МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31799— 2012

МЯСО И СУБПРОДУКТЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации (ТК 226)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

(Поправка).

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1473-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31799—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52674—2006*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ИЗДАНИЕ (Ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 6—2019)

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1473-ст национальный стандарт ГОСТ Р 52674—2006 отменен с 15 февраля 2015 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»

© Стандартинформ, оформление, 2013, 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО И СУБПРОДУКТЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Meat and meat by-products, frozen in blocks, for production of child nutrition foods. Technical specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо жилованное и субпродукты обработанные, замороженные в блоках (далее — мясо в блоках и субпродукты в блоках), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на продукты питания детей раннего возраста.

Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.1, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 779 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия*

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

ГОСТ 7269 Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16867 Мясо — телятина в тушах и полутушах. Технические условия*

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23392 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ 34120—2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ 31904—2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний».

Издание официальное

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27095 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия*

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

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

ГОСТ 31476 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31777 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31796 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31798 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

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 казателям 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **класс:** Блоки, объединенные по сырьевому признаку.

3.2 **группа:** Часть класса, объединенная по виду мяса.

3.3 **подгруппа:** Часть группы, характеризующаяся общими сортовыми характеристиками (массовой долей соединительной и жировой ткани) или различающаяся по анатомическому строению.

4 Классификация

4.1 В зависимости от вида и состава используемого сырья мясо в блоках и субпродукты в блоках подразделяют на классы А и Б, группы 1—4 и подгруппы: 1.1—1.4 для группы 1; 2.1—2.3 для группы 2.

Класс А — мясо жилованное, замороженное в блоках, вырабатывают следующих наименований:

группа 1 говядина:

подгруппа 1.1 — массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 % включ.,

подгруппа 1.2 — массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 % включ.,

* В Российской Федерации действует ГОСТ 32225—2013 «Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия».

подгруппа 1.3 — массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20,0 % включ.;
подгруппа 1.4 — телятина массовой долей жировой ткани не более 9,0 % включ.;
группа 2 свинина:
подгруппа 2.1 — массовой долей жировой ткани от 13,0 % до 17,0 % включ.,
подгруппа 2.2 — массовой долей жировой ткани от 28,0 % до 32,0 % включ.,
подгруппа 2.3 – массовой долей жировой ткани не более 50,0 % включ.;
группа 3 конина:
- массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0 % включ.;

группа 4 баранина:
- массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0 % включ.

Класс Б — субпродукты обработанные, замороженные в блоках, вырабатывают следующих наименований:

группа 1 говяжьи:
- печень,
- язык,
- сердце;

группа 2 свиные:
- печень,
- язык,
- сердце;

группа 3 конские:
- печень,
- язык,
- сердце;

группа 4 бараньи:
- печень,
- язык,
- сердце.

4.2 В зависимости от формы и размера блока мясо в блоках и субпродукты в блоках подразделяют на типы а, б, в, г (см. 5.1.2).

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Мясо в блоках и субпродукты в блоках должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.1.2 Характеристика мяса в блоках и субпродуктов в блоках по форме и размерам приведена в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для блоков типа			
	а	б	в	г
Форма блока	Усеченная четырехгранная пирамида	Прямоугольный параллелепипед		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для блоков типа			
	а	б	в	г
Размеры блока, мм:				
длина	370	370	370	800
ширина	370	370	180	260
высота	150	75	95	75
Примечания 1 Предельные отклонения блоков от установленных размеров — ± 10 мм. 2 Допускаются другие типы блоков весом не более 20 кг.				

5.1.3 По органолептическим показателям мясо в блоках и субпродукты в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков — твердая, цвет — свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии.

Температура в толще блоков — не выше минус 18 °С.

Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега.

5.1.4 Микробиологические показатели мяса в блоках и субпродуктов в блоках должны быть не более норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт, и соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для блоков класса	
	А	Б
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^5	2×10^5
Споры/г* мезофильных и термофильных клостридий, не более	10	10
Масса продукта (г), в которой не допускаются: БГКП (колиформы)	0,001	0,001
патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	25	25
* В случае направления сырья на производство консервированной продукции.		

5.1.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в мясе и субпродуктах в блоках не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для производства мяса в блоках и субпродуктов в блоках используют следующее сырье:

говядину от молодых животных первой или второй категории остывшую или охлажденную по ГОСТ 779;

говядину от молодых животных первой категории по ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке:

говядину жилованную массовой долей жировой ткани не более 9,0 % включ.;

говядину жилованную массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0 % включ.;

говядину жилованную массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20,0 % включ.;

телятину в тушах и полутушах остывшую или охлажденную по ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке:

телятину жилованную массовой долей жировой ткани не более 9,0 % включ.;

свинину от молодых животных второй категории остывшую или охлажденную, без шкуры по ГОСТ 31476 и полученную при ее разделке:

свинину жилованную массовой долей жировой ткани от 13,0 % до 17,0 % включ.;

свинину жилованную массовой долей жировой ткани от 28,0 % до 32,0 % включ.;

свинину жилованную массовой долей жировой ткани не более 50,0 % включ.;

конину от молодых животных первой категории остывшую или охлажденную по ГОСТ 27095 и полученную при ее разделке:

конину жилованную массовой долей жировой и соединительной ткани до 12,0 % включ.;

баранину от молодых животных остывшую или охлажденную по ГОСТ 31777 и полученную при ее разделке:

баранину жилованную массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0 % включ.;

субпродукты мясные (говяжьи, свиные, бараньи, конские) обработанные и охлажденные, печень, язык, сердце.

5.2.2 Используемое мясное сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт, и сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность.

Мясное сырье должно быть получено от скота, производимого в соответствии с ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств и должно отвечать требованиям к мясному сырью для детского питания.

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья должна исключать возможность использования мяса животных, пораженных губчатой энцефалопатией, и поступление его из регионов, в которых имеются случаи этого заболевания.

Примечания

1 Не допускается применение мяса быков, хряков и мяса от тощих животных.

2 Не допускается мясное сырье, полученное от трансгенных животных.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса в блоках и субпродуктов в блоках и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами или с данной группой продуктов.

5.3.2 Маркировка продукта в потребительской таре содержит следующую информацию:

- наименование мяса в блоках или субпродуктов в блоках, вида (класс А или Б), группы и подгруппы;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто или количество;
- пищевую ценность (в соответствии с приложением А);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Этикетка должна быть в полимерной обертке, или наклеенная на упаковку, или вложенная в нее.

5.3.3 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с дополнительным нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры», дополнительным грифом «Для детского питания».

5.3.4 На каждую упаковочную единицу транспортной тары наносят маркировку с двух торцевых сторон при помощи штампа, трафарета, ярлыка или другим способом, содержащую следующие данные:

- наименование мяса в блоках или субпродуктов в блоках, вида (класс А или Б), группы и подгруппы;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на предприятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак (при наличии);
- массу нетто;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- термическое состояние;
- условия хранения;
- срок годности;
- пищевую ценность (в соответствии с приложением А);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.3.5 Маркировка мяса в блоках и субпродуктов в блоках, направляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса и субпродуктов в блоках при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с продукцией данной группы.

5.4.2 Допускается использовать тару и упаковочные материалы, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные для контакта с данной группой продукции, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.3 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

5.4.4 Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами государства, принявшего стандарт.

5.4.5 Мясо в блоках и субпродукты в блоках должны быть одного вида, класса, группы и подгруппы.

Укладка мясного сырья в блоки — плотная.

5.4.6 Масса нетто одной упаковочной единицы (без транспортной тары) — не более 20 кг.

Перед замораживанием допускается упаковка мяса в блоках и субпродуктов в пакеты или обертки из полимерной пленки. Для местной реализации внутри предприятия, производящего мясо в блоках и субпродукты в блоках, допускается использование замороженных блоков без упаковки.

По согласованию с потребителем допускается отгрузка блоков в упаковке, в которой производили их замораживание, в пакетированном виде.

5.4.7 Замороженные блоки, сформированные в транспортный пакет с ненарушенными средствами скрепления пакета, принимают и отпускают без взвешивания по массе нетто и брутто, определяемой предприятием-изготовителем и указанной в транспортной маркировке, нанесенной с двух сторон на каждый пакет.

5.4.8 На длительное хранение поставку замороженных блоков, упакованных в ящики из гофрированного картона, осуществляют только в пакетированном виде.

5.4.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинальной массы нетто упаковочной единицы по ГОСТ 8.579 и таблице 3.

Таблица 3

Номинальная масса нетто М, кг	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т	
	% от массы	г
Св. 10 до 15 включ.	—	150
Св. 15 до 50 включ.	1,0	—

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

6 Правила приемки

6.1 Мясо в блоках и субпродукты в блоках принимают партиями. Под партией понимают любое количество мяса в блоках и субпродуктов в блоках одного вида, класса, группы и подгруппы, вырабо-

танное в течение одной смены, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним ветеринарным свидетельством и одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, где указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование изготовителя и его адрес;
- наименование продукта;
- термическое состояние;
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Для оценки качества мяса в блоках и субпродуктов в блоках проводят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с числом, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Объем партии (число упаковочных единиц), шт.	Число отобранных упаковочных единиц, шт.
До 10 включ.	3
От 11 до 100 включ.	5
От 101 до 1000 включ.	10
Св. 1000	15

6.3 Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах определяют в каждой партии мяса в блоках и субпродуктов в блоках.

6.4 В случаях разногласия по составу мяса и субпродуктов в блоках, а также по требованию контролирующих организаций проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

6.5 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.6 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой из той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, [1], [2].

Общие требования проведения микробиологических испытаний — по ГОСТ ISO 7218.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

7.3 Определение свежести мяса и субпродуктов в блоках — по ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

7.5 Содержание массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

7.6 Определение микробиологических показателей:

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659;

L.monocytogenes — по нормативным документам государства, принявшего стандарт;

споры мезофильных и термофильных клостридий — по ГОСТ 10444.9;

мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15, бактерии группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ 31747.

7.7 Определение токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927;

мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;

свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.8 Определение пестицидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение антибиотиков — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение радионуклидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.11 Температуру мяса в блоках и субпродуктов в блоках определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см жидкостным (нертутным) термометром, цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 100 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Мясо в блоках и субпродукты в блоках транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

8.2 Мясо в блоках и субпродукты в блоках хранят при относительной влажности воздуха не менее 85 % и температуре не выше минус 18 °С.

Рекомендуемый срок годности и реализации мяса и субпродуктов в блоках при температуре минус (18 ± 2) °С не более 6 мес.

Хранят мясо в блоках и субпродукты в блоках на поддонах или штабелями на напольных решетках с прокладкой рядов деревянными рейками толщиной 50 мм через каждые 80—100 см высоты штабеля.

Плотность укладки блоков в 1 м^3 грузового объема должна составлять, кг:

800 — для блоков, не упакованных в транспортную тару;

600 — для блоков, упакованных в транспортную тару.

При складировании блоков в штабеля необходимо учитывать максимально допустимую нагрузку на перекрытия многоэтажных холодильников.

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

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Наименование продукта	Белок, г	Жир, г	Калорийность, ккал
Класс А — мясо жилованное, замороженное в блоках			
Группа 1 говядина			
Подгруппа 1.1	18,9	9,0	156,6
Подгруппа 1.2	18,8	12,0	183,2
Подгруппа 1.3	18,6	20,0	254,4
Подгруппа 1.4	19,7	9,0	159,8
Группа 2 свинина			
Подгруппа 2.1	16,5	От 13,0 до 17,0 включ.	От 183,0 до 219,0 включ.
Подгруппа 2.2	15,5	От 28,0 до 32,0 включ.	От 314,0 до 350,0 включ.
Подгруппа 2.3	14,4	50,0	507,6
Группа 3 конина	22,0	12,0	196,0
Группа 4 баранина	17,2	12,0	176,8
Класс Б — субпродукты обработанные, замороженные в блоках			
Группа 1 — 4 (говяжьи, свиные, конские, бараньи)			
Печень	18,0	3,7	105,3
Язык	15,9	16,0	207,6
Сердце	16,0	3,5	95,5

Библиография

[1] ISO 17604:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs —Carcass sampling for microbiological analysis

(Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа)

[2] ISO 6887-2:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products

(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)

УДК 637.5.62.64.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: мясо в блоках и субпродукты в блоках замороженные, детское питание, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, маркировка, тара, упаковка, транспортирование, хранение

Редактор *А.Е. Минкина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 23.11.2019. Подписано в печать 04.12.2019 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86 Уч.-изд. л. 1,68.
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 31799—2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru