ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54676— 2011

ЖИРЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт 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 13 декабря 2011 г. № 834-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 3
4 Классификация . . . 3
5 Технические требования . . . 3
6 Правила приемки . . . 6
7 Методы контроля . . . 6
8 Транспортирование и хранение . . . 7
Приложение А (справочное) Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности в 100 г продукта . . . 8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности жира . . . 9
Библиография . . . 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЖИРЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

Edible fats of a bird. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые жиры птицы — жир-сырец и топленый (далее — жиры), предназначенные для реализации и производства продуктов питания.

Требования к безопасности продукции изложены в 5.2.3 и 5.2.4, качеству — в 5.2.1 и 5.2.2, маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 5037 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

ГОСТ 5717.1 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 (ИСО 1361—83, ИСО 30011-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8285 Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19360 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928 Продукты пищевые. Метод определения железа

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

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

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 Р 50396.1 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов[1)]

ГОСТ Р 50456 (ИСО 662—80) Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ

ГОСТ Р 50457 (ИСО 660—83) Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности

ГОСТ Р 50962 Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51289 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия[2)]

ГОСТ Р 51301 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)[3)]

ГОСТ Р 51487 Жиры растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа

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

ГОСТ Р 51921 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*[4)]

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

ГОСТ Р 51962 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка[5)]

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

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

ГОСТ Р 52837 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

ГОСТ Р 53458 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

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

ГОСТ Р 53665 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения сальмонелл

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

ГОСТ Р 54374 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 54376 Мясо уток (тушки и их части). Технические условия

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

ГОСТ Р ИСО 27107 Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа потенциометрическим методом по конечной точке[6)]

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

[1)] Действует ГОСТ 7702.2.1—2017.

[2)] Действует ГОСТ 33746—2016.

[3)] Действует ГОСТ 33824—2016.

[4)] Действует ГОСТ 32031—2012.

[5)] Действует ГОСТ 31682—2013.

[6)] Действует ГОСТ ISO 27107—2016.

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 52313.

4 Классификация

4.1 Жиры по виду используемого сырья подразделяются:
- на куриный;
- индюшиный;
- гусиный;
- утиный.

4.2 В зависимости от технологии обработки жиры подразделяются:
- на жир-сырец;
- топленый.

4.3 Топленый жир в зависимости от качества вырабатывают высшего, 1-го и 2-го сортов.

4.4 В зависимости от температуры в толще продукта жиры по термическому состоянию подразделяют на охлажденные — с температурой от 0 °С до 4 °С включительно, замороженные — с температурой не выше минус 12 °С.

5 Технические требования

5.1 Жиры должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться согласно технологической инструкции по производству пищевых жиров птицы[1)] с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[2)].

5.2 Характеристики

5.2.1 По качеству обработки, органолептическим и физико-химическим показателям жиры должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для жира-сырца	
	куриного и индюшиного	утиного и гусиного
Внешний вид и цвет	Внутренняя жировая ткань в виде пластинок или отдельных кусочков от кремового до желтого цвета с розоватым оттенком	Внутренняя жировая ткань в виде пластинок или отдельных кусочков от белого до светло-кремового цвета. Допускается сероватый оттенок
Запах	Специфический, свойственный данному виду свежего жира, без признаков осаливания и прогорклости	
Консистенция: - охлажденного - замороженного	Мягкая, эластичная Плотная	

[1)] «Технологическая инструкция по выработке пищевых жиров птицы», разработанная и утвержденная директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

[2)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [6].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для жира-сырца	
	куриного и индюшиного	утиного и гусиного
Кислотное число, мг КОН/г, не более	1,5	
Массовая доля влаги, %, не более	25,0	

5.2.2 Топленый жир, не соответствующий одному из показателей высшего сорта, относят к 1-му сорту, при несоответствии одному из этих показателей — ко 2-му сорту.

5.2.3 Микробиологические показатели жира-сырца не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.2.4 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, меди, железа), нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и диоксинов в жирах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для топленого жира					
	куриного и индюшиного			гусиного и утиного		
	высшего сорта	1-го сорта	2-го сорта	высшего сорта	1-го сорта	2-го сорта
Цвет при температуре от 18 °С до 20 °С	От светло-кремового до светло-желтого различной интенсивности		От матово-белого до кремового различной интенсивности. Допускается серовато-желтый оттенок	Матово-белый или светло-кремовый различной интенсивности		От матово-белого до кремового различной интенсивности. Допускается серовато-желтый оттенок
Запах и вкус	Свойственный данному виду жира, без посторонних привкуса и запаха. Допускается приятный поджаристый					
Прозрачность в расплавленном состоянии	Прозрачный		Опалесцирующий	Прозрачный		Опалесцирующий
Консистенция при температуре от 18 °С до 20 °С	От жидкой до мажущейся. Допускается неоднородная структура — расслоение					
Кислотное число, мг КОН, не более	1,1	2,2	3,5	1,1	2,2	3,5
Перекисное число, моль активного кислорода/кг, не более	3,0	5,0	7,0	3,0	5,0	7,0
Массовая доля влаги, %, не более	0,25	0,30	0,80	0,25	0,30	0,80

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для выработки жиров используют внутреннюю жировую ткань с брюшной полости тушек, с мышечных желудков и кишок кур, индеек, гусей и уток.

Жиры вырабатывают при убое сельскохозяйственной птицы по ГОСТ Р 52837, а также при глубокой переработке тушек птицы по ГОСТ Р 52702, ГОСТ Р 53458 и ГОСТ Р 54376 на предприятиях,

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5], [6].

функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства; птица должна быть здоровой, прошедшей ветеринарно-санитарную экспертизу и отвечать ветеринарным и санитарным требованиям.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для нее не должны влиять на показатели качества жиров и должны обеспечивать стойкость при транспортировании, хранении и реализации в течение всего срока годности, а также быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.2 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 (общие требования — по разделу 3, к продукции — по 4.3.8). Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении А.

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

5.4.4 На каждую единицу транспортной тары с продукцией с помощью штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом наносят маркировку, содержащую данные о продукте по 5.4.2. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно помещать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать гигиеническим требованиям и документу, по которому они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность жира при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также быть разрешены для контакта с аналогичными пищевыми продуктами и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.5.2 Жиры, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую тару.

5.5.3 В качестве потребительской тары применяют:

а) для топленых жиров:

- контейнеры с крышками из полипропилена по ГОСТ Р 50962;
- стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2;
- металлические банки по ГОСТ 5981.

Для укупорки стеклянных банок применяют металлические крышки по нормативной документации;

б) для жира-сырца:

- пакеты из полимерной пленки по ГОСТ 10354 с последующим скреплением их горловины термосвариванием, липкой лентой по ГОСТ 20477 или другими средствами;
- лотки из полимерных материалов с последующей упаковкой в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354 и ГОСТ 25951, скрепленные термосвариванием или другим способом.

5.5.4 Жиры в потребительской таре упаковывают в транспортную тару — полимерные ящики по ГОСТ Р 51289 или из гофрированного картона по ГОСТ 13513 с последующей фиксацией липкой лентой по ГОСТ 18251.

Топленые жиры могут быть упакованы в металлические фляги вместимостью 25 и 38 $дм^3$ по ГОСТ 5037; бидоны, бочки, ведра с крышками и фляги по ГОСТ Р 50962 с предварительным вложением в них мешков-вкладышей из полимерных пленочных материалов по ГОСТ 19360 и последующим скреплением горловины пакета липкой лентой по ГОСТ 20477 или другими средствами.

5.5.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают жир одного наименования, вида и сорта (для топленого жира), одной даты выработки и термического состояния.

5.5.6 Допускается использовать другие виды потребительской и транспортной тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продукта-

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

ми, обеспечивающие сохранность, качество и безопасность жира при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

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

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

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

6 Правила приемки

6.1 Жиры принимают партиями.

Партией считают любое количество жира одного наименования, сорта (для топленого жира) и вида птицы, одного термического состояния, выработанное на одном предприятии за одну дату и сопровождаемое одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным согласно [8].

6.2 Внешний вид и маркировку транспортной тары на соответствие требованиям настоящего стандарта проверяют на каждой единице транспортной тары в партии.

6.3 Качество продукции в нечетко маркированной или поврежденной таре проверяют отдельно по каждой единице и результаты распространяют только на эту продукцию.

6.4 Для оценки жира на соответствие качества требованиям настоящего стандарта делают выборку в объеме 5 % взятых из разных мест партии, но не менее двух транспортных упаковок.

Из данных транспортных единиц выборочно отбирают три-четыре потребительские упаковки и направляют в лабораторию.

6.5 Органолептические показатели и температуру жиров устанавливают в каждой партии.

6.6 Показатели массовой доли влаги, кислотного и перекисного чисел определяет изготовитель не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.7 Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

6.8 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца, меди, железа), нитрозаминов, пестицидов и антибиотиков устанавливает изготовитель продукции.

6.9 Контроль содержания диоксинов проводят при ухудшении экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к их образованию и попаданию в окружающую среду, а также при обоснованном предположении о возможном наличии в продовольственном сырье.

7 Методы контроля

7.1 Объем выборки — по 6.4.

7.2 Отбор проб — по ГОСТ Р 53597 (для жира-сырца) и ГОСТ 8285 (для топленого жира).

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

7.4 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

7.5 Определение внешнего вида, цвета, вкуса, запаха, прозрачности и консистенции органолептически — по ГОСТ 8285.

7.6 Определение физико-химических показателей — массовой доли:

- влаги — по ГОСТ Р 50456;
- кислотного числа — по ГОСТ Р 50457 и ГОСТ Р 53747;
- перекисного числа — по ГОСТ 8285, ГОСТ Р ИСО 27107, ГОСТ Р 51487 и ГОСТ Р 53747.

7.7 Методы контроля микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50396.1, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 53665, ГОСТ Р 54374 и [9].

7.8 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [10], [11]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [12];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962 и ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [13];

- кадмия — по ГОСТ 26933, [13];
- меди — по ГОСТ 26931 (в топленом жире);
- железа — по ГОСТ 26928 (в топленом жире).

7.9 Определение нитрозаминов — по [14].

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

7.11 Определение пестицидов — по [17], [18], [19].

7.12 Определение диоксинов — по [20].

7.13 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже указанных в разделе 7.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Жиры транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований.

8.2 Транспортирование и хранение жиров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

8.3 Сроки годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности в 100 г продукта

А.1 Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности в 100 г продукта представлены в таблице А.1.

Таблица А.1

Вид и сорт жира	Жир, г, не менее	Энергетическая ценность, ккал, не менее
Жир-сырец	64,0	576
Топленый: высшего сорта 1-го сорта 2-го сорта	 99,8 99,6 98,2	 898 896 884

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности жира

Б.1 Рекомендуемые сроки годности жира-сырца с даты выработки:

1) охлажденного, при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:

- от 0 °С до 4 °С — не более 48 ч;
- от 0 °С до минус 1 °С — не более 4 сут;

2) замороженного, при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:

- не выше минус 12 °С — не более 30 сут;
- не выше минус 18 °С — не более 2 мес.

Б.2. Рекомендуемые сроки годности топленого жира с даты выработки представлены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Топленые жиры	Сроки годности при температуре, мес	
	от 0 °С до 4 °С	от минус 12 °С и ниже
Упакованные в:		
- металлические фляги	2	6
- металлические банки	6	8
- стеклянные банки	6	—
- тару из полимерных материалов	2	4

Библиография

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии, 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] Ветеринарно-санитарные требования при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, утвержденные Главным ветеринарным инспектором РФ Минсельхоза России, М., 2002 г.

[5] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299[1)]

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

[7] ГН 2.3.2.972—2000 — Гигиенические нормативы. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

[8] Приказ Минсельхоза России от 16 ноября 2006 г. № 422, утвержденный министром сельского хозяйства России

[9] МУК 4.2.590—96 — Методические указания. Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»

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

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

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

[13] 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

[14] МУК 4.4.1.011—93 — Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[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 1.2.2701—2010 — Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)

[20] МУК 99—1999 — Методические указания по идентификации и изомерспецифическому 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

[1)] Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20

Ключевые слова: жиры птицы пищевые, технические требования, жир-сырец, топленый жир, показатели безопасности, характеристика жиров, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Ю.А. Расторгуева*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *А.В. Софейчук*

Сдано в набор 24.10.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,15.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

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

gost.e-ecolog.ru