МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31936—
2012**

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Общие 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 «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии), Некоммерческой организацией «Российский птицеводческий союз» (НО «Росптицесоюз»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2012 г. № 54)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 июня 2013 г. № 149-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31936—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

7 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53008—2008[1)]

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»

[1)] Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 июня 2013 г. № 149-ст ГОСТ Р 53008—2008 отменен с 15 февраля 2015 г.

© 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

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Общие технические условия

Semi-prepared poultry meat and poultry offal. General specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы — кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов (далее — полуфабрикаты), предназначенные для реализации и производства продуктов питания.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья людей, изложены в 5.2.4, 5.2.5, требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к маркировке — в 5.4.

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

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 7702.2.2 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)[1)]

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9959 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16367 Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения[2)]

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54374—2011 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (полиформных бактерий)».

[2)] В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52313—2005 «Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения», ГОСТ Р 52469—2005 «Птицеперерабатывающая промышленность. Переработка птицы. Термины и определения».

Издание официальное

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24104 Весы лабораторные. Общие технические требования[1)]

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

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29299 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

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

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

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

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

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. Методы выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 31931 Мясо птицы. Методы гистологического и микроскопического анализа

ГОСТ 32008 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32009 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32951 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие 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 термины по ГОСТ 16367.

4 Классификация

4.1 Полуфабрикаты в зависимости от используемого мяса (пищевых субпродуктов) птицы подразделяют на полуфабрикаты из мяса (пищевых субпродуктов) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов.

4.2 В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы подразделяют:

- на натуральные;
- рубленые.

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008 «Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания».

Натуральные:
- тушки, части тушек и пищевых субпродуктов птицы;
- кусковые (бескостные и мясокостные);
- фаршированные;
- в оболочке.

Рубленые:
- формованные;
- в оболочке.

4.3 Полуфабрикаты натуральные и формованные могут быть в панировке или без нее, обсыпке или без нее, маринаде или без него.

4.4 В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют:
- на охлажденные с температурой в толще продукта от 0 °С до 2 °С ;
- подмороженные с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С;
- глубокозамороженные с температурой в толще продукта не выше минус 18 °С.

5 Общие требования

5.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документу на полуфабрикаты конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид (форма, состояние поверхности):	
- натуральных полуфабрикатов	Определяется их анатомическим происхождением, ассортиментом используемых субпродуктов и должен соответствовать требованиям к конкретным наименованиям полуфабрикатов
- рубленых полуфабрикатов	Определяется рецептурой компонентов и должен соответствовать требованиям на конкретные наименования полуфабрикатов
- полуфабрикатов с использованием пряностей	Определяется используемыми пряностями, панировками, соусами, маринадами, предусмотренными рецептурами на конкретные наименования полуфабрикатов
Запах	Свойственные данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой
Цвет:	
- натуральных полуфабрикатов	Свойственный цвету анатомических частей тушек, цвету кускового мяса, цвету субпродуктов и должен соответствовать требованиям к конкретным наименованиям полуфабрикатов
- рубленых полуфабрикатов	Свойственный цвету используемого сырья: кускового мяса, субпродуктов птицы и других рецептурных компонентов и должен соответствовать требованиям к конкретным наименованиям полуфабрикатов
- полуфабрикатов с использованием пряностей	Цвету используемых пряностей, панировки, соусов, маринадов, предусмотренных рецептурами на конкретные наименования полуфабрикатов и должен соответствовать требованиям на конкретные наименования полуфабрикатов
Массовая доля белка, %, не менее	8,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля жира, %, не более	40,0
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	1,8
Массовая доля крахмала, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Массовая доля кальция, %, не более	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Массовая доля добавленного фосфора в пересчете на (P_2O_5), %, не более	0,4
Массовая доля хлеба, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Общая кислотность, °Т, не более	4,0
Массовая доля начинки или покрытия, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Массовая доля панировки, %, не более	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен

Примечания

1 Предельные значения массовых долей хлорида натрия и добавленного фосфора в пересчете на (P_2O_5) установлены для полуфабрикатов, в рецептуре которых предусмотрено их использование.

2 Массовая доля кальция регламентируется в полуфабрикатах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26 × на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

3 Общая кислотность регламентируется в полуфабрикатах, в состав рецептур которых включен хлеб.

4 Содержание белка и жира регламентируется в полуфабрикатах, в рецептуре которых используется измельченное мясное сырье.

