ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54356— 2011

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Правила приемки

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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 14 июля 2011 г. № 184-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 53008—2008, ГОСТ Р 53517—2009 в части разделов «Правила приемки»

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, 2012, 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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Правила приемки

Poultry meat and by-products semi-prepared foods. Acceptance regulations

Дата введения — 2012—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы: кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, уток, утят, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов (далее — полуфабрикаты) и устанавливает правила их приемки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51604[1)] Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ Р 52313 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52480[2)] Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ Р 53597[3)] Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ Р 53747[4)] Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

ГОСТ Р 53853[5)] Мясо птицы. Методы гистологического и микроскопического анализа

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.

[1)] Действует ГОСТ 31479—2012.

[2)] Действует ГОСТ 31796—2012.

[3)] Действует ГОСТ 31467—2012.

[4)] Действует ГОСТ 31470—2012.

[5)] Действует ГОСТ 31931—2012.

Издание официальное

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313.

4 Правила приемки

4.1 Полуфабрикаты принимают партиями.

Партией считают любое количество полуфабриката одного наименования, одного термического состояния, выработанное на одном предприятии по одному нормативному или техническому документу, одной даты выработки, упакованного в тару одного вида, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемое одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, одним ветеринарным документом за одну дату выработки, оформленным в соответствии с [1].

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату выдачи документа;
- наименование, телефон, адрес предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование полуфабриката и термическое состояние;
- номер партии;
- дату выработки и дату упаковывания,
- срок годности (для охлажденных полуфабрикатов — в часах, для замороженных — в сутках);
- условия хранения;
- число единиц потребительских упаковок в единице транспортной тары и массу нетто продукции по каждой дате выработки;
- число единиц транспортной тары и массу нетто;
- информацию о том, что по результатам испытаний полуфабрикаты соответствуют требованиям стандарта, нормативного документа, по которым они выработаны;
- обозначение стандарта, нормативного документа, по которому выработан полуфабрикат;
- информацию о подтверждении соответствия;
- шриховой код (при наличии);
- информацию о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

Документ, удостоверяющий качество и безопасность полуфабрикатов, подписывает ответственное лицо предприятия-изготовителя и заверяет оригинальной печатью предприятия-изготовителя.

4.2 Внешний вид и маркировку транспортной тары на соответствие требованиям стандарта, нормативного документа, по которому вырабатывают продукт, проверяют на каждой единице транспортной тары в партии.

4.3 Приемку продукции в нечетко маркированной или поврежденной таре проводят отдельно, по каждой единице соответствующей тары, и результаты распространяют только на продукцию в этой таре.

4.4 Для оценки продукции на соответствие требованиям стандарта, нормативного документа, по которому выработан продукт, из разных мест партии методом случайного отбора составляют выборку из неповрежденных единиц транспортной тары, затем из нее отбирают образцы потребительской тары в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Объем партии в единицах транспортной тары	Объем выборки в единицах транспортной тары	Количество отобранных образцов в единицах потребительской тары
До 20 включ.	2	4
От 21 до 100 »	3—5	8
» 101 до 400 »	6—10	16
» 401 до 800 »	11—15	25
» 801 до 1500 »	16—20	35
» 1501	Не менее 30	45

4.5 Контроль массы нетто продуктов на соответствие массе, указанной на маркировке транспортной и потребительской тары, проводят по каждой единице транспортной и потребительской тары в

выборке согласно таблице 1, при несоответствии приемку проводят по фактической массе нетто всей продукции.

4.6 Отбор проб для проведения оценки качества полуфабрикатов проводят в соответствии с ГОСТ Р 51944 и ГОСТ Р 53597 из количества отобранных образцов по таблице 1.

4.7 Отобранные пробы оценивают по органолептическим показателям: цвет, запах (при сомнении — вкус и аромат бульона) по ГОСТ Р 51944 и ГОСТ Р 53747.

При получении неудовлетворительных результатов по показателю «запах» партия приемке не подлежит.

При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей (кроме показателя запах), предусмотренных документами по выработке конкретного ассортиментного наименования полуфабриката, более чем в 25 % отобранных образцов полуфабрикатов проводят повторные испытания на количестве образцов, отобранных из потребительской тары согласно таблице 1.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

Результаты испытаний оформляют протоколом по форме, принятой у изготовителя, или отражают в журнале.

4.8 При разногласии в оценке качества полуфабрикаты подвергают гистологическому и микроскопическому анализам по ГОСТ Р 53853.

В случае разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию продукта по ГОСТ Р 51604 и ГОСТ Р 52480.

4.9 Основанием для принятия партии продуктов являются положительные результаты испытаний.

4.10 Порядок и периодичность производственного контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), антибиотиков и пестицидов устанавливает изготовитель.

4.11 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.

Библиография

[1] Приказ Минсельхоза России от 16.11.2006 г. № 422 «Об утверждении правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов», утвержденный министром А.В. Гордеевым, с изменениями

УДК 637.523:006.354 ОКС 67.120.20

Ключевые слова: полуфабрикаты, мясо птицы, субпродукты птицы, партия, правила приемки, оценка качества

Редактор *О.В. Рябиничева*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 19.11.2019 Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,45.
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