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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 19343— 2017

ЖЕЛУДКИ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «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 «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 августа 2017 г. № 102-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 сентября 2017 г. № 1090-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 19343—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 февраля 2019 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 19343—73

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2018 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2018

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

ЖЕЛУДКИ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Технические условия

Chilled stomach of pigs. Specifications

Дата введения —2019—02—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свиные замороженные желудки (далее — желудки) для производства медицинских, ветеринарных, ферментных препаратов и питательных сред.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 7269—2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 19496—2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23392—2016 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **свиной желудок:** Продукт убоя в виде расширения пищеварительной трубки, состоящей из одной камеры.

Издание официальное

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Желудки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Желудки замораживают поштучно или в виде блоков, высота которых не должна превышать 11 см.

Не допускается повторная заморозка желудков (поштучно и в виде блоков).

При формировании блока для последующей заморозки не допускается смешивание желудков разной даты изготовления.

4.1.3 По органолептическим и физическим показателям желудки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид и запах	Желудки со слизистой оболочкой, в целом виде, освобожденные от пищевых масс, очищенные снаружи от жира и связок, промытые, поверхность твердая, без повреждений, без постороннего запаха. Желудки заморожены серозной оболочкой наружу. При выработке в виде блоков — укладка плотная, без пустот. Запах свойственный доброкачественным желудкам, без постороннего
Цвет	Беловато-серый с розовым оттенком
Температура в толще блока/ желудков, °С, не выше	Минус 20

4.2 Требования к сырью

4.2.1 В качестве сырья используют желудки свиней, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.2 Желудки должны быть получены при убое здоровых животных в промышленных условиях. Процесс отделения и зачистки желудков должен завершаться не позднее чем через 45—60 мин после нутровки, включая передачу на замораживание.

4.2.3 Не допускается использовать желудки загрязненные, заплесневевшие, с признаками гнилостного разложения, имеющие посторонний запах, деформированные, с наличием абсцессов или желудки с примесью посторонних тканей.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества желудков.

4.3.2 На каждой единице потребительской упаковки должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на упаковку, или вложенная в нее с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории);
- товарного знака (при наличии);
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- массы нетто;
- обозначения настоящего стандарта;

- информации о подтверждении соответствия (при необходимости).

Пример записи наименования продукта при маркировке
«Свиные желудки замороженные».

4.3.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Пределы температуры».

Этикетку с маркировкой, характеризующей продукцию, наклеивают на транспортную упаковку с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории);
- товарного знака (при наличии);
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- массы нетто;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия (при необходимости).

Аналогичную этикетку вкладывают в каждую единицу транспортной упаковки.

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

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства, разрешенные к применению в пищевой промышленности, должны соответствовать [1] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и товарный вид желудков при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

Полимерные материалы, используемые для упаковки желудков, по ГОСТ 7730 и ГОСТ 10354 должны удовлетворять следующим требованиям:

- использоваться впервые;
- иметь температуру морозостойкости не выше минус 25 °С;
- иметь толщину не менее 0,03 мм;
- не иметь дефектов: трещин, разрывов, отверстий.

4.4.2 При замораживании поштучно желудки укладывают в пакеты из полимерных материалов по ГОСТ 19360 или других материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с аналогичными продуктами и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности. Далее желудки укладывают в ящик из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511 или контейнер из полимерных материалов. Допускается желудки упаковывать поштучно в пакеты из полимерных материалов под вакуумом.

4.4.3 Желудки, замороженные в виде блоков, укладывают в ящик из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511 или контейнер из полимерных материалов. В ящик из гофрированного картона или контейнер из полимерных материалов вкладывают мешок-вкладыш по ГОСТ 19360 или других материалов, разрешенных для контакта с аналогичными продуктами и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности. Мешок-вкладыш должен полностью перекрывать блок с припуском не менее 200 мм.

4.4.4 Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251, или лентой полиэтиленовой липкой по ГОСТ 20477 или обвязывают полипропиленовой стягивающей (стреппинг) лентой.

4.4.5 Ящики укладывают на поддоны и для скрепления обтягивают растягивающейся пленкой.

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

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

5 Правила приемки

5.1 Желудки принимают партиями. Под партией понимают любое количество желудков, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним сопроводительным документом.

5.2 Для оценки качества желудков проводят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии (число упаковочных единиц), шт.	Число отобранных упаковочных единиц, шт.
До 100	3
От 101 до 500	7
От 501 до 1000	10
Св. 1000	15

5.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующих организаций или потребителя.

5.4 При получении неудовлетворительных результатов проводят повторные испытания на удвоенной выборке от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

6 Методы контроля

6.1 Желудки, отобранные для оценки качества всей партии, размораживают без вскрытия упаковки при температуре не более 30 °С до достижения температуры в толще блока/желудка 1 °С. После размораживания и вскрытия каждой упаковки из разных мест отбирают пробу массой не менее 5 % от объема партии. Отбор проб осуществляют по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего данный стандарт.

6.2 Внешний вид и цвет желудков определяют визуально при дневном свете. Запах определяют органолептически.

6.3 При возникновении разногласий в определении свежести желудков отбор проб и анализы — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

6.4 Физический показатель температуры в центре блока/желудка до его размораживания определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

6.5 Массу упаковочной единицы взвешивают на весах для статического взвешивания класса точности не ниже среднего (III), с ценой поверочного деления e = 50 г, наибольшим пределом взвешивания 100 кг или других весах с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками.

Пределы отрицательных отклонений от номинального количества — по ГОСТ 8.579 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего данный стандарт.

6.6 При повторном получении неудовлетворительных результатов партия приемке не подлежит.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Упакованные желудки транспортируют при температуре воздуха не выше минус 20 °С всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарного документа, соответствующего требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Желудки хранят в упакованном виде в камере хранения при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 %. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С.

7.3 Срок годности устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности* желудков — не более 12 мес с момента сбора сырья при соблюдении условий хранения. Во время хранения желудков в холодильной камере каждую единицу упаковки подвергают внешнему осмотру не менее двух раз в период установленного стандартом срока хранения.

7.4 Транспортирование и хранение желудков, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Библиография

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

* Данный срок годности, установленный в стандарте, является справочным.

УДК 637.663:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: желудок свиной, технические требования, органолептические показатели и характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 22.08.2018. Подписано в печать 12.09.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

gost.e-ecolog.ru