ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТ КОНСЕРВІЛЕРІ
Сілікпедегі тауық етінен жасалған рагу
Техникалық шарттар

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
Рагу куриное в желе
Технические условия

ҚР СТ 2124-2011

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТ КОНСЕРВІЛЕРІ
Сілікпедегі тауық етінен жасалған рагу

Техникалық шарттар

ҚР СТ 2124-2011

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігі және «Иртыш-Стандарт» ЖШС ғылыми-тәжірибелік сараптау және сертификаттау орталығы **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті төрағасының 2011 жылғы «04» қарашадағы № 595-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының «Техникалық реттеу туралы» 2004 жылғы 9 қарашадағы Заңының ережелері іске асырылды.

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ 2017 жыл
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5** жыл

5 АЛҒАШ РЕТ ЕНГІЗІЛДІ

Осы стандартқа енген өзгерістер туралы ақпарат «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар сілтемесінде, ал өзгерістер мәтіні – «Мемлекеттік стандарттар» ай сайынғы ақпараттық сілтемелерінде жарияланады. Осы стандартты қайта қараған (жойған) немесе ауыстырған жағдайда тиісті ақпарат «Мемлекеттік стандарттар» ақпараттық сілтемесінде жарияланады.

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай немесе ішінара басып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды.

Мазмұны

1 Қолданылу саласы	1
2 Нормативтік сілтемелер	1
3 Терминдер мен анықтамалар	3
4 Техникалық талаптар	3
5 Қабылдау тәртібі	9
6 Бақылау әдістері	10
7 Тасымалдау және сақтау	10
8 Дайындаушының кепілдігі	10
Библиография	11

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТ КОНСЕРВІЛЕРІ
Сілікпедегі тауық етінен жасалған рагу

Техникалық шарттар

Енгізілген күні 2012-07-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт бөлшек саудада және қоғамдық тамақтануда өткізуге арналған, тауық етінен, ішек-қарын мен өкпе-бауырдан және сілікпелі тауық сорпасынан жасалған, банкілерге салынған, қымтақты жабылған және зарарсызданған консервілерге таралады.

Халықтың өмірі мен денсаулығын қамтамасыз ететін өнімнің сапасына қойылатын міндетті талаптар 4-бөлімде, буып-түюге және таңбалауға қойылатын талаптар – 4-бөлімде, қабылдау тәртібі мен бақылау әдістерінің талаптары – 5, 6-бөлімдерде берілген.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

Кеден одағы комиссиясының 005/2011 Кеден одағының «Буып-түюдің қауіпсіздігі туралы» 2011 ж. 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген техникалық регламенті.

Қазақстан Республикасы Үкіметінің «Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар» 2008 ж. 21 наурыздағы № 277 қаулысымен бекітілген техникалық регламенті.

Қазақстан Республикасы Үкіметінің «Тағамдық қоспалардың, және олардың өндірісі мен айналымының қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» 2008 ж. 4 мамырдағы № 410 қаулысымен бекітілген техникалық регламенті.

Қазақстан Республикасы Үкіметінің «Консервілердің, пресервілердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» 2010 ж. 15 қарашадағы № 1201 қаулысымен бекітілген техникалық регламенті.

ҚР СТ 1010-2008 Тамақ өнімдері. Тұтынушыға арналған ақпарат. Жалпы талаптар.

ҚР СТ 1081-2002 Тамақ өнімдері үшін техникалық нұсқауларды және рецептураларды әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

ҚР СТ 1505-2006 Тамақ өнімдері. Инверсиялық вольтамперометрия (левомецитин, тетрациклин тобы) әдісімен антибиотиктерді анықтау.

ҚР СТ 1728-2007 Ет және ет өнімдері. Буып-түю, таңбалау, тасымалдау және сақтау.

ҚР СТ ГОСТ Р 51301-2005 Тамақ өнімдері және азық-түлік шикізаты. Уытты элементтерді (кадмий, қорғасын, мыс, мырыш) анықтаудың инверсиялы-вольтамперометрлік әдісі.

ҚР СТ ГОСТ Р 51574-2003 Ас тұзы. Техникалық шарттар.

ҚР СТ ГОСТ Р 51962-2005 Тамақ өнімдері және азық-түлік шикізаты. Күшәннің салмақтық үлесін анықтаудың инверсиялы - вольтамперметрлік әдісі.

ГОСТ 8.579-2002 Мемлекеттік өлшем бірлігін қамтамасыз ету жүйесі. Өндіру, буып-түю, сату және импорттау кезінде әртүрлі орауышқа салынған тауарлардың санына қойылатын талаптар.

ГОСТ 3282-74 Жалпы арналған төмен көміртекті болат сым.

ГОСТ 3560-73 Буып-түйетін болат таспа. Техникалық шарттар.

Ресми басылым

ГОСТ 5717.1-2003 Консервіге арналған шыны банкілер. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 5717.2-2003 Консервілер үшін шыны банкілер. Негізгі сипаттамалар және өлшемдер.

ГОСТ 5981-88 Консервіге арналған металл банкілер. Техникалық шарттар

ГОСТ 8756.0-70 Консервіленген тамақ өнімдері. Сынамаларды сұрыптау және оларды сынауға дайындау.

ГОСТ 8756.1-79 Консервіленген тамақ өнімдері. Органолептикалық көрсеткіштерді, таза салмағын немесе құрамдас бөліктердің салмақтық көлемін анықтау әдісі.

ГОСТ 8756.17-70 Консервіленген тамақ өнімдері. Сілікпенің ет консервісінде сілікпе балқыту температурасын анықтау әдісі.

ГОСТ 8756.18-70 Консервіленген тамақ өнімдері. Металл ыдыстың сыртқы түрін, ыдыстың қымтақтығын және ішкі бетінің күйін анықтау әдістері.

ГОСТ 10444.1-84 Консервілер. Микробиологиялық талдауда қолданылатын реактивтердің, бояулардың, индикаторлардың және қорек ортасының ерітіндісін дайындау.

ГОСТ 10444.2-94 Тамақ өнімдері. Staphylococcus aureus табу және санын анықтау әдістері.

ГОСТ 10444.7-86 Тамақ өнімдері. Ботулинді токсиндерді және Clostridium botulinum табу әдістері.

ГОСТ 10444.9-88 Тамақ өнімдері. Clostridium perfringens анықтау әдісі.

ГОСТ 10444.15-94 Тамақ өнімдері. Мезофилді аэробті және факультативті анаэробты микроорганизмдердің санын анықтау әдістері.

ГОСТ 11293-89 Желатин. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13358-84 Консервіге арналған ағаш жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13516-86 Консервілер, пресервілер және тағамдық сұйықтыққа арналған бүрмеленген қағаздан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13534-89 Ет және өсімдік-ет консервілері. Буып-түю, таңбалау және тасымалдау.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау

ГОСТ 18251-87 Қағаз негізді жабысқақ таспа. Техникалық шарттар.

ГОСТ 20477-86 Жабысқақ негізді полиэтилен таспа. Техникалық шарттар.

ГОСТ 21650-76 Көліктік пакеттерде ыдысты-даналық жүктерді бекіту құралдары. Жалпы талаптар.

ГОСТ 21784-76 Құс еті (ұша, тауық, үйрек, қаз, күрке тауық, мысыр тауығы). Техникалық шарттар.

ГОСТ 23285-78 Тамақ өнімдеріне және шыны ыдыстарға арналған тасымалдау пакеттері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 24597-81 Ыдысты-даналық жүктердің пакеттері. Негізгі параметрлері мен өлшемдері.

ГОСТ 25951-83 Термоотырғызу полиэтилен үлдірі. Техникалық шарттар.

ГОСТ 26183-84 Жемістер мен көкөністерден өңделген өнімдер, етті және өсімдік етті консервілер. Майды анықтау әдісі.

ГОСТ 26186-84 Жемістерден және көкөністерден өңделген өнімдер, ет және өсімдік-ет консервілер. Хлоридті анықтау әдістері.

ГОСТ 26669-85 Тағамдық және дәмдік өнімдер. Микробиологиялық талдау үшін сынамаларды дайындау.

ГОСТ 26927-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынапты анықтау әдістері.

ГОСТ 26929-94 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынамаларды дайындау. Уытты элементтердің құрамын анықтау үшін минералдау.

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Күшәнді анықтау әдістері.
ГОСТ 26932-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Қорғасынды анықтау әдістері.
ГОСТ 26933-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдістері.
ГОСТ 26934-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Мырышты анықтау әдістері.
ГОСТ 26935-86 Консервіленген тамақ өнімдері. Қалайыны анықтау әдістері
ГОСТ 29300-92 Ет және ет өнімдері. Нитратты анықтау әдістері.
ГОСТ 30425-97 Консервілер. Өнеркәсіптік тазалығын анықтау әдісі.

ЕСКЕРТПЕ Осы стандартты пайдалану кезінде сілтемелік стандарттардың қолданысын ағымдағы жылдағы жай-күйі бойынша «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» жыл сайын басылып шығарылатын ақпараттық көрсеткіш және ағымдағы жылда жарияланған ай сайын басылып шығарылатын ақпараттық көрсеткіш бойынша тексерген дұрыс. Егер сілтемелік құжат ауыстырылса (өзгертілсе), онда осы стандартты басып шығару кезінде ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтемелік құжат ауыстырылмай жойылса, оған сілтеме берілген ереже осы сілтемені қозғамайтын бөлікте қолданылады.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта «Консервілердің, пресервілердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар», «Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар» техникалық регламенттеріне және ҚР СТ 1010 сәйкес терминдер мен анықтамалар қолданылды.

4 Техникалық талаптар

Консервілер «Консервілердің, пресервілердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентінің және осы стандартының талаптарына сәйкес келуге және тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған санитарлық нормаларға және ережелерді сақтай отырып, белгіленген тәртіппен бекітілген ҚР СТ 1081 сәйкес рецептура және технологиялық нұсқаулық бойынша өндірілуге тиіс.

4.2 Сипаттамалар

4.2.1 Консервілер органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша консервілер 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

1-кесте

Көрсеткіш атауы	Сипаттамасы және нормасы
Сыртқы түрі	Ет, мойын, жүрек, асқазан, бауыр және тері бөлшектері ұшадан шығуына пропорционал қатынаста. Тері беті кендірсіз, көрінетін қылшық қанаты жоқ, қанталаусыз. Өкпенің, көкбауырдың, бүйректің, аналық бездің қалдығына рұқсат етілмейді
Етті бөлігінің қоюлығы	Ет шырынды, езілмеген, өкпе-бауыр езілмеген
Иісі мен дәмі	Пісірілген тауық етінің және пісірілген өкпе-бауыр дәміне тән, бөгде дәмсіз және иіссіз
Етті бөліктің түсі	Еті – сарыдан – ақсары қызғылтым түске дейін; өкпе-бауыр– қара қызылдан қоңырға түске дейін
Сілікпе түсі	Ақшыл – сарыдан сары түске дейін
Майдың салмақтық үлесі, %, артық емес	14
Ет бөлігінің салмақтық үлесі (бұлшық ет, өкпе-бауыр және тері), %, кем емес	60
Сілікпенің салмақтық үлесі, %, кем емес	40
Сілікпе балқыту температурасы, °С, төмен емес	18
Ас тұзының салмақтық үлесі, %	1,0 – 1,4
Бөгде қоспаларының салмақтық үлесі	Рұқсат етілмейді

4.2.2 Консервілер қауіпсіздік көрсеткіші бойынша [1], [2] және 2-кестеде берілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

2-кесте

Көрсеткіштер	Рұқсат етілген деңгейлер, мг/кг, артық емес	Ескертпе
Уытты элементтер:		
қорғасын	0,5	
	1,0	құрама қаңылтыр ыдыстағы консервілер үшін
күшән	0,1	
кадмий	0,05	
	0,1	құрама қаңылтыр ыдыстағы консервілер үшін
сынап	0,03	
қалайы	200,0	құрама қаңылтыр ыдыстағы консервілер үшін
Нитрозаминдер: НДМА және НДЭА сомасы	0,002	
Антибиотиктер (жабайы құстан басқа)		
левомецитин	рұқсат етілмейді	<0,01 бр/г
Тетрациклин тобы	рұқсат етілмейді	< 0,01 бр/г
гризин	рұқсат етілмейді	<0,5 бр/г
бацитрацин	рұқсат етілмейді	<0,02 бр/г
Пестицидтер		
ГХЦГ (α, β, γ – изомерлер)	0,1	
ДДТ және оның метаболиттері	0,1	

4.2.3 Микробиологиялық көрсеткіштер бойынша өнеркәсіптік зарасыздандыру қауіпсіздігі, диоксиннің* қалдық саны бойынша консервілер Қазақстан Республикасы және Кеден одағының [1], [2] тұрғындарына санитарлық-эпидемиологиялық әл-ауқат саласында қойылған нормативтік құқықтық актілерінің талаптарына сәйкес келуі керек.

4.3 Өндіріс процесстерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

4.3.1 Өнімнің өндіріс процесі кезіндегі қауіпсіздігі «Консервілердің, пресервілердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті және [5] бойынша және:

- өнімнің өндірісі кезінде технологиялық процестерді таңдау және барлық кезеңдерде (бөлімшелерде) олардың жүзеге асырылуының тәртібі;
- шығарылған өнімнің ластануын болдырмау үшін, технологиялық процесстердің оңтайлы реттілігін таңдау;
- технологиялық жабдықтардың жұмысын бақылау;
- өнім, ыдыс, буып-түю материалдарын өндіру үшін, тамақ (азық-түлік) шикізаттарының сақтау шарттарын бұзбау;
- өнім шығарылатын кезде қолданылатын технологиялық жабдықтар мен құрал-саймандарды өнімнің ластануын болдырмайтын күйде сақтау;
- өндірістік үй-жайлардың санитарлық өңдеудің, залалсыздандырудың, улау және зиянды кеміргіштерді жою кезеңділігін және әдістерін таңдау, өнімнің шығару кезінде қолданылатын технологиялық жабдықтарды және құрал-саймандарды санитарлық өңдеу және залалсыздандыру. Санитарлық өңдеу, залалсыздандыру, улау және зиянды

*мемлекеттік немесе атқарушы үкіметтік органдар экологиялық ахуалдың нашарлауын ресми анықтаған жағдайда, төтенше жағдайлар табиғи және техногенді сипат алғанда, диоксиннің қоршаған ортаға түсуіне әкелетін жағдайда қадағаланады.

кеміргіштерді жою өнімнің ластану қауіпін болдырмайтын кезеңділікпен жүргізілуі керек. Санитарлық өңдеу, залалсыздандыру, улау, зиянды кеміргіштерді жою кезеңділігін өнімді дайындаушы бекітіледі;

- құжаттамалар мен жазбалардың жүргізілуі және сақталуы;
- өнімді шығарудағы (өндірістік бақылау) қауіпсіздікті қамтамасыз ету жүйесінің жұмыс істеуі;
- өнімді қадағалау жолымен қамтамасыз етілуге тиіс;

4.3.2 Өнімді шығару кезінде қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілердің қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетін тағамдық (азық-түлік) шикізатты қолданылуы қажет.

4.3.3 Топырақты тұрмыстық және өнеркәсіптік ластаудан қорғау Қазақстан Республикасы аумағында қолданылатын заңнамалардың [7], [8], сонымен қатар санитарлық– эпидемиологиялық ережелердің [9] талаптарына сәйкес жүзеге асырылады.

4.4 Шикізаттар мен материалдарға қойылатын талаптар

4.4.1 Консерві өндіруде қолданылатын шикізаттар, материалдар, азық-түлік қоспалары қолдануға Қазақстан Республикасының Мемсанэпидқадағалау органы рұқсат еткен және оның қауіпсіздігі мен сапасын растайтын құжаттары болуы керек.

4.4.2 Консервілерді әзірлеу үшін мынадай шикізаттар мен материалдар қолданылады:

- ГОСТ 21784 бойынша екінші санатты семіздігі бар суытылған немесе мұздатылған жағдайда (толық ерігеннен кейін), жартылай аршылған немесе аршылған, консервілер өндіру үшін ветеринария саласындағы уәкілетті орган рұқсат еткен тауық ұшасы;
- қайнатпа тұз немесе тас тұз, тұнба тұз, № 0, 1 және 2 ұнтақ, бірінші сұрыптан төмен емес тағамдық ас тұзы ҚР СТ ГОСТ Р 51574 бойынша;
- тағамдық желатин ГОСТ 11293 бойынша;
- «Тағамдық қоспалардың, және олардың өндірісі мен айналымының қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентіне сәйкес басқа тағамдық қоспалар.

Бір реттен артық мұздатылған, бұлшық етінің және майдың түсі өзгерген, нашар қансыраған, арық тауық етін қолдануға рұқсат етілмейді. Бұл ретте тері таза, қауырсыны (жүні) мен шаш тәрізді қауырсыны, қантталауы болмауға тиіс.

4.4.3 Қауіпсіздік пен сапа нормасын куәландыратын құжаттары болған жағдайда басқа шикізаттар мен материалдарды қолдануға рұқсат етіледі.

4.5 Таңбалау

4.5.1 Консервілерді таңбалау «Буып-түюге, таңбалауға, зат белгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар», «Консервілердің, пресервілердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенттерінің және ҚР СТ 1010 және ГОСТ 13534 талаптарына сәйкес келуі қажет.

4.5.2 Банкілар литографиялық жолмен немесе қағаз затбелгі жабыстыру арқылы мынадай ақпаратты көрсетіп мемлекеттік және орыс тілінде таңбалануға тиіс:

- дайындаушы-кәсіпорынның атауы және (немесе) тауарлық белгісі;
- дайындаушы-кәсіпорынның мекен-жайы;
- өнімнің атауы;
- таза салмағы, г;
- құрамы;
- негізгі өнімнің құрамы, %;
- дайындалған күні;
- өнімнің жарамдылық мерзімі;
- сақтау шарттары;

– тұтыну үшін дайындау тәсілі;

– 100 г өнімнің тағамдық және энергетикалық құндылығы (май, ақуыз, көмірсутегі, калориялығы, микро-макроэлементтер);

– сызықтық коды (бар болса);

– «Қазақстанда жасалған» немесе «Қазақстан Республикасында жасалған» деген жазу;

– осы стандарттың белгіленуі;

– сәйкестігін растау туралы ақпарат.

4.5.3 Көліктік таңбалау ГОСТ 14192 бойынша. Жәшіктерге «Жоғары», «Күн сәулесінен сақтаңыз», «Ылғалдан сақтаңыз» деген айла-шарғылық белгілер салынуы қажет.

Өнімі бар алюминий банкі ыдыстарда қосымша жазулар жазылады: «Лақтыруға болмайды», өнімі бар шыны банкі ыдыстарында «Сынғыш. Абайлаңыз» деген айла-шарғылық белгілер салынуы қажет.

4.5.4 Өлшеп буылған өнімді сипаттайтын таңбалау көліктік ыдыстың бүйір жағының біріне жуылмайтын, иісі жоқ бояумен мөртабанның, трафареттің немесе затбелгі жабыстырып мемлекеттік және орыс тілдерінде жазылады:

- дайындаушы-кәсіпорынның атауы және (немесе) тауарлық белгісі;
- дайындаушы-кәсіпорынның мекен-жайы;
- өнімнің атауы;
- бір банкінің таза салмағы;
- банкілер саны;
- банкілер нөмірі;
- өндірілген күнінен бастап жарамдылық мерзімі;
- сақтау шарты;
- топтама нөмірі (бар болса);
- салушының немесе бригаданың нөмірі;
- осы ұйым стандартының белгіленуі.

4.5.5 Банкілердің қақпағында немесе түбінде бедерлі таңбалау әдісімен немесе жуылмайтын бояумен мынадай шартты белгілеулер:

- консервілерді өндірген күні (күні, айы, жылы), түбінде консервілердің жарамдылық мерзімі (күні, ай, жыл) салынады.

4.5.6 Банкілердің қақпағында немесе түбінде мыналар жазылуға тиіс: ауысым (бригада) нөмірі, түр-жиындық нөмір және [3] сәйкес дайындаушы-кәсіпорынның нөмірі.

Қақпақтарда немесе литографияланбаған консерві банкілердің түбіне мынадай шартты белгілеулер салынады:

- дайындалған күні;
- дайындалған айы;
- дайындалған жылы;
- ауысым нөмірі;
- түр-жиынтық нөмір;
- Қазақстан Республикасының екі әріптік коды – KZ - [4] бойынша;
- дайындаушы-кәсіпорынның нөмірі.

Түр-жиынтық нөмірді бір немесе екі таңбамен белгілеген кезде арасында және ауысым нөмірі арасында екі немесе бір таңбаға сәйкес бос орын қалдырады.

Бір ауысым жұмысында ауысым нөмірі салынбайды.

Таңбалау белгілерін екі немесе үш қатарда орналастырады (банкінің диаметріне байланысты) қақпақта (алюминий жұқалтырдан жасалған банкілер үшін тек қана түбінде, мұнда бірінші қатарда дайындалған күнін ғана салады) немесе ішінара қақпақта, ал шартты белгілеуді үзбей, бірінші бомбажды сақинамен шектелген (немесе қаттылық

сақинамен) аумақта ішінара түбінде.

Шыны банкілерге өнімдерді консервілеу кезінде ақпаратты затбелгіге және (немесе) шыныға және (немесе) қақпаққа салуға рұқсат етіледі.

4.5.7 Картон қораптар мен бумалардың таңбалауында мыналар болуға тиіс:

- дайындаушы-кәсіпорынның атауы;
- консервілердің атауы.

4.6 Буып-түю

4.6.1 Консервілерді буып-түю «Буып-түюдің қауіпсіздігі туралы» 005/2011 Кеден одағының техникалық регламентінің талаптарына сәйкес болуы қажет. Буып-түюге қолданылатын барлық орауыш, буып-түю материалдары және ыдыстары Қазақстан Республикасының Мемсанэпидқадағалау органдары қолдануға рұқсат еткен болуы қажет.

