ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 70148— 2022

ШАШЛЫК МЯСНОЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 июня 2022 г. № 468-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022

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 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 10
7 Методы контроля 10
8 Транспортирование и хранение 13
Приложение А (обязательное) Информационные сведения о составе шашлыка 14
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г шашлыка 15
Библиография 16

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ШАШЛЫК МЯСНОЙ

Технические условия

Meat shish kebab. Specifications

Дата введения — 2023—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясной мелкокусковой бескостный полуфабрикат — мясной шашлык, выпускаемый в охлажденном или замороженном виде и предназначенный для реализации в торговле и сети общественного питания (далее — шашлык).

Требования к качеству шашлыка указаны в 5.2.2, к безопасности — в 5.2.3, к маркировке — в 5.4, к упаковке — в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 4288 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 8050 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 9147 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 9293 (ИСО 2435—75) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 9957 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

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

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18158 Производство мясных продуктов. Термины и определения

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18321 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21241 Пинцеты медицинские. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

Издание официальное

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

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

ГОСТ 31732 Коньяк. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 31778 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

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

ГОСТ 31797 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

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 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32097 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

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

ГОСТ 32921 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

ГОСТ 32951—2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34120 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34200 Мясо. Отрубы из баранины и козлятины. Технические условия

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. Технические условия

ГОСТ EN 14083 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 ISO 973 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica (L.) Merr.*] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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

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

ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51268 Ножницы. Общие технические условия

ГОСТ Р 51447 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51474 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51480 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52239 Перчатки медицинские диагностические одноразовые. Часть 1. Спецификация на перчатки из каучукового латекса или раствора

ГОСТ Р 52354 Изделия из бумаги бытового и санитарно-гигиенического назначения. Общие технические условия

ГОСТ Р 52427 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52833 (ИСО 22174:2005) Микробиология пищевой продукции и кормов для животных. Метод полимеразной цепной реакции (ПЦР) для определения патогенных микроорганизмов. Общие требования и определения

ГОСТ Р 53183 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 53214 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения

ГОСТ Р 53244 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

ГОСТ Р 56968 Уксус столовый. Технические условия

ГОСТ Р ИСО 6887-2 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов

ГОСТ Р ИСО 7540 Паприка молотая порошкообразная. Технические условия

РСТ РСФСР 253 Горчица пищевая готовая. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального органа исполнительной власти в сфере стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячно издаваемого информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ Р 52427, ГОСТ 18158, ГОСТ 32951, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **шашлык:** Мясной мелкокусковой бескостный полуфабрикат, изготовленный с добавлением пищевой соли, пряностей, репчатого лука и других немясных ингредиентов (или без них).

4 Классификация

4.1 Шашлык в зависимости от вида используемого мяса и содержания мышечной ткани подразделяют на категории:

а) из говядины:
   1) категория А — «Любительский из говядины;
   2) категория Б — «Деликатесный из говядины», «Пикантный из говядины»;

б) из свинины:
   1) категория А — «Любительский из свинины»;
   2) категория Б — «Деликатесный из свинины», «Пикантный из свинины»;
   3) категория В — «Традиционный», «Украинский»;

в) из баранины:
   1) категория А — «Любительский из баранины»;
   2) категория Б — «Деликатесный из баранины», «Пикантный из баранины», «По-карски».

4.2 Шашлык по термическому состоянию подразделяют:

- на охлажденный — с температурой от минус 1,5 °С до 6 °С включительно;
- замороженный — с температурой не выше минус 8 °С.

5 Технические требования

5.1 Шашлык должен соответствовать требованиям ГОСТ 32951 и настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции[1)] по его производству с соблюдением рецептур и требований, установленных [1], [2] .

5.2 Характеристики

5.2.1 Шашлык, изготовленный в соответствии с настоящим стандартом, относится к группе мясных полуфабрикатов по [1], ГОСТ 32921.

5.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям шашлык должен соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—5.

