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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 28589— 2024

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2024

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 Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности — филиалом ФНЦ «ВНИТИП»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 марта 2024 г. № 171-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	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 мая 2024 г. № 652-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 28589—2024 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2025 г. с правом досрочного применения.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 28589—2014

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»

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2024

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

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

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Технические условия

Canned poultry meat in its own juice. Specification

Дата введения — 2025—01—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы стерилизованные из мяса птицы в собственном соку (далее по тексту — консервы), выработанные из мяса цыплят-бройлеров, цыплят, кур, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок и цесарят, перепелов с добавлением моркови или белых кореньев, поваренной соли, специй, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу или приготовления блюд.

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 при их производстве, фасовании, продаже и импорте

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 3560 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5717.1 Упаковка стеклянная. Банки и бутылки для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

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

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10444.7 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

Издание официальное

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

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

ГОСТ 13345 Жесть. Технические условия

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

ГОСТ 13534 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 13726 Ленты из алюминия и алюминиевых сплавов. Технические условия

ГОСТ 13830* Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18992 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21214 Средства пакетирования. Обвязка для пакетов пиломатериалов из стальной упаковочной ленты

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26381 Поддоны плоские одноразового использования. Общие технические условия

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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

ГОСТ 26671 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 31473 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 31474 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31500 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

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

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

ГОСТ 31707 (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 31719 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

ГОСТ 31744 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний Clostridium perfringens

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31962 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 31990 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 32008 Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. 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 32284 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

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

ГОСТ 32878 Пастернак корневой свежий. Технические условия

ГОСТ 33118 Материалы комбинированные на основе алюминиевой фольги. Технические условия

ГОСТ 33411* Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

ГОСТ 33412* Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33540 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33741 Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 33757 Поддоны плоские деревянные. Технические условия

ГОСТ 33816 Мясо гусей (тушки и их части). 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 34121 Мясо цесарок (тушки и их части). Технические условия

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34533 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

---

* Не действует в Российской Федерации.

ГОСТ 34562 Крышки металлические легковскрываемые. Общие технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по 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 термины по [1], [2] и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2] и быть изготовлены по технологической инструкции по производству консервов из мяса птицы в собственном соку, стерилизованных с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, рецептуры с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

4.3 Консервы вырабатывают в следующем ассортименте:

«Мясо цыплят-бройлеров в собственном соку»;
«Мясо цыплят в собственном соку»;
«Мясо кур в собственном соку»;
«Мясо индеек в собственном соку»;
«Мясо индюшат в собственном соку»;
«Мясо уток в собственном соку»;
«Мясо утят в собственном соку»;
«Мясо гусей в собственном соку»;
«Мясо гусят в собственном соку»;
«Мясо цесарок в собственном соку»;
«Мясо цесарят в собственном соку»;
«Мясо перепелов в собственном соку».

4.4 Характеристика продукции

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

Таблица 1

Наименование показателя (характеристики)	Значение показателя (содержание характеристики) для консервов											
	«Мясо цыплят-бройлеров в собственном соку»	«Мясо цыплят в собственном соку»	«Мясо кур в собственном соку»	«Мясо индеек в собственном соку»	«Мясо индюшат в собственном соку»	«Мясо уток в собственном соку»	«Мясо утят в собственном соку»	«Мясо гусей в собственном соку»	«Мясо гусят в собственном соку»	«Мясо цесарок в собственном соку»	«Мясо цесарят в собственном соку»	«Мясо перепелов в собственном соку»
Внешний вид (в разогретом состоянии)	Мясо на костях использованного вида птицы кусочками массой не менее 50 г, с бульоном, включениями специй, моркови и/или белого корня. Допускается наличие бескостного мяса использованного вида птицы в количестве не более 25 % от общей массы мяса. Кусочки бескостного мяса птицы должны быть массой не менее 30 г											
Цвет мяса	Свойственный вареному мясу данного вида птицы											
Внешний вид бульона (в разогретом состоянии)	Цвет — от золотистого до темно-желтого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость											
Запах и вкус	Свойственные тушеному мясу птицы данного вида с запахом и вкусом специй, моркови и/или белого корня, без посторонних запаха и вкуса											
Консистенция	Мясо сочное, легко отделяется от кости											
Массовая доля хлористого натрия (соли поваренной), %	От 1,0 до 1,3 включ.											
Посторонние примеси	Не допускаются											
Массовая доля жира, %, не более	16,0	15,0	20,0	19,0	17,0	35,0	29,0	37,0	32,0	12,0	10,0	17,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	15,0	16,0	17,0	17,0	12,0	12,0	14,0	15,0	16,0	17,0	16,0
Массовая доля мяса птицы на кости и выплавленного жира, %, не менее	68,0											