4.6.2 Консервілерді буып-түю үшін тұтыну (металл, шыны банкілерді) және тасымалдау ыдыстарды (жәшіктерді, термоотырғызу үлдірлі, ыдыс- жабдықты, жазық тұғырықтағы пакеттер) қолданылады.

4.6.3 Өнім бар тұтыну ыдысы бүтін, пішіні өзгермеген және таза болуға, өнімнің ағу ізі болмауға тиіс.

4.6.4 Қаңылтыр банкілердегі консервілердің таза салмағы, мысалы: № 4 – 240 г немесе 250 г; № 8 – 325г, № 9 – 340 г. Консервілердің таза салмағын ГОСТ 8756.1 бойынша анықтайды. Затбелгіде көрсетілгеннен жекелеген банкілер үшін таза салмақтан рұқсат етілген ауытқу мынадан артық болмауы қажет:

- 4 % бастап 8,5 % дейін - 350 г қоса алғанда таза салмағы бар банкілер үшін;
- ± 3 % - 350 г бастап 1000 г дейін таза салмағы бар банкілер үшін;
- ± 2 % - 1000 г жоғары таза салмағы бар банкілер үшін.

Буып-түюдің номиналды санынан таза салмақтың рұқсат етілген теріс ауытқу шегі ГОСТ 8.579 талаптарына сәйкес болуы қажет.

4.6.5 Металл тұтыну ыдысына буып-түю

4.6.5.1 Металл банкілер ГОСТ 5981 талаптарына сәйкес болуы қажет. Банкілердің жігі тығыз және тегіс болуы қажет.

4.6.5.2 Металл банкілер оларға пакеттелген өніммен бірге қымтақты бітелуі қажет. Түбі мен қақпағы қайқы және жазық болуы керек. Түбі және қақпағы тегіс болуы қажет.

4.6.5.3 Мынадай:

- әрбір бүктелген жерінде айналасы мөлшерінде екіден артық емес тістер, кертіктер және банкі жігі бойынша дәнекерлеу қаспақтары;
- затбелгі жазуы мен банкінің тауарлық түрі бұзылмаған сызат түрінде лактың терең емес сыртқы зақымдануы және литографияланып лакталған банкілердің 7 %-дан аспайтын аздап үйкелуі (жемірілу болмаса);
- банкі тұрқының өткір қырларсыз аздаған жаншылуы;
- банкілердің жоғарғы бетінде жеңіл ағу ізі, күңгірттік, біліктің жеңіл таңбасы, диаметрі 1 мм-ге дейін қара нүктелер, жеңіл шалағай сызаттар және дәнекерлеудің бүтіндігін бұзбайтын қапсырма шегелер, қалайының майда кесекшелері, үштен аспайтын мөлшердегі диаметрі 2 мм-ге дейінгі көпіршіктер бар металл банкілерде тығыз бекітілген консервілерді өткізуге рұқсат етіледі (ұзақ сақтауға дайындамай).

Тапсырыс берушінің шарты бойынша өнім тапсырыс берушінің деректерін көрсетіп өлшеп буылуы және таңбалануы мүмкін.

4.6.6 Шыны тұтыну ыдысына буып-түю

4.6.6.1 Шыны банкілер ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 талаптарына сәйкес болуы қажет.

4.6.6.2 Буып-түйілген өнімі бар шыны банкілер сызатсыз және ағусыз, қақпақпен

қымтақты бекітілген болуы қажет.

4.6.6.3 Банкілерді бекітіп жабу үшін резеңке нығыздау сақиналарымен металл қақпақтар қолданылуы қажет. Қақпақтар қолданыстағы нормативтік құжаттама талаптарына сәйкес болуы қажет.

4.6.6.4 Қақпақтардың сыртқы беті тот басқан дақтарсыз, лак, эмаль немесе литографиялық жабыны бұзылмаған болуы қажет.

Лак немесе эмаль жабынының жабу жігі бойында аздалған зақымдану болуына рұқсат етіледі.

4.6.7 Тасымалдау ыдысына буып-түю

4.6.7.1 Консервілер ГОСТ 13358 бойынша тақтай жәшікке немесе ГОСТ 13516 бойынша бүрмелеген картоннан жасалған жәшіктерге немесе ГОСТ 25951 бойынша термоотырғызу үлдіріне буып-түйілуі қажет.

Экспортқа шығарылатын консерві өнімдері ГОСТ 13358 бойынша тақтай жәшіктерге, тығыздап сомдалған, сыртқы жағынан сүргіленген, екі бақылау таспасымен тартылған, жәшіктің шет қабырғаларынан 10 см аралықта құлыпқа бекітілген болуға, сонымен бірге қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша экспортқа шығарылатын ет және сүт консервілері бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктерге буып-түйілуі қажет.

4.6.7.2 Өнімді ұзақ сақтауға дайындамай, тұтыну ыдысына орау кезінде айналымды тұтыну ыдысын қолдануға рұқсат етіледі, ол мықты, таза, ескі таңбалау белгісі жоқ және ГОСТ 13358 және ГОСТ 13516 сәйкес болуы қажет.

4.6.7.3 Жәшік ішіндегі консерві банкілердің бос орын ауыстыруына рұқсат етілмейді.

4.6.7.4 Өнімі бар жәшіктер ГОСТ 3282 бойынша шеге қағылған және тығыздап шет қабырғаларынан орап байланған немесе ГОСТ 3560 бойынша металл таспамен байланған болуы қажет.

Шентемірмен жабдықталған бүрмелі картоннан жасалған жәшіктер ГОСТ 3282 бойынша сыммен немесе ГОСТ 3560 бойынша металл таспамен немесе ГОСТ 20477 бойынша полимер материалдан жасалған таспамен немесе жабысқақ жігі бар полиэтилен таспамен екі белдікте желімденген немесе ГОСТ 18251 бойынша қағаз негізіндегі желімді таспамен байлануы керек.

Шентемірмен жабдықталмаған бүрмелі картоннан жасалған жәшіктер ұзына бойына қақпақтарына және шет қабырғалары немесе ұзына бойына қақпақтарға ғана ГОСТ 18251 бойынша сыммен немесе металл таспамен, немесе полимер материалдардан жасалған таспамен, немесе қағаз негізіндегі желімді таспамен, ГОСТ 20477 бойынша, ені 50 мм-ден 100 мм-ге дейін жабысқақ жігі бар полиэтилен таспасымен байлануы керек. Таспалардың шеттері іргелес желімденетін жәшіктің қабырғасының тігісіне енімен 50 мм-ден 60 мм-ға дейін кіріп тұруы керек. Жәшіктердің ұзына бойынша қақпашаларын желімдегенде түп және қақпақ қақпашалары бір белдікте жабысқақ жігі бар таспамен желімденген болуы керек, немесе өзара металл тұтқалармен тігілген, сыммен немесе металл таспамен қосымша орап байлануы керек.

Жәшіктерді желімдеу әдісінің механикаландырылған күйінде бақылау таспаларының бүтіндігі, өнімнің сақталуы және тұтыну орауының сапасы қамтамасыз етілген кезде, желімдеудің басқа әдістерін қолдануға рұқсат етіледі.

Ұзақ сақталуға арналған консервілерді шентемірі бар жәшіктерге буып түйеді.

4.6.7.5 Шыны және металл банкілердегі консервілерді термоотырғызу үлдірін қолданып топтама орауышқа құрастыруға рұқсат етіледі.

Термоотырғызу үлдірмен жәшіктерді және топтама орауыштарды ГОСТ 23285 бойынша пакеттейді.

4.6.7.6 Әрбір банкі немесе өнім салынып оралған жинақ жеке картон қораптарға

немесе кейін салынатын пәшкілерге салынуы мүмкін.

5 Қабылдау тәртібі

5.1 Консервілерді топтамамен қабылдайды. Топтама деп өнімнің бір атауы бар және бір уақыт кезеңінде дайындалған, белгіленген үлгідегі бір сапа құжатымен рәсімделген, бір уақытта тапсыру-қабылдауға ұсынылған өнімдер саналады. Сапасын бағалау орташа үлгілерде тексеріледі. Бақылау нәтижесі барлық топтамаға таралады.

Топтаманы қабылдағанда [6] бойынша рұқсат етілмейтін ақаулардың болуына консервіленген өнімдер көзбен шолып тексерілуге тиіс.

5.2 Топтаманы анықтау, іріктеу көлемі ГОСТ 8756.0 бойынша.

5.3 Органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштерін бақылау дайын өнімнің әр топтамасында өткізіледі.

5.4 Физикалық-химиялық көрсеткіштер кезеңмен тексеріледі. Хлорлы натрийдің массалық үлесінің көрсеткішін дайындаушы кезеңділікпен, алайда 10 тәуліктен сирек емес уақытта, сонымен қатар уәкілетті органның немесе тұтынушының талабы бойынша өткізеді.

5.5 Консервілерде пестицидтердің, уытты элементтердің, антибиотиктердің, нитрозаминнің, нитраттардың, диоксиннің және микробиологиялық көрсеткіштерін бақылау кезеңділігі дайындаушы бекіткен кестеге сәйкес Қазақстан Республикасының Мемсанэпидқадағалау органдарының келісімімен өткізеді.

5.6 Егер тым болмаса бір көрсеткіш бойынша қанағаттанбайтын сынақ қорытындысы алынса, сол өнім топтамасы мөлшерінен екі еселенген сынама алынып қайта сынау өткізіледі. Қайта сынау қорытындысы барлық топтамаға таралады. Микробиологиялық көрсеткіштері бойынша қанағаттанбайтын сынақ қорытындысы алынса өнім ақаулы деп саналады.

5.7 Тұтынушы мен дайындаушы арасында тағамның сапасына байланысты туындаған келіспеушілікке төрелік талдауды белгіленген тәртіппен аккредиттелген орган (сынақ зертханасы (орталығы) жүзеге асырады.

6 Бақылау әдістері

6.1 Сынамаларды сұрыптау әдісі ГОСТ 8756.0 бойынша.

6.2 Органолептикалық көрсеткіштерін, таза салмағын немесе негізі бөліктің салмақтық үлесінің көлемін анықтау әдістері ГОСТ 8756.1 бойынша.

6.3 Майды анықтау әдісі ГОСТ 26183 бойынша.

6.4 Сыртқы түрін, ыдыстың қымтақтығын және металл ыдыстың ішкі бетінің күйін анықтау әдісі ГОСТ 8756.18 бойынша.

6.5 Хлоридтерді анықтау әдістері ГОСТ 26186 бойынша.

6.6 Уытты элементтерді анықтау үшін сынамаларды дайындау ГОСТ 26929 бойынша, микробиологиялық көрсеткіштер үшін ГОСТ 26669 бойынша.

6.7 Микробиалды бүлдіруді қоздырғышты анықтау әдістері ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425 бойынша.

6.8 Микробиологиялық талдауда қолданылатын реактив ерітіндісін, бояу, индикатор және қорек ортасын дайындау ГОСТ 10444.1 бойынша.

6.9 Патогенді микроорганизмдерді анықтау әдісі ГОСТ 10444.2, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9.

6.10 Сілікпені балқыту температурасын анықтау ГОСТ 8756.17 бойынша.

6.11 Уытты элементтер мөлшері ҚР СТ ГОСТ Р 51301, ҚР СТ ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 26935 бойынша,

антибиотиктер ҚР СТ 1505 бойынша, нитрат ГОСТ 29300 бойынша, нитрозаминдер, диоксиндер мөлшері белгіленген тәртіппен бекітілген әдістеме бойынша анықталады.

7 Тасымалдау және сақтау

7.1 Өнімді сақтау, тасымалдау олардың сапасы мен қауіпсіздігінің сақталуы қамтамасыз етілетін температуралық режимде жүзеге асырылады.

7.2 Консервілер жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес, санитарлық паспорты бар барлық жабық көлікпен тасымалданады. Пакеттелген түрде қолданыстағы нормативтік құжаттамаға сәйкес тасымалдайды. Көліктік пакеттерге бекіту құралдары ГОСТ 21650 бойынша, негізгі параметрлері мен өлшемдері ГОСТ 24597 бойынша.

Консервілерді су көлігімен тасымалдаған жағдайда бүрмелі картон қағаздан жасалған жәшіктер контейнерлерге буып-түйілуі қажет.

7.3 Консервілерді жылытылмайтын, таза, құрғақ, жақсы желдетілген үй-жайларда 0 °С-тан бастап 20 °С-қа дейінгі температурада және 75%-дан аспайтын салыстырмалы ауа ылғалдығында сақтау қажет.

7.4 Консервілердің жарамдылық мерзімі ҚР СТ 1728 бойынша.

8 Дайындаушының кепілдігі

Сақтау, тасымалдау және өткізу мерзімінің шарттары орындалған жағдайда дайындаушы консервілер сапасының осы стандарттың талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

Библиография

[1] «Тамақ өнімдеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережесін бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2011 жылғы 6 тамыздағы № 611 бұйрығы

[2] Кеден Одағы комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитарлық -эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар

[3] «Тамақ өнімдерін өндіру (дайындау) объектілеріне есептік нөмір беру ережесі», Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 11 ақпандағы № 125 қаулысы.

[4] ҚР МЖ 06 (ИСО 3166.1)-2011 ҚР мемлекеттік жіктеуіші «Ел атауларын және олардың әкімшілік-аумақтық бірлігін белгілеу кодтары. 1-бөлім. Ел кодтары».

[5] CAC/RCP 1-1969 Ұсынылатын халықаралық техникалық нормалар мен ережелер. Тағамдық гигиенаның жалпы қағидалары.

[6] CAC/GL 17-1993 Қаңылтыр банкалардағы консервілер топтамасының ретсіз міндерінің бар болуына көз мөлшерімен бақылау процедуралары. Басшылық нұсқауы.

[7] Қазақстан Республикасының заңнамасы. Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 9 ақпандағы Экологиялық кодексі.

[8] Қазақстан Республикасының заңнамасы. Қазақстан Республикасының 2003 жылғы 9 шілдедегі Су кодексі.

[9] «Өндірістік объектілерді жобалауға қойылатын санитарлық – эпидемиологиялық талаптар» санитарлық – эпидемиологиялық ережелері мен нормалары. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің бұйрығымен бекітілген

ӘӨЖ 664.93:637.54:006.35 **МСЖ 67.120.20**

Түйінді сөздер: консервілер, рагу, сілікпе, буып-түю, таңбалау



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
Рагу куриное в желе

Технические условия

СТ РК 2124-2011

Издание официальное

Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан
(Госстандарт)

Астана

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан и Научно-практическим центром экспертизы и сертификации ТОО «Иртыш-Стандарт»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан от « 04 » ноября 2011 г. № 595-од.

3 В настоящем стандарте реализованы положения Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 9 ноября 2004г.

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2017 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется ежегодно издаваемом информационном в указателе «Нормативные документы по стандартизации», а текст изменений – в ежемесячных информационных указателях «Государственные стандарты». В случае пересмотра (отмены) или замены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Государственные стандарты»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан.

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Технические требования	3
5 Правила приемки	9
6 Методы контроля	9
7 Транспортирование и хранение	10
8 Гарантии изготовителя	10
Библиография	11

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
Рагу куриное в желе

Технические условия

Дата введения 2012-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из куриного мяса, потрохов и желирующего куриного бульона, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для реализации в розничной торговле и общественном питании.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие её безопасность для жизни и здоровья населения, изложены - в Разделе 4, к упаковке и маркировке – в Разделе 4, правила приемки и методы контроля в Разделах 5, 6.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769.

Технический регламент «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению», утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от 21 марта 2008г. № 277.

Технический регламент «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота», утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 мая 2008 года № 410.

Технический регламент «Требования к безопасности консервов, пресервов», утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 ноября 2010г года № 1201.

СТ РК 1010-2008 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

СТ РК 1505-2006 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомецитин, тетрациклиновая группа).

СТ РК 1728-2007 Мясо и мясные продукты. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмий, свинец, медь, цинк).

СТ РК ГОСТ Р 51574-2003 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

СТ РК ГОСТ Р 51962-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений.

Издание официальное

Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

ГОСТ 3282-74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения.

ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная. Технические условия.

ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия.

ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры.

ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия.

ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема массовой доли составных частей.