Таблица 1

Наименование показателя (характеристика)	Значение показателя (содержание характеристики) для шашлыка категории А		
	«Любительский из говядины»	«Любительский из свинины»	«Любительский из баранины»
Внешний вид	Кусочки мясной мякоти массой от 50 до 70 г включительно, перемешанные с пряностями и луком. Мышечная ткань упругая, естественная поверхностная пленка удалена		
Цвет	Свойственный доброкачественному мясному сырью и ингредиентам, входящим в рецептуру		
Запах	Без постороннего запаха. Свойственный доброкачественному мясному сырью с ароматом лука, перца черного (белого),		
	кориандра, паприки	перца красного	кориандра и зиры

[1)] «Технологическая инструкция по производству мясного шашлыка», утвержденная директором ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Окончание таблицы 1

Наименование показателя (характеристика)	Значение показателя (содержание характеристики) для шашлыка категории А		
	«Любительский из говядины»	«Любительский из свинины»	«Любительский из баранины»
Массовая доля мышечной ткани мясного ингредиента в рецептуре, %	Свыше 80,0		
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	17,0	17,0
Массовая доля жира, %, не более	4,0	6,0	5,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	1,2		
Примечание — Допускается: - увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года; - наличие отдельных кусков с отклонением массы не более чем на 25 % от общей массы кусков; - использование деревянных шпажек; - наличие мясного сока в упаковках шашлыка[1].			

Таблица 2

Наименование показателя (характеристика)	Значение показателя (содержание характеристики) для шашлыка категории Б		
	«Пикантный из говядины»	«Пикантный из свинины»	«Пикантный из баранины»
Внешний вид	Кусочки мясной мякоти массой от 50 до 70 г включительно, перемешанные с пряностями и луком в маринаде. Мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани		
Цвет	Свойственный доброкачественному мясному сырью и ингредиентам, входящим в рецептуру		
Запах	Без постороннего запаха. Свойственный доброкачественному мясному сырью с ароматом уксуса, лука, перца черного (белого),		
	—	паприки и перца красного	кориандра
Массовая доля мышечной ткани мясного ингредиента в рецептуре, %	Свыше 60,0 до 80,0 включ.		
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	13,0	13,0
Массовая доля жира, %, не более	10,0	13,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	1,2		
Массовая доля основного компонента (мясного ингредиента), %, не менее	80,0		
Примечание — Допускается: - увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года; - наличие отдельных кусков с отклонением массы не более чем на 25 % от общей массы кусков; - использование деревянных шпажек.			

[1] Предельные нормы содержания мясного сока в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком.

Таблица 3

Наименование показателя (характеристика)	Значение показателя (содержание характеристики) для шашлыка категории Б	
	«Деликатесный из свинины»	«По-карски»
Внешний вид	Кусочки мясной мякоти свинины / баранины массой от 50 до 70 г включительно, нанизанные на деревянную шпажку и завернутые в жировую сетку брыжейки в маринаде	
Цвет	Свойственный доброкачественному мясному сырью и ингредиентам, входящим в рецептуру	
Запах	Без постороннего запаха. Свойственный доброкачественному мясному сырью с ароматом уксуса, лука, перца черного (белого), горчицы, кориандра и петрушки / коньяка, перца красного, петрушки и/или кинзы, и/или базилика	
Массовая доля мышечной ткани мясного ингредиента в рецептуре, %	Свыше 60,0 до 80,0 включ.	
Массовая доля белка, %, не менее	13,0	12,0
Массовая доля жира, %, не более	21,0	18,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	1,2	
Массовая доля основного компонента (мясного ингредиента), %, не менее	75,0	
Примечание — Допускается: - увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года; - наличие отдельных кусков с отклонением массы не более чем на 25 % от общей массы кусков.		

Таблица 4

Наименование показателя (характеристика)	Значение показателя (содержание характеристики) для шашлыка категории Б	
	«Деликатесный из говядины»	«Деликатесный из баранины»
Внешний вид	Кусочки мясной мякоти массой от 50 до 70 г включительно, нанизанные на деревянную шпажку и завернутые в жировую сетку брыжейки	
Цвет	Свойственный доброкачественному мясному сырью и ингредиентам, входящим в рецептуру	
Запах	Без постороннего запаха. Свойственный доброкачественному мясному сырью с ароматом лука, перца черного (белого), кориандра, паприки / —	
Массовая доля мышечной ткани мясного ингредиента в рецептуре, %	Свыше 60,0 до 80,0 включ.	
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	15,0
Массовая доля жира, %, не более	13,0	14,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	1,2	
Примечание — Допускается: - увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года; - наличие отдельных кусков с отклонением массы не более чем на 25 % от общей массы кусков.		