4.4.2 Микробиологические показатели безопасности консервов должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для полных консервов группы А [1], [2] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.3 Содержание токсичных элементов в консервах не должно превышать норм, установленных [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.4 Содержание антибиотиков в консервах не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.5 Содержание пестицидов в консервах не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.6 Диоксины в консервах определяют в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье и должны соответствовать требованиям [1], [2] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.7 Содержание радионуклидов в консервах не должно превышать норм, установленных в [2] и нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Требования к сырью

4.5.1 Для выработки консервов используют следующие сырье и материалы:

- тушки и их части кур, цыплят, цыплят-бройлеров по ГОСТ 31962;
- тушки и их части индеек, индюшат по ГОСТ 31473;
- тушки и их части уток и утят по ГОСТ 31990;
- тушки и их части гусей и гусят по ГОСТ 33816;
- тушки и их части цесарок, цесарят по ГОСТ 34121;
- тушки и их части перепелов по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренную пищевую выварочную помолов 0 и 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830 или по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- перец черный или белый молотый или целый по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый или целый по ГОСТ ISO 973;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 32284, ГОСТ 33540 или быстрозамороженную по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- пастернак корневой свежий по ГОСТ 32878;
- овощи сушеные (морковь столовую, белые коренья петрушки, пастернака) по ГОСТ 32065;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594.

4.5.2 Для производства консервов не допускается использовать мясо птицы замороженное, хранившееся более 6 мес, быстрозамороженное — более 8 мес, глубокозамороженное — более 11 мес.

4.5.3 Продукты убоя сельскохозяйственной птицы и материалы должны сопровождаться документами, подтверждающими их соответствие требованиям безопасности [1], [2] и требованиям, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Продукты убоя сельскохозяйственной птицы подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в установленном порядке согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.4 Допускается использование аналогичного сырья и материалов, по качеству и безопасности соответствующих требованиям, изложенным в 4.5.1—4.5.3, и выработанных по национальным стандартам, включенным в [3], [4].

5 Маркировка

5.1 Маркировка консервов — по ГОСТ 13534, [1], [5] или согласно требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 На банки путем литографирования или наклеивания на корпус поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 бумажных этикеток или самоклеящихся этикеток должна быть нанесена информация:

- наименование консервов;

- наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение (юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес предприятия);
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- масса нетто;
- состав продукта;
- рекомендации по применению продукции, приведенные в приложении А;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта, приведенные в приложении Б;
- дата изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия.

Пример записи наименования продукции в составе маркировочных надписей на этикетке: «Консервы из мяса цыплят-бройлеров в собственном соку стерилизованные. «Мясо цыплят-бройлеров в собственном соку»».

5.3 Маркировочные знаки наносят методом рельефного или струйного маркирования. Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке и/или донышке в такой последовательности: дата изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс вида экономической деятельности предприятия-изготовителя, номер предприятия.

5.4 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами отечественного или зарубежного производства, разрешенными к применению.

5.5 Маркировочные знаки должны содержать следующую информацию:
- дату выработки продукции (число, месяц, год):
- число — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
- месяц — двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
- год — двумя последними цифрами;
- номер смены — одной цифрой;
- ассортиментный номер;
- индекс вида экономической деятельности предприятия-изготовителя;
- номер предприятия-изготовителя — от одной до трех цифр.

Примечание — Ассортиментный номер консервов из мяса птицы в собственном соку присваивают в установленном порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

5.6 Маркировка, характеризующая продукцию, помещенную в транспортную упаковку — по [1], [5], ГОСТ 13534, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Пределы температуры», «Верх» и «Хрупкое. Осторожно» для упаковки из стекла и материалов на основе алюминиевой фольги.

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

6 Упаковка

6.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государств, принявших стандарт.

6.2 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534, [6].

6.3 Консервы фасуют в металлические банки с крышками по ГОСТ 5981, стеклянные банки — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, банки и крышки из комбинированного материала — 4Л. Использование металлических банок из хромированной жести не допускается.

6.4 Масса нетто консервов и номера банок приведены в таблице 2.

Таблица 2

Виды банок	Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические	3, 4, 6	250

Окончание таблицы 2

Виды банок	Номер банки	Масса нетто консервов, г
Металлические	7	290
	8	325
	9	338
	46	385
	43	425
	63	490
	12	525
Стеклянные	III-2-82-500	500
	III-2-82-600	580
	1-82-350	350
	1-82-500	500
	1-82-650	630
Из комбинированного материала	4Л	250

6.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто консервов в банке от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

6.6 Консервы упаковывают в транспортную упаковку — ящики из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 34033, ГОСТ 9142 или упаковывают в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951. Ящики обтягивают лентой стальной упаковочной по ГОСТ 3560, ГОСТ 21214 или из полимерных материалов, или оклеивают лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477.