5 Для фаршированных полуфабрикатов все установленные требования относятся к составной части (начинке или покрытию), содержащей мясные ингредиенты.

6 Для полуфабрикатов в тесте все установленные требования относятся к начинке.

5.2.2 Полуфабрикаты, выработанные из полностью размороженного сырья, замораживанию не подлежат.

5.2.3 Пищевую ценность полуфабрикатов конкретного наименования устанавливают в документации, в соответствии с которой они изготавливаются.

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

5.2.5 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, микотоксинов (при использовании муки и круп), радионуклидов в полуфабрикатах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.6 При использовании хлорида натрия, пищевых фосфатов и фосфатсодержащих добавок их массовые доли в полуфабрикатах конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для производства полуфабрикатов следует применять мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, мясо птицы механической обвалки; куриные, цесариные и перепелиные яйца; яичные продукты, полученные от здоровой сельскохозяйственной птицы, прошедшие

ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке в соответствии с порядком, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и соответствующие:

- по показателям безопасности требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- требованиям, установленным в документе на эти продукты.

5.3.2 По термическому состоянию и срокам хранения сырье должно отвечать следующим требованиям.

Мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы:

- в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до 2 °С и сроком хранения не более одних суток;
- в подмороженном состоянии с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С и сроком хранения не более 10 сут;
- в замороженном состоянии используется сырье с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С со сроком хранения не более двух месяцев.

Мясо птицы механической обвалки:

- в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до 2 °С и сроком хранения не более одних суток;
- в подмороженном состоянии с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С со сроком хранения не более 5 сут;
- в замороженном состоянии с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С со сроком хранения не более одного месяца.

Пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки:

- пищевые куриные, цесариные и перепелиные яйца со сроком хранения не более 15 сут при температуре от 0 °С до 20 °С;
- охлажденные жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) с температурой в толще продукта не выше 5 °С со сроком хранения не более 24 ч;
- замороженные яичные продукты (меланж, белок, желток) с температурой в толще продукта от минус 6 °С до минус 10 °С со сроком хранения не более 3 мес;
- сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 20 °С, со сроком хранения не более 2 мес;
- сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 2 °С, со сроком хранения не более 4 мес;
- охлажденные жидкие яичные продукты, асептически расфасованные, со сроком хранения не более 15 сут.

5.3.3 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах полуфабрикатов устанавливают в документе на полуфабрикаты конкретного наименования, в соответствии с которым они должны быть изготовлены.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены для применения в производстве продуктов из мяса птицы и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.5 Сырье и пищевые добавки, применяемые для изготовления полуфабрикатов, следует контролировать на содержание компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ) в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства маркировки не должны влиять на показатели качества полуфабрикатов и должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации, а также должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.2 Маркировка потребительской тары с полуфабрикатом, предназначенным для реализации в торговле, должна включать:

- наименование продукта, включая вид и возраст птицы;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а) и организации (при наличии),

уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории государства, принявшего стандарт];

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто или объем;
- состав продукта;
- термическое состояние (охлажденные, подмороженные, замороженные или глубокозамороженные);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- срок годности и условия хранения;
- информацию о пищевых добавках, ароматизаторах, биологически активных добавках к пище, ингредиентах продуктов нетрадиционного состава;
- пищевую ценность;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

При использовании сырья и компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ), информацию об этом следует выносить на этикетку в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» и других, характерных для продукта конкретного вида.

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую следующие данные о продукте:

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а) и организации (при наличии), уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории государства, принявшего стандарт];
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование полуфабриката;
- массу нетто или количество упаковочных единиц;
- состав продукта;
- пищевую ценность;
- дату изготовления и упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

5.4.4 Маркировка полуфабрикатов, 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 документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.

5.5.2 Допускается использовать тару, упаковочные материалы и скрепляющие средства, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность, качество и безопасность продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

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

5.5.4 Многооборотная тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния и одного вида упаковки.

5.5.6 Масса брутто продукции в многооборотных ящиках не более 30 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг.

5.5.7 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

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

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

6 Правила приемки

6.1 Полуфабрикаты принимают партиями.