Таблица 5

Наименование показателя (характеристика)	Значение показателя (содержание характеристики) для шашлыка категории В	
	«Традиционный»	«Украинский»
Внешний вид	Кусочки мясной мякоти свинины массой от 50 до 70 г включительно, перемешанные с пряностями и луком в маринаде. Мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани	
Цвет	Свойственный доброкачественному мясному сырью и ингредиентам, входящим в рецептуру	
Запах	Без постороннего запаха. Свойственный доброкачественному мясному сырью с ароматом уксуса, лука, перца черного (белого), перца красного,	
	перца душистого	кориандра и листа лаврового
Массовая доля мышечной ткани мясного ингредиента в рецептуре, %	Свыше 40,0 до 60,0 включ.	
Массовая доля белка, %, не менее	11,0	10,0
Массовая доля жира, %, не более	22,0	28,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	1,2	
Массовая доля основного компонента (мясного ингредиента), %, не менее	80,0	
Примечание — Допускается: - увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года; - наличие отдельных кусков с отклонением массы не более чем на 25 % от общей массы кусков; - использование деревянных шпажек.		

5.2.3 По микробиологическим показателям и показателям безопасности (содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов и диоксинов) шашлык должен соответствовать [1], [2].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления шашлыка применяют следующее сырье:

а) говядину по ГОСТ 34120, ГОСТ 31797 и полученные при ее разделке:
   1) пояснично-подвздошную мышцу (вырезку);
   2) спинно-поясничный отруб бескостный;
   3) лопаточный отруб без голяшки бескостный;
   4) тазобедренный отруб без голяшки бескостный;

б) сетку жировую брыжейки говядины;

в) свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученные при ее разделке:
   1) вырезку;
   2) шейный отруб бескостный;
   3) плечелопаточный отруб без голяшки бескостный;
   4) грудной отруб бескостный с содержанием мышечной ткани не менее 60 %;
   5) спинно-поясничный отруб бескостный;
   6) тазобедренный отруб без голяшки бескостный;

г) сетку жировую брыжейки свинины;

д) баранину по ГОСТ 31777, ГОСТ 34200 и полученные при ее разделке:
   1) вырезку;
   2) лопаточный отруб без голяшки бескостный;
   3) спинно-поясничный отруб разделенный бескостный;
   4) тазобедренный отруб без голяшки бескостный;

е) сетку жировую брыжейки баранины;
ж) лук репчатый свежий по ГОСТ 34306, ГОСТ 1723;
и) уксус по ГОСТ 32097;
к) уксус столовый с массовой долей 9 % по ГОСТ Р 56968;
л) коньяк по ГОСТ 31732;
м) горчицу пищевую готовую по РСТ РСФСР 253;
н) соль пищевую по ГОСТ Р 51574 помолов № 0, 1 и 2 не ниже первого сорта;
п) перец черный или белый молотый по ГОСТ 29050;
р) перец красный молотый по ГОСТ 29053;
с) перец душистый в зернах или молотый по ГОСТ ISO 973;
т) кориандр по ГОСТ 29055;
у) паприку молотую по ГОСТ Р ИСО 7540;
ф) зиру (кумин);
х) зелень сушеную (кинза, базилик);
ц) петрушку сушеную по ГОСТ 32065;
ш) лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
щ) воду питьевую;
э) экстракты пряностей (перец черный или белый; перец душистый; перец красный; кориандр);
ю) пищевые добавки в соответствии с [3] — регуляторы кислотности Е262, Е330, Е331;
я) шпажки деревянные.

5.3.2 Используемые при производстве шашлыка:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством, и соответствовать требованиям [1], [2];
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям [2], [3].