6.7 Масса нетто консервов в ящиках из гофрированного картона и комбинированных материалов — не более 20 кг.

6.8 Транспортная упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера — по ГОСТ 15846.

7 Правила приемки

7.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборок — по [2], ГОСТ 8756.0.

7.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

7.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов и антибиотиков устанавливает изготовитель в программе производственного контроля и в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, гарантирующими безопасность консервов.

Диоксины определяют в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

7.4 Наличие в составе консервов из мяса птицы в собственном соку растительных и соединительно-тканных белковых компонентов, не предусмотренных рецептурой, контролируют в случае подозрений на фальсификацию.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26671.

Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 26669.

Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904.

Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

8.2 Определение органолептических показателей, в том числе посторонних примесей, массы нетто и составных частей — по ГОСТ 33741.

8.3 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары — по ГОСТ 8756.18.

8.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

8.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008.

8.6 Определение массовой доли хлоридов (поваренной соли) — по ГОСТ 26186, ГОСТ ISO 1841-2.

8.7 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 30425.

Анализ на возбудители порчи проводят по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

8.8 Определение содержания токсичных элементов:

- олова — по ГОСТ 26935;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 33411, ГОСТ 34141;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ EN 13804;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34141, ГОСТ 33412, ГОСТ 34427.

8.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694, ГОСТ 34533, ГОСТ ISO 13493.

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

8.11 Определение диоксинов — по ГОСТ 34449 и нормативным документам государства, принявшего стандарт.

8.12 Гистологическая идентификация состава — по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 31474, ГОСТ 31500, ГОСТ 31719.

8.13 Определение радионуклидов (цезия Cs-137) — по ГОСТ 32161.

8.14 Допускается проведение отбора проб и испытаний по другим нормативным документам, методикам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и включенным в [3], [4].

9 Транспортирование и хранение

9.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта и обеспечивающими сохранность консервов.

9.2 Транспортирование консервов должно соответствовать требованиям [1], [2], ГОСТ 13534, настоящему стандарту или требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

9.3 В пакетированном виде консервы транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативной и технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты — по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

9.4 Консервы хранят и транспортируют при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Консервы в стеклянной упаковке хранят в защищенном от света месте.

Срок годности консервов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемого сырья и упаковки в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности консервов с даты выработки при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 °С до 20 °С — не более 3 лет.

9.5 После вскрытия упаковки консервы допускается хранить в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С. Содержимое из металлической банки и упаковки из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием необходимо извлекать и хранить в закрытой стеклянной посуде.

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

Приложение А
(справочное)

Рекомендации по использованию

Вскрытые консервы рекомендуется перед употреблением разогреть.

Приложение Б
(справочное)

Информационные данные о предельных значениях показателей пищевой ценности консервов

Б.1 Информационные данные о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г консервов приведены в таблице Б.1

Таблица Б.1

Ассортиментное наименование консервов	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность	
			кДж	ккал
«Мясо кур в собственном соку»	16,0	20,0	1000	240
«Мясо цыплят-бройлеров в собственном соку»	15,0	16,0	830	200
«Мясо цыплят в собственном соку»	15	15,0	830	200
«Мясо индеек в собственном соку»	17,0	19,0	1000	240
«Мясо индюшат в собственном соку»	17,0	17,0	920	220
«Мясо уток в собственном соку»	12,0	35,0	1500	360
«Мясо утят в собственном соку»	12,0	29,0	1290	310
«Мясо гусей в собственном соку»	14,0	37,0	1620	390
«Мясо гусят в собственном соку»	15,0	32,0	1460	350
«Мясо цесарок в собственном соку»	16,0	12,0	710	170
«Мясо цесарят в собственном соку»	17,0	10,0	670	160
«Мясо перепелов в собственном соку»	16,0	17,0	920	220
Примечание — В маркировке указывают фактические или средние значения показателей пищевой и энергетической ценности с учетом допустимых отклонений согласно [[2], пункт 104д].				

Библиография

[1] Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 — О безопасности мяса птицы и продукции его переработки

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

[3] Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24 декабря 2019 г. № 236 «О перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), и перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования»

[4] Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 29 ноября 2022 г. № 188 «О перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований ТР ЕАЭС О безопасности мяса птицы и продукции его переработки (ТР ЕАЭС 051/2021, и перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ЕАЭС 051/2021 и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования»

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

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

УДК 664.91:637.54:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: консервы из мяса птицы в собственном соку, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 24.05.2024. Подписано в печать 29.05.2024. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,12.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru