МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 27747— 2016

МЯСО КРОЛИКОВ (ТУШКИ КРОЛИКОВ, КРОЛИКОВ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)

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 Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Научно-исследовательский институт пушного звероводства и кролиководства имени В.А. Афанасьева» (ФГБНУ «НИИПЗК»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июля 2016 г. № 89-П)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 октября 2016 г. № 1415-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 27747—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 27747—88

6 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»

© Стандартинформ, оформление, 2016, 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

Содержание

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

Поправка к ГОСТ 27747—2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 12 2021 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МЯСО КРОЛИКОВ (ТУШКИ КРОЛИКОВ, КРОЛИКОВ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)

Технические условия

Rabbit meat (carcasses rabbit, rabbit-broiler and parts). Specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо кроликов — тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части (далее — мясо кроликов), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

Стандарт не распространяется на мясо кроликов с добавленными ингредиентами, включая воду.

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 7269 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 7686 Кролики для убоя. Технические условия

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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 18321 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20235.0 Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести

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 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

Издание официальное

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

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

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 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

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

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. 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 ю 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **тушка:** Все части скелетной мускулатуры и кости кроликов и кроликов-бройлеров, без головы, шеи и хвоста, почки оставлены или удалены.

3.2 **продольная полутушка:** Разделенная на две части тушка путем продольной разрубки по центру крестцовых, поясничных и грудных позвонков.

3.3 **передняя четвертина продольной полутушки:** Передняя часть продольной полутушки, разделенной на две части путем поперечной разрубки между двенадцатым ребром и первым поясничным позвонком, с передней лапкой.

3.4 **задняя четвертина продольной полутушки:** Задняя часть продольной полутушки, разделенной на две части путем поперечной разрубки между двенадцатым ребром и первым поясничным позвонком, с задней лапкой.

3.5 **лопаточно-плечевая часть:** Часть тушки, получаемая путем прямого разруба перпендикулярно позвоночнику на уровне восьмого или девятого грудного позвонка и разделения путем продольного разруба по линии позвоночника.

3.6 **грудина:** Тушка без лопаточно-плечевой и задней части, полученная прямым поперечным разрубом перед первым поясничным позвонком.

3.7 **поясничная часть:** Часть тушки, полученная путем прямого разруба тушки перпендикулярно позвоночнику на уровне первого и шестого поясничного позвонка.

3.8 **тазобедренная часть:** Часть тушки, полученная прямым разрубом перпендикулярно шестому поясничному позвонку.

3.9 **окорока:** Тазобедренная часть тушки, полученная прямым продольным разрубом крестцовых позвонков.

3.10 **потрошеные тушки:** Тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова на уровне первого шейного позвонка, шея на уровне плечевых суставов, передние ноги по запястному, задние — по скакательному суставу.

3.11 **потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей:** Тушки, в полость которых вложен упакованный комплект обработанных потрохов (печень, сердце, почки) и шея.

3.12 **кролики-бройлеры:** Молодняк с более интенсивным приростом мышечной ткани до 80-суточного возраста за счет использования инновационных элементов в селекции, разведении и кормлении животных.

4 Классификация

4.1 Мясо кроликов выпускают в виде целых тушек (потрошеные тушки и потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей) и их частей: полутушки, передней и задней четвертины полутушки, грудной, лопаточно-плечевой, поясничной, тазобедренной частей и окорока.

4.2 В зависимости от температуры мясо кроликов по термическому состоянию подразделяют:

- на охлажденное — парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения;
- замороженное — мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения.

4.3 В зависимости от массы остывшей тушки кроликов подразделяют:

- на тушки кролика с массой не менее 1,1 кг;
- тушки кролика-бройлера до 80-суточного возраста — от 0,8 до 1,6 кг.

4.4 В зависимости от упитанности и качества обработки тушки кроликов и кроликов-бройлеров вырабатывают следующих видов и сортов:

- тушки кроликов первого и второго сорта;
- тушки кроликов-бройлеров 1-го и 2-го сорта.

5 Технические требования

5.1 Мясо кроликов должно соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Тушки и их части должны соответствовать следующим требованиям:

- быть целыми;
- быть обескровленными, чистыми.

5.2.2 Тушки и их части не должны иметь:

- посторонних включений (например, грязи, песка, металла);
- посторонних запахов;
- фекальных загрязнений;
- видимых кровоподтеков, требующих удаления;
- побитостей, требующих удаления;
- торчащих или сломанных костей;
- остатков кишечника, трахеи, пищевода, репродуктивных органов;
- холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи;
- остатков кожного и волосяного покрова.

5.2.3 Разделку частей осуществляют с сохранением их целостности и товарного вида, без порезов мышечной ткани. Все поперечные разрубы делаются под прямым углом к поверхности тушки или части тушки, за исключением тех случаев, когда части должны быть разделаны по естественным линиям сращения.

5.2.4 Допускается выпускать потрошеные тушки с почками.

5.2.5 Тушки кроликов и кроликов-бройлеров вырабатывают в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1 — Характеристика тушек

Наименование показателя	Характеристика тушек			
	кроликов		кроликов-бройлеров	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Упитанность (состояние мышечной ткани и наличие жировых отложений) — нижний предел	Мышцы развиты хорошо. Бедра выполнены хорошо, округлены. Остистые отростки спинных позвонков не выступают. Отложения жира на холке и в паховой полости в виде утолщенных полос. Почки покрыты жиром до половины и более. Тушки должны быть хорошо обескровлены, без побитостей и кровоподтеков, остатков шкурки, вымыты с поверхности и со стороны внутренней полости	Мышцы развиты удовлетворительно. Бедра подтянуты, плоские. Остистые отростки спинных позвонков слегка выступают. Отложения жира на холке и в паховой полости незначительные. Допускается отсутствие жировых отложений. Допускаются побитость, кровоподтеки тушки, не требующие удаления	Мышцы развиты хорошо. Бедра выполнены хорошо, округлены. Отложения жира на холке, межреберных мышцах и на почках незначительные. Остистые отростки спинных позвонков могут слегка выступать. Тушки должны быть хорошо обескровлены, без побитостей и кровоподтеков, вымыты с поверхности и со стороны внутренней полости	Мышцы развиты удовлетворительно. Бедра подтянуты, плоские. Остистые отростки спинных позвонков слегка выступают. Допускается отсутствие жировых отложений. Допускаются побитость, кровоподтеки тушки, не требующие удаления
Запах	Свойственный свежему мясу кроликов			
Цвет: - мышечной ткани; - подкожного и внутреннего жира	От бледно-розового до розового Белый или бледно-желтый			
Состояние тушки	Допускаются срывы полосы жира на спине, не превышающие 1/3 длины тушки	—	Допускаются срывы полосы жира на спине, не превышающие 1/3 длины тушки	—
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций			

5.2.6 Тушки, соответствующие по упитанности требованиям 1-го сорта, а по качеству обработки — 2-му, относят ко 2-му сорту.

5.2.7 Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кроликов, не должна превышать 4 %.

5.2.8 Не допускаются к реализации, а направляются только в промышленную переработку тушки:

- с массой менее 0,8 кг;
- тушки кроликов, кроликов-бройлеров, не соответствующие по качеству обработки требованиям 2-го сорта:
- плохо обескровленные;

- с кровоподтеками, требующими удаления;
- с наличием выраженных побитостей, требующих удаления;
- с надрезами на спине;
- с переломами и при наличии обнаженных костей;
- с холодильными ожогами;
- замороженные более одного раза.

5.2.9 Части тушек вырабатывают из тушек, соответствующих требованиям настоящего стандарта.

5.2.10 Микробиологические показатели мяса кроликов не должны превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.11 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, антибиотиков, радионуклидов и диоксинов в мясе кроликов не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для выработки мяса кроликов применяют кроликов, кроликов-бройлеров по ГОСТ 7686, убой которых проводят на предприятиях, функционирующих в соответствии с нормами ветеринарного и санитарного законодательства, действующего на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка должна соответствовать требованиям [1], [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кроликов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.2 Маркировка тушек

Маркирование тушек кроликов проводят в соответствии с требованиями к клеймению мяса, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

На каждую тушку ставят одно клеймо на внешней стороне голени: у тушек кроликов первого сорта — круглое (диаметром 25 мм), у тушек кроликов второго сорта — квадратное (размером стороны 25 мм), у тушек кроликов-бройлеров первого сорта — овальное (диаметром 25 мм), у тушек кроликов-бройлеров второго сорта — овальное (диаметром 20 мм).

На тушки кроликов и кроликов-бройлеров, не отвечающие по упитанности требованиям первого и второго сорта, накладывают на спинке одно треугольное клеймо (размером сторон 20 × 25 × 25 мм).

5.4.3 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

На каждую единицу потребительской упаковки наносят маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

- дату упаковывания;
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес и адрес производства при их несовпадении, включая страну);
- сорт;
- термическое состояние;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- штриховой идентификационный код (при наличии);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

В маркировке продуктов убоя и мясной продукции, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна содержаться соответствующая информация (например, «упаковано под вакуумом», «упаковано в модифицированной атмосфере»).

5.4.4 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Пределы температуры», «Беречь от влаги», «Скоропортящийся груз».

5.4.5 На каждую единицу транспортной упаковки с мясом кроликов наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 5.4.3. В каждую единицу транспортной упаковки допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

5.4.6 Вид убоя кроликов (например, кошерный, халяльный) указывают по требованию потребителя.

5.4.7 Маркировка мяса кроликов, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность, качество и безопасность мяса кроликов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

5.5.2 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

5.5.3 Мясо кроликов, предназначенное для реализации, выпускают упакованным в потребительскую упаковку.

В потребительской упаковке могут содержаться одна или несколько частей тушки, тушка — только одна.

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

5.5.4 В качестве потребительской упаковки и групповой упаковки применяют:

- пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без них с последующей заклейкой горловины пакета липкой лентой или скреплением скрепкой;
- лотки из полимерных материалов с последующим упаковыванием в полимерную пленку по ГОСТ 10354 и скреплением термосвариванием;
- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без них;
- пленку полимерную по ГОСТ 10354.

5.5.5 Потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей упаковывают в полимерную пленку по ГОСТ 10354.

5.5.6 Мясо кроликов в потребительской и групповой упаковке упаковывают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033 или полимерные ящики.

5.5.7 В каждую транспортную упаковку упаковывают мясо кроликов одного наименования, сорта, одной даты выработки и термического состояния и одного вида потребительской упаковки.

5.5.8 Допускается использовать другие виды потребительской или транспортной упаковки, скрепляющие средства и упаковочные материалы, обеспечивающие сохранность и качество мяса кроликов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.9 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке мяса кроликов в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

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

5.5.10 Упаковка мяса кроликов, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Мясо кроликов принимают партиями.

Партией считают определенное количество мяса кроликов одного наименования, одинаково упакованного, произведенного (изготовленного) одним изготовителем в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость мяса кроликов.

6.2 Правила приемки и объем выборки — по ГОСТ 18321.

6.3 Микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.4 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.5 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.6 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия мяса кроликов приемке не подлежит.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб для проведения испытаний — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 7269, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164.

7.2 Определение свежести — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 20235.0, ГОСТ 23392.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

7.4 Методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.5 Определение микробиологических показателей:

- КМАФАнМ — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечной палочки (БГКП) — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31747;
- бактерий рода *Salmonella* — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659.
- бактерий *L. monocytogenes* — по ГОСТ 21237, ГОСТ 32031.

7.6 Определение содержания токсичных элементов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или:

- 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.

7.7 Определение посторонних примесей — визуально.

7.8 Определение микроколичеств пестицидов — по ГОСТ 32308 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение радиоактивных веществ (цезия-137) — по ГОСТ 32161 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Мясо кроликов транспортируют всеми видами специализированного транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Транспортирование мяса кроликов, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемые сроки годности мяса кроликов приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности мяса кроликов (без ливера и костей) в 100 г продукта

А.1 Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности мяса кроликов (без ливера и костей) в 100 г продукта приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование мяса кроликов	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, кДж/ккал
Тушка кроликов 1-го сорта	18,0	10,0	840/200
Грудина	19,0	11,0	900/215
Лопаточно-плечевая часть	21,0	11,0	960/230
Поясничная часть	27,0	16,0	1300/310
Тазобедренная часть	9,5	5,0	419/100
Тушка кроликов 2-го сорта	18,0	9,5	800/190
Грудина	19,0	12,0	950/230
Лопаточно-плечевая часть	11,0	12,0	750/180
Поясничная часть	19,0	12,0	950/225
Тазобедренная часть	19,0	4,5	630/150
Тушки кроликов-бройлеров 1-го сорта	16,0	11,0	840/200
Грудина	13,0	12,0	800/190
Лопаточно-плечевая часть	12,0	12,0	780/185
Поясничная часть	19,0	6,0	690/165
Тазобедренная часть	16,0	13,0	900/215
Тушки кроликов-бройлеров 2-го сорта	13,0	7,5	630/150
Грудина	9,5	12,0	710/170
Лопаточно-плечевая часть	6,5	10,0	550/130
Поясничная часть	22,0	7,0	800/190
Тазобедренная часть	10,0	3,5	380/90

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности мяса кроликов

Б.1 Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса кроликов при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1,5 °С до плюс 4 °С включительно: тушек — не более 5 сут, частей тушек — не более 2 сут со дня выработки.

Б.2 Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса кроликов со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:

- не выше минус 12 °С: тушек в потребительской упаковке — не более 8 мес, в групповой упаковке — не более 4 мес; частей тушек — не более 1 мес;
- не выше минус 18 °С: тушек в потребительской упаковке — не более 12 мес, в групповой упаковке — не более 8 мес; частей тушек — не более 3 мес;
- не выше минус 25 °С: тушек в потребительской упаковке — не более 14 мес, в групповой упаковке — не более 11 мес.

Библиография

[1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 637.514:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: мясо кроликов, кролики-бройлеры, тушка, части тушки, потрошеная тушка, продольная полутушка, передняя четвертина продольной полутушки, задняя четвертина продольной полутушки, лопаточно-плечевая часть, грудина, поясничная часть, тазобедренная часть, окорока, технические требования

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 25.11.2019. Подписано в печать 04.12.2019. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,70.

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 27747—2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 12 2021 г.)

gost.e-ecolog.ru