5.3.3 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.3.1, и разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.3.4 Для изготовления шашлыка не допускается применение:

- мяса некастрированных взрослых самцов всех видов продуктивных животных и тощего мяса;
- мяса, заметно изменившего цвет на поверхности и имеющего посторонний запах;
- грудинки свиной, жировой сетки брыжейки с признаками окислительной порчи (осаливание, прогоркание);
- мяса, замороженного более одного раза;
- размороженного мяса для производства шашлыка в замороженном виде.

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074, [1], [4].

Потребительская маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта с указанием группы (мясной), вида продукта (полуфабрикат), подвида (бескостный, мелкокусковой), категории (А, Б, В) и термического состояния (охлажденный или замороженный);
- 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 ее территории (при наличии);
- состав продукта в соответствии с приложением А;
- массу нетто;
- массу основного компонента (мясного ингредиента) для шашлыка «Пикантный из говядины», «Пикантный из свинины», «Деликатесный из свинины», «Пикантный из баранины», «По-карски», «Традиционный», «Украинскй»;
- информацию о наличии ГМО (в случае использования ГМО);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;

- срок годности и условия хранения после вскрытия потребительской упаковки (при необходимости);
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при использовании соответствующего способа упаковки);
- надпись: «Изготовлено из замороженного сырья» (в случае изготовления охлажденной продукции из замороженных продуктов убоя);
- пищевую ценность в 100 г продукта (приложение Б);
- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Евразийского экономического союза.

Примеры маркировки наименования продукта

1 Полуфабрикат мясной мелкокусковой бескостный, категории А, охлажденный. Шашлык «Любительский из свинины».

2 Мясной полуфабрикат из баранины мелкокусковой бескостный, категории Б, охлажденный. Шашлык «По-карски».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

Разрешается наносить дополнительную информацию в соответствии с требованиями [4].

5.4.2 Транспортная маркировка — в соответствии с требованиями [1], [4], ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры».

5.4.3 На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки, или другим способом с указанием:

- наименования продукта с указанием группы (мясной), вида мясной продукции (полуфабрикат), подвида полуфабриката (бескостный, мелкокусковой), категории (А, Б, В), термического состояния (охлажденный или замороженный)»;
- наименования и местонахождения изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака производителя (при его наличии);
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;
- сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции).

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям, установленным [5], обеспечивать сохранность и качество шашлыка при хранении в течение всего срока годности. Допускается упаковка продукции с применением вакуума и модифицированной атмосферы.

5.5.2 Шашлык, предназначенный для реализации (в том числе в замороженном виде), выпускают в потребительской упаковке:

- емкости полимерные (лотки, контейнеры, ведра) с крышкой;
- лотки из полимерных материалов, в т.ч. под запайку;
- пакеты из полимерных или комбинированных материалов по ГОСТ 12302.

5.5.3 Шашлык упаковывают с применением вакуума или модифицированной атмосферы, состоящей из азота (Е941) по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода (Е290) по ГОСТ 8050 или газовых смесей, в упаковочные материалы: пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, жесткие лотки и др.

5.5.4 Масса нетто одной потребительской упаковочной единицы должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто упаковочной единицы шашлыка от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.5 Шашлык в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ящики из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 34033, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746, алюминиевые контейнеры, тару-оборудование или другие виды упаковки, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Допускается использование многооборотной транспортной упаковки, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

5.5.6 Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или обвязывают полипропиленовой стреппинг лентой.

5.5.7 Допускается использовать другие виды упаковки, соответствующие требованиям, изложенным в 5.5.1.

5.5.8 В каждую единицу транспортной упаковки помещают шашлык одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковка двух или нескольких наименований шашлыка в транспортную упаковку (один ящик, контейнер или тару-оборудование) по согласованию с заказчиком.

5.5.9 Масса нетто шашлыка в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной таре — не более 30 кг.

6 Правила приемки

6.1 Шашлык принимают партиями. Определение партии — по [2]. Объем выборок и отбор проб — по ГОСТ 4288, ГОСТ 18321.

