МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34122—
2017**

СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

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 Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ВНИИПП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 июля 2017 г. № 101-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 октября 2017 г. № 1379-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34122—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2017

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

СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Offal of birds for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на субпродукты птицы для детского питания (далее — субпродукты), предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания, и промышленной переработки при изготовлении продуктов для детского питания.

Стандарт не распространяется на субпродукты с добавленными ингредиентами.

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 ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.0—2016 Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1—2017 Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 7702.2.6—2015 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14083—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

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 18292—2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

ГОСТ 23042—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

Издание официальное

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка*

ГОСТ 31467—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ 31468—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 31470—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31657—2012 Субпродукты птицы. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

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 Классификация

3.1 К субпродуктам для детского питания относят обработанные печень, сердце цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат.

* Не действует в Российской Федерации.

3.2 В зависимости от температуры в любой точке измерения субпродукты по термическому состоянию подразделяют:

- на охлажденные — с температурой от минус 1 °С до плюс 4 °С включительно;
- замороженные — с температурой не выше минус 12 °С.

4 Технические требования

4.1 Субпродукты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт, и вырабатываться по технологической инструкции по производству субпродуктов птицы для детского питания с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 По качеству обработки, органолептическим и физико-химическим показателям субпродукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	печени	сердец
Внешний вид	Обработанная печень, состоящая из одной или двух долей, с гладкой поверхностью, чистая, без желчного пузыря, пятен от разлитой желчи и посторонних приразей, с наличием незначительных остатков жировой и соединительной тканей	Обработанное сердце, без наружных кровеносных сосудов, сгустков крови, загрязнений, околосердечной сумки, с наличием околомышечного жира. Обработанное сердце может быть без верхушки аортального клапана
Цвет	От бурого до коричневато-красного цвета	От красного до темно-красного
Запах	Свойственный доброкачественным субпродуктам конкретного вида птицы, без постороннего запаха	
Консистенция	Упругая	
Массовая доля белка, %, не менее	18,0*	15,0*
Массовая доля жира, %, не более	10,0*	10,0*
* Конкретные значения показателей для каждого ассортиментного наименования субпродуктов приведены в приложении А.		

4.2.2 Микробиологические показатели субпродуктов не должны превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

4.2.3 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в субпродуктах не должно превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

Субпродукты получают при убое сельскохозяйственной птицы (цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат) по ГОСТ 18292, полученной в соответствии с ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ и других видов нетрадиционных кормовых средств, на предприятиях, функционирующих в соответствии с нормами ветеринарного и санитарного законодательства, действующего на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна отвечать требованиям [2] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт, быть четкой, средства для маркировки должны обеспечивать стойкость при хранении, транспортировании.

4.4.2 Маркировка потребительской упаковки — по [2] или нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт, с указанием дополнительных сведений:

- термического состояния (охлажденные, замороженные);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы).

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

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по [2] или нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры», «Беречь от влаги».

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную упаковку с продукцией, предназначенной для местной реализации, при этом в каждую единицу транспортной упаковки вкладывают листок-вкладыш с аналогичной маркировкой.

4.4.4 Маркировка субпродуктов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт, документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность и качество субпродуктов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

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

Субпродукты упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, или без них в прозрачные газонепроницаемые пленочные материалы (пленки, пакеты) массой нетто от 300 г до 1,5 кг с использованием подложек, лотков, салфеток или других упаковочных материалов.

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

В качестве потребительской и групповой упаковки применяют:

- пакеты из полимерных материалов по ГОСТ 10354, которые скрепляют термосвариванием или закрепляют липкой лентой;
- лотки из полимерных материалов с последующим обертыванием в полимерную пленку по ГОСТ 10354, которую скрепляют термосвариванием или липкой лентой; пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без них; пленку полимерную по ГОСТ 10354.

4.5.3 Субпродукты в потребительской и групповой упаковке упаковывают в транспортную упаковку — ящики полимерные многооборотные или из гофрированного картона по ГОСТ 9142 с последующей фиксацией клеевой лентой по ГОСТ 18251.

4.5.4 В каждую транспортную упаковку укладывают субпродукты одного наименования и вида птицы, одной даты выработки, термического состояния и одного вида упаковки.

4.5.5 Допускается использовать другие виды потребительской и транспортной упаковки, скрепляющих средств, разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продуктами и соответствующие требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.6 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке, с учетом допускаемых отклонений.

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

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

5 Правила приемки

5.1 Субпродукты принимают партиями. Определение партии — по [1], объемы выборок и правила приемки — по ГОСТ 31657.

5.2 Органолептические показатели и температура субпродуктов определяются в каждой партии.

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

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

5.5 Контроль за содержанием диоксинов проводят при ухудшении 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 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 31467, ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 32164.

6.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

6.3 Подготовка проб к микробиологическим исследованиям по — ГОСТ 31467, ГОСТ 7702.2.0.

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

6.5 Определение органолептических показателей по ГОСТ 31470, температуры субпродуктов, массы нетто упаковочной единицы — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.6 Определение физико-химических показателей:

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

6.7 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 7702.2.1;
- патогенных микроорганизмов, в том числе:
  сальмонелл — по ГОСТ 31659, ГОСТ 31468;
  Listeria Monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 7702.2.6.

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 31266;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083.

6.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694, ГОСТ ISO 13493 и нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 и нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32163, ГОСТ 32161.

6.12 Определение диоксинов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Субпродукты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований [1] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

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

7.3 Охлажденные субпродукты хранят при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, замороженные — при температуре не выше минус 12 °С.

7.4 Срок годности устанавливает изготовитель в зависимости от технологической оснащенности предприятия, современного оборудования, от применения новых упаковочных материалов, современных средств контроля и т. п., согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемые сроки годности субпродуктов птицы приведены в таблице 2.

Таблица 2 — Рекомендуемые сроки годности субпродуктов птицы

Субпродукты	Температура в толще, °С	Срок годности не более, при упаковке	
		без применения	с применением
		вакуума и модифицированной атмосферы	
Охлажденные	От 0 до 4	1 сут	3 сут
	От минус 1 до плюс 1	2 сут	5 сут
Замороженные	От минус 12 до минус 18	1 мес	—
	От минус 18 и ниже	2 мес	—

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности в 100 г субпродуктов

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности в 100 г субпродуктов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование субпродуктов	Пищевая ценность (средние значения)			
	Белок, г	Жир, г	Энергетическая ценность	
			кДж	ккал
Печень цыплят	22	5,0	560	130
Печень цыплят-бройлеров	22	5,0	560	130
Сердце цыплят	19	8,5	640	150
Сердце цыплят-бройлеров	19	8,5	640	150
Печень индюшат	22	8,5	690	160
Печень индейки	22	8,5	690	160
Сердце индюшат	19	8,5	640	150
Сердце индейки	19	8,5	640	150
Примечание — Предел допустимых отклонений показателей пищевой ценности (белка, жира и энергетической ценности), наносимый на этикетку при маркировке, от действительных значений, с учетом отклонений в процессе переработки и естественного непостоянства содержания нутриентов в исходном сырье, не должен превышать ± 20 %.				

Библиография

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

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

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

УДК 637.54:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: субпродукты птицы, детское питание детей, печень, сердце, требования к сырью, показатели безопасности

БЗ 9—2017/68

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.А. Ворониной*

Сдано в набор 11.10.2017. Подписано в печать 23.10.2017 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26. Тираж 29 экз. Зак. 2046

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва. Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru