 1987 г.

[4] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, М., 1993 г.

[5]* Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденные Комиссией таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317

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

[7]* Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[8] СанПиН 2.3.2.1074—2001 — Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[9] СанПиН 2.3.2.1293—2003 — Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[10] Приказ Минсельхоза России от 16.11.2006 г. № 422, утвержденный министром А.В. Гордеевым

[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 5178—90 — Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

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

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

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

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

[19] ГН 1.2.1323—2003 — Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды

[20] МУК 4.4.1.011—93 — Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[21] МУК-99 от 15.06.1999 — Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

[22] МУ 4082 —86 — Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

[23] МУ 5177—90 — Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах

[24] МУ 3184—84 — Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье

* Действуют на территории Таможенного союза с 01.01.2012 г.

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1600, 92 1715

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 22.02.2012. Подписано в печать 12.03.2012. Формат 60x84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86.
Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 221 экз. Зак. 223.

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