6.2 Органолептические показатели, массу нетто, температуру, качество упаковки (отсутствие нарушения целостности) и маркировки шашлыка определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка и жира. За фактические значения принимают средние значения этих показателей от результатов их определения в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества продукта. Допускается отклонение фактических значений массовых долей белка и жира от указанных в информации для потребителя не более чем на ± 2 г.

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

6.6 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия шашлыка приемке не подлежит в соответствии с ГОСТ 32951—2014 (пункт 6.4).

6.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава шашлыка.

6.8 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытанию — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2), ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, ГОСТ Р ИСО 6887-2.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлористого натрия (пищевой соли) — по ГОСТ Р 51480 (ИСО 1841-1), ГОСТ 9957, ГОСТ ISO 1841-2.

7.4 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл — по ГОСТ 31659;
- *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031.

7.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ Р 52833 (ИСО 22174).

7.5 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [6]:

- ртути — по ГОСТ Р 53183, ГОСТ 26927, [7];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26932, ГОСТ 33824, [8];
- кадмия — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26933, ГОСТ 33824, [8].

7.6 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308, [9], [10].

7.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, [11]—[15].

7.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, [16].

7.9 Определение диоксинов — по [17].

7.10 Идентификация сырьевого состава — по ГОСТ 19496, ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

7.11 Подтверждение группы шашлыка — по ГОСТ 32921.

7.12 Подтверждение категории (А, Б, В) шашлыка — по ГОСТ 32951.

7.13 Определение ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 53214, ГОСТ Р 53244, ГОСТ 34150, [18].

7.14 Определение массы нетто

7.14.1 Сущность метода

Метод основан на определении массы нетто шашлыка в упаковке по разности масс брутто и потребительской упаковки, включая деревянные шпажки (при их использовании).

7.14.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и материалы

Весы лабораторные, внесенные в Государственный реестр измерительных средств, с пределами взвешивания, соответствующими определяемой массе продуктов, с погрешностью, удовлетворяющей условию 7.14.4.2.

Ножницы по ГОСТ Р 51268.

Салфетки или полотенца бумажные по ГОСТ Р 52354.

Термометр цифровой, обеспечивающий измерение температуры от минус 1,5 °С до 6 °С, с ценой деления 0,1 °С.

Емкости из полимерных материалов.

Шпатель или ложка фарфоровые по ГОСТ 9147.

7.14.3 Подготовка к испытанию

7.14.3.1 Потребительскую упаковку с шашлыком в охлажденном виде, предназначенную для испытания, очищают от бумажных или самоклеящихся этикеток, при необходимости моют и подсушивают.

7.14.3.2 Потребительскую упаковку с шашлыком в замороженном виде размораживают до достижения температуры в любой точке измерения от минус 1,5 °С до 6 °С, очищают от бумажных или самоклеящихся этикеток, при необходимости моют и подсушивают.

7.14.4 Проведение испытания

7.14.4.1 Подготовленную к испытанию потребительскую упаковку с шашлыком взвешивают, вскрывают упаковку и переносят ее содержимое в чистую емкость, отделяя деревянные шпажки (при использовании). Освободившуюся упаковку и деревянные шпажки (при использовании) моют, подсушивают и взвешивают.

7.14.4.2 Взвешивание осуществляют с погрешностью, в граммах, не более:

± 0,1	- при определении массы	до	100,0	включ.		
± 0,5	»	св.	100,0	до	500,0	включ.
± 1,0	»	»	500,0	»	1000,0	включ.
± 2,0	»	»	1000,0	»	2000,0	включ.
± 10,0	»	»	2000,0	»	5000,0	включ.
± 20,0	»	»	5000,0			

7.14.4.3 Взвешивание пустой упаковки, деревянных шпажек (при использовании) и упаковки с шашлыком проводят на одних и тех же весах.

7.14.5 Обработка результатов

Массу нетто X, г (кг), вычисляют по формуле

$$X = m_1 - [m_2 + m_3], \quad (1)$$

где m_1 — масса брутто, г (кг);

m_2 — масса пустой упаковки, г (кг);

m_3 — масса деревянных шпажек (при использовании), г (кг).

За окончательный результат значения массы нетто шашлыка принимают среднее арифметическое результатов от объема выборки (6.1).

7.15 Определение массовой доли основного компонента (мясного ингредиента)

7.15.1 Сущность метода

Метод основан на разделении содержимого потребительской упаковки шашлыка на составные компоненты и определении массовой доли основного компонента (мясного ингредиента) для каждой упаковочной единицы, отобранной от выборки.

7.15.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и материалы

Для проведения испытаний применяют средства измерений, оборудование и материалы по 7.14.2, а также указанные ниже.

Сита из проволочной сетки с размерами отверстий не более 2 мм.

Дуршлаг сетчатый.

Пинцет медицинский по ГОСТ 21241.

Перчатки медицинские по ГОСТ Р 52239.

7.15.3 Подготовка к испытанию

Подготовку к испытанию проводят в соответствии с 7.14.3.1 и 7.14.3.2.

7.15.4 Проведение испытания

7.15.4.1 Массовую долю основного компонента (мясного ингредиента) шашлыка определяют в отдельности для каждой единицы потребительской упаковки.

Допускается определение массы нетто и массовой доли основного компонента (мясного ингредиента) шашлыка из одной и той же единицы потребительской упаковки.

7.15.4.2 Подготовленную к испытанию потребительскую упаковку с шашлыком взвешивают, затем вскрывают упаковку, переносят содержимое на сито или сетчатый дуршлаг, помещенные над емкостью, отделяя при этом деревянные шпажки (при использовании), лук, пряности, лавровый лист и зелень (при использовании) от основного компонента (мясного ингредиента) с помощью пинцета, шпателя, ложки или вручную (в перчатках).

Кусочки мяса и жировую сетку брыжейки (при использовании) распределяют равномерно на поверхности сита в один слой и дают стекать жидкости. Затем их помещают в отдельную, предварительно взвешенную, пустую емкость и взвешивают с точностью до первого десятичного знака.

7.15.4.3 Массовую долю основного компонента (мясного ингредиента) определяют с погрешностью, не превышающей указанную в 7.14.4.2.

7.15.5 Обработка результатов

Массовую долю основного компонента X_1, %, вычисляют по формуле

$$X_1 = \frac{m}{X} \cdot 100, \quad (2)$$

где m — масса основного компонента (мясного ингредиента), г (кг);

X — масса нетто, вычисленная по 7.14.5, г (кг);

100 — коэффициент перевода в проценты.

За окончательный результат принимают среднее арифметическое результатов от объема выборки (6.1).

7.16 Температуру шашлыка контролируют цифровым термометром с диапазоном измерения температур от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Шашлык выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем:

- в охлажденном виде — от минус 1,5 °С до 6 °С;
- в замороженном виде — не выше минус 8 °С.

8.2 Шашлык транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.3 Сроки годности шашлыка, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, устанавливает изготовитель на основании проведенных исследований по [19].

8.4 Рекомендуемые сроки годности шашлыка в зависимости от способа упаковки и термического состояния приведены в таблице 6.

Таблица 6

Наименование шашлыка	Термическое состояние	Способ упаковки	Рекомендуемый срок годности, сутки
«Любительский из говядины», «Любительский из свинины», «Любительский из баранины», «Деликатесный из говядины», «Деликатесный из баранины»	Охлажденный	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262, Е330, Е331)	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	10
		С применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности Е262, Е330, Е331	10
	Замороженный		60
«Пикантный из говядины», «Пикантный из свинины», «Пикантный из баранины», «Деликатесный из свинины», «По-карски», «Традиционный», «Украинский»	Охлажденный	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262, Е330, Е331)	7
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	10
		С применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности Е262, Е330, Е331	10
	Замороженный		60

Приложение А
(обязательное)

Информационные сведения о составе шашлыка

А.1 Информационные сведения о составе шашлыка приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование шашлыка	Состав шашлыка
«Любительский из говядины»	Говядина, лук репчатый, соль пищевая, пряности (перец черный или белый, кориандр, паприка)
«Любительский из свинины»	Свинина, лук репчатый, соль пищевая, пряности (перец черный или белый, перец красный)
«Любительский из баранины»	Баранина, лук репчатый, соль пищевая, пряности [зира (кумин), перец черный или белый, кориандр]
«Пикантный из говядины»	Говядина, вода питьевая, лук репчатый, уксус столовый, соль пищевая, перец черный или белый
«Пикантный из свинины»	Свинина, вода питьевая, лук репчатый, уксус столовый, соль пищевая, пряности (перец красный, перец черный или белый, паприка)
«Пикантный из баранины»	Баранина, лук репчатый, вода питьевая, уксус столовый, соль пищевая, пряности (перец черный или белый, кориандр)
«По-карски»	Баранина, жир бараний, лук репчатый, коньяк, уксус винный, соль пищевая, зелень сушеная, пряности (перец черный или белый, перец красный)
«Деликатесный из говядины»	Говядина, жир говяжий, лук репчатый, соль пищевая, пряности (перец черный или белый, паприка, кориандр)
«Деликатесный из свинины»	Свинина, жир свиной, лук репчатый, горчица, уксус столовый, соль пищевая, пряности (кориандр, перец черный или белый), петрушка сушеная
«Деликатесный из баранины»	Баранина, жир бараний, лук репчатый, соль пищевая, пряности (кориандр, перец черный или белый)
«Традиционный»	Свинина, лук репчатый, вода питьевая, уксус столовый, соль пищевая, пряности (перец красный, перец черный или белый, перец душистый)
«Украинский»	Свинина, вода питьевая, лук репчатый, уксус столовый, соль пищевая, пряности (перец красный, кориандр, перец черный или белый, лист лавровый)
Примечание — Информация о пищевых добавках, применяемых по 5.3.1, указывается в маркировке состава продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074, [4].	

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г шашлыка

Б.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г шашлыка приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование шашлыка	Значение показателей[1)]			
	Белки, г	Жиры, г	Энергетическая ценность[2)]	
			ккал	кДж
Категория А:				
«Любительский из говядины»	19,0	2,0	90,0	400,0
«Любительский из свинины»	19,0	4,0	110,0	470,0
«Любительский из баранины»	19,0	3,0	100,0	430,0
Категория Б:				
«Пикантный из говядины»	14,0	8,0	130,0	490,0
«Пикантный из свинины»	15,0	11,0	160,0	660,0
«Пикантный из баранины»	15,0	8,0	130,0	550,0
«По-карски»	14,0	16,0	200,0	830,0
«Деликатесный из говядины»	17,0	11,0	170,0	700,0
«Деликатесный из свинины»	15,0	19,0	230,0	960,0
«Деликатесный из баранины»	17,0	12,0	180,0	730,0
Категория В:				
«Традиционный»	13,0	20,0	230,0	960,0
«Украинский»	12,0	26,0	280,0	1170,0

[1)] В маркировке указывают средние значения показателей пищевой ценности, полученные изготовителем с учетом используемого сырья и технологии производства.

[2)] За фактическое значение энергетической ценности принимают расчетное значение.

Библиография

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

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

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 — Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

[6] МУК 4.1.985—2000 — Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[7] МУ 5178—90 — Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[8] МУК 4.1.986—2000 — Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[9] МУ 2142—80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[10] МУ 1222—75 — Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое

[11] МУ 3049—84 МЗ СССР — Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[12] МУК 4.2.026—95 — Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[13] МУК 4.1.2158—2007 — Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА

[14] МУК 4.1.1912—2004 — Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[15] МР 4.18/1890-91 — Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения. Минск — Москва, 1991 г.

[16] МУК 2.6.1.1194-03 — Радиационный контроль. Sr 90 и Cs 137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[17] МУК МЗ РФ от 01.06.99 — Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

[18] МУК 4.2.1913—2004 — Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания

[19] МУК 4.2.1847—04 — Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов (утверждены Главным государственным врачом РФ 6 марта 2004 г.)

УДК 637.528:006.354 ОКС 67.120.10

Ключевые слова: шашлык, полуфабрикат, мясной, мелкокусковой, бескостный, охлажденный, замороженный, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности

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

Сдано в набор 16.06.2022. Подписано в печать 22.06.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,51.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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