Партией считают любое количество полуфабриката одного наименования, одного термического состояния, изготовленного в течение одной смены, упакованного в тару одного вида и типоразмера, выработанное на одном предприятии по однотипной технологии и сопровождаемое одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным в соответствии с порядком, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- полное наименование полуфабрикатов и термического состояния (см. раздел 4);
- номер партии;
- число единиц продукции в транспортной таре;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления и упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

6.2 Для оценки продукции 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 % партии)
До 20 включ.	1
Св. 20 до 100	1—5
Св.100 до 400	5—20
Св. 400 до 800	20—40
Св. 800 до 1500	40—75
Св. 1500	Не менее 75

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

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

6.4 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия полуфабрикатов приемке не подлежит.

6.5 Результаты испытаний оформляют протоколом в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

6.6 Органолептические показатели и температуру полуфабрикатов определяют в каждой партии.

6.7 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции.

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

7 Методы контроля

7.1 Объем выборки — по 6.2.

7.2 Отбор проб и подготовка их к анализу — по [1].

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

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

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

7.3 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1) и температуры полуфабрикатов — по ГОСТ 9959, ГОСТ 32951.

7.4 Определение химических показателей (см. 5.2.1):

- массовой доли белка — по ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли кальция — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли хлоридов — по [3], [4];
- массовой доли общего фосфора (P_2O_5) — по ГОСТ 32009, ГОСТ 9794;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 29299;
- массовой доли хлеба — по ГОСТ 32951;
- общей кислотности — по ГОСТ 32951.

7.5 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и/или:

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

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

7.7 Определение антибиотиков — по [5].

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

7.9 Определение микотоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15; Escherichia coli — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 7702.2.2, ГОСТ 31747, ГОСТ 32951;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы — по ГОСТ 31659, ГОСТ 32951;
- бактерий Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- плесени и дрожжей — по ГОСТ 10444.12.

7.11 В случае сомнения в свежести мясного сырья проверку его качества проводят: мяса птицы — по ГОСТ 31470 или другими методами для соответствующего вида сырья.

7.12 Идентификация продукции на наличие генетически модифицированных источников (если она предусмотрена нормативными документами на полуфабрикат конкретного наименования) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение массы изделия (порции) — по ГОСТ 32951, предельных отклонений от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

7.14 Определение гистологических показателей (если они предусмотрены нормативной документацией на полуфабрикат конкретного наименования) — по ГОСТ 31479, ГОСТ 31931.

7.15 Определение массовой доли панировки, мясной начинки или мясного покрытия в фаршированных полуфабрикатах в диапазоне измерений масс полуфабрикатов от 30 до 1500 г

7.15.1 Средства измерений

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более ± 0,01 г.

7.15.2 Отбор проб

От каждой партии полуфабрикатов отбирают 10 полуфабрикатов.

7.15.3 Выполнение измерений

Замороженный полуфабрикат размораживают до температуры 1 °С в толще продукта, затем взвешивают в упаковке и без нее, снимают упаковку, затем опять взвешивают упаковку и полуфабрикат.

Панировку, или мясную начинку, или мясное покрытие каждого полуфабриката отделяют и взвешивают с точностью до 0,01 г.

Результаты взвешивания округляют до 0,01 г.

7.15.4 Обработка результатов измерений

Массовую долю панировки, или мясной начинки, или мясного покрытия X, % к массе полуфабриката, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m_2}, \quad (1)$$

где m_1 — масса панировки, или мясной начинки, или мясного покрытия, г;

m_2 — масса полуфабриката, г.

За окончательный результат измерения принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных измерений массовой доли панировки, или мясной начинки, или мясного покрытия фаршированного полуфабриката.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на применяемом виде транспорта, при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности, указанных на конкретные их наименования.

8.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения устанавливает разработчик документации на производство полуфабрикатов конкретных наименований в зависимости от состава используемого сырья, ингредиентов, материалов и предусмотренных технологических режимов.

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт, в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

Библиография

[1] ISO 17604:2003[1)] 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[2)] 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)

[3] ISO 1841-1:1996 Meat and meat products — Determination of cloride content — Part 1: Volhard method (Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда)

[4] ISO 1841-2:1996 Meat and meat products — Determination of cloride content — Part 2: Potentiometric metod (Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 2. Потенциометрический метод)

[5] ISO 13493:1998 Meat and meat products — Determination of chloramphenicol content — Method using liquid chromatography (Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии)

[1)] Заменен на ISO 17604:2015.

[2)] Заменен на ISO 6887-2:2017.

УДК 637.54:006.354 МКС 67.120.20

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

Редактор *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Г.В. Струковой*

Сдано в набор 06.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,35.

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 stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru