МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31657— 2012

СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 20 июля 2012 г. № 50)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 октября 2012 г. № 478-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31657—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53157—2008*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 октября 2012 г. № 478-ст ГОСТ Р 53157—2008 отменен с 1 июля 2013 г.

© Стандартинформ, оформление, 2012, 2019

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Поправка к ГОСТ 31657—2012 Субпродукты птицы. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан | AZ | Азстандарт

(ИУС № 8 2023 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ

Технические условия

Offal of a bird. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на субпродукты птицы пищевые (далее — субпродукты), предназначенные для реализации и производства продуктов питания.

Стандарт не распространяется на субпродукты с добавленными ингредиентами, включая воду, а также на печень, полученную от гусей и уток специального откорма.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 7702.2.0 Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1 Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13513 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия[1)]

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 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011.

Издание официальное

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

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

ГОСТ 31262 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31468 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 31470 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

ГОСТ ISO 7218 Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 К субпродуктам относят обработанные печень, сердце, мышечный желудок, шею, ноги, головы и гребни; в зависимости от вида и возраста птицы их подразделяют на субпродукты сухопутной птицы — кур, цыплят (включая цыплят-бройлеров), индеек, индюшат, цесарок, цесарят, и водоплавающей птицы — уток, утят, гусей, гусят.

3.2 В зависимости от температуры в толще продукта субпродукты по термическому состоянию подразделяют на охлажденные — температурой от 0 °С до 4 °С включительно, подмороженные — с температурой от минус 2 °С до минус 3 °С включительно, замороженные — с температурой не выше минус 8 °С и глубокозамороженные — с температурой не выше минус 18 °С.

4 Технические требования

4.1 Субпродукты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции по производству субпродуктов птицы, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 По качеству обработки, органолептическим и физико-химическим показателям субпродукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1; цвет и запах субпродуктов — специфические, свойственные субпродуктам определенного вида птицы, без посторонних цвета и запаха.

4.2.2 Микробиологические показатели субпродуктов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.3 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в субпродуктах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Таблица 1

Наименование субпродукта	Характеристика субпродукта	Массовая доля, %	
		белка, не менее	жира, не более
Печень	Обработанная печень, состоящая из одной или двух долей, упругой консистенции с гладкой поверхностью, от бурого до коричневато-красного цвета, чистая, без желчного пузыря, пятен от разлитой желчи и посторонних прирезей, с наличием незначительных остатков жировой и соединительной тканей	18	10
Сердце	Обработанное сердце без наружных кровеносных сосудов, сгустков крови, загрязнений, околосердечной сумки, с наличием околомышечного жира. Обработанное сердце может быть без верхушки аортального клапана	15	10
Мышечный желудок	Обработанный мышечный желудок различного способа и формы разрезания, без содержимого, кутикулы, прилегающих внутренних органов и жира	20	7
Шея	Обработанная шея с кожей или без нее, без трахеи, пищевода и загрязнений	14	13
Ноги	Обработанные ноги без ороговевшего слоя эпидермиса, наминов, остатков оперения и загрязнений	9	8
Головы	Обработанная голова с гребнем или без него, без остатков оперения, сгустков крови и загрязнений	8	8
Гребни	Обработанные гребни без сгустков крови и загрязнений	9	5
Примечание — Допускается по согласованию с потребителем наличие: - всей неудаленной кутикулы для мышечного желудка водоплавающей птицы, для мышечного желудка сухопутной птицы — площадью до 1 $см^2$; - на ногах — ороговевшего слоя эпидермиса; - на сердце — остатка аорты.			

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Субпродукты вырабатывают при убое сельскохозяйственной птицы, соответствующей нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, на предприятиях, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства, действующего на территории государства, принявшего стандарт; птица должна быть здоровой, прошедшей ветеринарно-санитарную экспертизу, и должна отвечать ветеринарным и санитарным требованиям.

4.4 Маркировка

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

4.4.2 Маркировка потребительской тары

Маркировка потребительской тары должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта, включая вид птицы;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- пищевую ценность;

- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- термическое состояние (охлажденные, подмороженные, замороженные, глубокозамороженные);
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

Информационные сведения о пищевой ценности в 100 г субпродуктов приведены в приложении А.

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

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

4.4.4 На каждую единицу транспортной тары с субпродуктами наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте, — по 4.4.2. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

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

4.5 Упаковка

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

4.5.2 Субпродукты, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую тару.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных субпродуктов, предназначенных для реализации в системе общественного питания и промышленной переработки.

4.5.3 В качестве потребительской тары и групповой упаковки применяют:

- пакеты из полимерной пленки с последующим скреплением горловины пакета термосваривани-ем, липкой лентой по ГОСТ 20477 или другими скрепляющими средствами;
- лотки из полимерных материалов с последующей упаковкой в полимерную пленку по ГОСТ 10354 и скрепленные термосвариванием;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951;
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354.

4.5.4 Субпродукты птицы в потребительской таре и групповой упаковке упаковывают в транспортную тару — полимерные ящики или из гофрированного картона по ГОСТ 13513 с последующей фиксацией клеевой лентой по ГОСТ 18251.

4.5.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают субпродукты одного наименования и вида птицы, одной даты выработки и термического состояния и одного вида упаковки.

Упаковку субпродуктов разных наименований в единицу транспортной тары проводят по согласованию с потребителем.

Допускается упаковывать печень вместе с сердцем в их естественном соотношении.

4.5.6 Допускается использовать другие виды потребительской или транспортной тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество субпродуктов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

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

4.5.8 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.

5 Правила приемки

5.1 Субпродукты принимают партиями. Партией считают любое количество субпродуктов одного наименования и вида птицы, одного термического состояния, выработанное на одном предприятии за одну дату выработки и сопровождаемое одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным в соответствии с порядком, утвержденным на территории государства, принявшего стандарт.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

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

Документ, удостоверяющий качество и безопасность субпродуктов, выдает и подписывает ответственное лицо предприятия — изготовителя продукта и заверяет оригинальной печатью предприятия-изготовителя.

5.2 Для оценки субпродуктов на соответствие требованиям настоящего стандарта выборку отбирают случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 2.

Таблица 2

Объем партии в единицах транспортной тары	Объем выборки в единицах транспортной тары (5 % от объема партии)
До 20 включ.	2
от 20 до 100	2—5
от 100 до 400	5—20
от 400 до 800	20—40
Св. 800	Не менее 40

Количество единиц продукции, отбираемое из общего объема выборки для контроля, корректируют в зависимости от методов контроля.

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

5.4 Органолептические показатели и температуру субпродуктов определяют в каждой партии.

5.5 Результаты испытаний оформляют протоколом.

5.6 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

6 Методы контроля

6.1 Объем выборки — по 5.2.

6.2 Отбор проб — по [1].

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

6.2.2 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 7702.2.0, [2].

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

6.3 Определение температуры

6.3.1 Средства измерения

При определении температуры (см. 3.2) используют следующее средство измерения:

- термометр портативный ТП 5 с диапазоном измерения от минус 35 °С до 45 °С, пределом допускаемой погрешности ± 0,5 °С, ценой деления шкалы 1 °С.

Допускается применение других средств измерения с метрологическими характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте, рекомендованных для пищевых продуктов.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

Применение ртутных термометров не допускается.

6.3.2 Проведение измерения

Измерение проводят непосредственно при отборе проб.

Датчик измерительного прибора вводят в толщу субпродукта. В мороженых субпродуктах предварительно делают отверстие для датчика измерительного прибора.

6.3.3 Обработка результатов

Результаты каждого измерения сопоставляют с требованиями нормативного или технического документа на конкретный вид субпродукта.

6.4 Определение внешнего вида, цвета и запаха субпродуктов (см. 4.2.1) проводят визуально.

6.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

6.6 Методы контроля микробиологических показателей (см. 4.2.2) — по ГОСТ 7702.2.1, ГОСТ 31468; выявление и определение бактерий Listeria monocytogenes — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.7 Определение содержания токсичных элементов (см. 4.2.3) — по ГОСТ 31262, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932;
- кадмия — по ГОСТ 26933.

6.8 Определение антибиотиков — по [3].

6.9 Определение пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Определение радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7 Транспортирование и хранение

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

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

7.3 Рекомендуемые сроки годности охлажденных субпродуктов с даты выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта от 0 °С до 2 °С включительно, — не более 2 сут; от минус 1 °С до 1 °С включительно — не более 4 сут; в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) — от 0 °С до 4 °С включительно — не более 15 сут.

7.4 Рекомендуемые сроки годности подмороженных субпродуктов с даты выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта от минус 2 °С до минус 3 °С включительно, — не более 7 сут.

7.5 Рекомендуемые сроки годности замороженных и глубокозамороженных субпродуктов с даты выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта не выше минус 8 °С, — не более 2 мес; не выше минус 18 °С — не более 6 мес соответственно.

7.6 Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

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

А.1 Пищевая ценность в 100 г субпродуктов приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование субпродукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Печень	18	10	162
Сердце	15	10	150
Мышечные желудки	20	7	143
Шея	14	13	173
Ноги	9	8	108
Головы	8	8	104
Гребни	9	5	81

Библиография

[1] ISO 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[2] ISO 6887-2:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов

[3] ISO 13493:1998 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии

УДК 637.54:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: субпродукты птицы пищевые, технические требования, показатели безопасности, характеристика субпродуктов, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

Сдано в набор 21.11.2019. Подписано в печать 28.11.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,20.
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.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 31657—2012 Субпродукты птицы. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан | AZ | Азстандарт

(ИУС № 8 2023 г.)

gost.e-ecolog.ru