ГОСТ 8756.17-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения температуры плавления желе в мясных консервах.

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары.

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе.

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus.

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum.

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens.

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия.

ГОСТ 13358-84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия.

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия.

ГОСТ 13534-89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

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

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

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования.

ГОСТ 21784-76 Мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия.

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия.

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры.

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия.

ГОСТ 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира.

ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов.

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.

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 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова.

ГОСТ 29300-92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата.

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ПРИМЕЧАНИЕ При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по ежегодно издаваемому информационному указателю «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающий эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины и определения в соответствии с Техническими регламентами «Требования к безопасности консервов, пресервов», «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению» и СТ РК 1010.

4 Технические требования

Консервы должны соответствовать требованиям Технического регламента «Требования к безопасности консервов, пресервов» и настоящего стандарта, и вырабатываться по рецептурам, технологическим инструкциям согласно СТ РК 1081, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий пищевой промышленности.

4.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Кусочки мяса, шеи, сердца, желудка, печени и кожи в соотношениях, пропорциональных их выходам из тушек. Поверхность кожи без пеньков, волосовидного пера, кровоподтеков. Не допускается остатки легких, селезенки, почек, яичников.
Консистенция мясной части	Мясо сочное, неразваренные, потроха неразваренные
Запах и вкус	Свойственные вареному куриному мясу и вареным потрохам без постороннего привкуса и запаха
Цвет мясной части	Мясо – от желтоватого - кремового до розового; потрохов от темно-красного до коричневого
Цвет желе	От светло – желтого до желтого
Массовая доля жира, %, не более	14
Массовая доля мясной части (мышечная ткань, потроха и кожа), %, не менее	60
Массовая доля желе, %, не более	40
Температура плавления желе, °С, не ниже	18
Массовая доля поваренной соли, %	1,0 – 1,4
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается

4.2.2 По показателям безопасности консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] и указанным в Таблице 2.

Таблица 2

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
	1,0	для консервов в сборной жестяной таре
мышьяк	0,1	
кадмий	0,05	
	0,1	для консервов в сборной жестяной таре
ртуть	0,03	
олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Антибиотики (кроме дикой птицы)		
левомецитин	не допускается	<0,01 ед/г
тетрациклиновая группа	не допускается	< 0,01 ед/г
гризин	не допускается	<0,5 ед/г
бацитрацин	не допускается	<0,02 ед/г
Пестициды		
ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	

4.2.3 По микробиологическим показателям безопасности промышленной стерильности, остаточному количеству содержания диоксинов* консервы должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения Республики Казахстан и Таможенного Союза [1], [2].

4.3 Требования безопасности к процессам производства

4.3.1 Безопасность продукции в процессе ее производства должна быть обеспечена по Техническому регламенту «Требования к безопасности консервов, пресервов» и [5]:

- выбором технологических процессов и режимов их осуществления на всех этапах (участках) производства продукции;
- выбором оптимальной последовательности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой продукции;
- контролем за работой технологического оборудования;
- соблюдением условий хранения продовольственного (пищевого) сырья для производства продукции, тары и упаковочных материалов;
- содержанием производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продукции, в состоянии, исключающем загрязнение продукции;
- выбором способов и периодичностью санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, санитарной обработки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продукции. Санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация должны проводиться с периодичностью, достаточной для исключения риска загрязнения

* контролируются в случае официального установления органами государственной или исполнительной власти ухудшения экологической ситуации, связанной с чрезвычайными обстоятельствами природного и техногенного характера, приводящими к попаданию диоксинов в окружающую среду

продукции. Периодичность санитарной обработки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации устанавливается изготовителем продукции;

- ведением и хранением документации и записей;

- функционированием системы обеспечения безопасности в производства продукции (производственного контроля);

- прослеживаемостью продукции.

4.3.2 При производстве продукции необходимо использовать пищевое (продовольственное) сырье соответствующее требованиям безопасности, установленными действующими нормативно-правовыми актами.

4.3.3 Охрану почв от загрязнения бытовыми и промышленными отходами осуществляют в соответствии с требованиями законов Республики Казахстан [7], [8], а также санитарно-эпидемиологических правил [9] действующих на территории.

4.4 Требования к сырью и материалам

4.4.1 Применяемое при изготовлении консервов сырье, материалы и пищевые добавки, должны быть разрешенные к применению органом Госсанэпиднадзора Республики Казахстан и иметь документацию, удостоверяющую их безопасность и качество.

4.4.2 Для выработки консервов следует использовать следующие сырье и материалы:

- тушки кур по ГОСТ 21784 второй категории упитанности в охлажденном или мороженом состоянии (после полного размораживания), полупотрошенные или потрошенные, допущенные уполномоченным органом в области ветеринарии для производства консервов;

- соль поваренную пищевую СТ РК ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;

- желатин пищевой по ГОСТ 11293;

- прочие пищевые добавки в соответствии с Техническим регламентом «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота».

Не допускается применять мясо птицы, замороженное более одного раза, с изменившимся цветом мышечной ткани и жира, плохо обескровленное, тощее. При этом кожа должна быть чистой, без остатков перьев (пеньков) и волосовидных перьев, кровоподтеков.

4.4.3 Допускается применение другого сырья и материалов при наличии документов, удостоверяющих их соответствие нормам безопасности и качества.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка консервов должна соответствовать требованиям Технических регламентов «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению», «Требования к безопасности консервов, пресервов», СТ РК 1010 и ГОСТ 13534.

4.5.2 Банки должны быть маркированы путем литографирования или наклеивания бумажных этикеток с указанием следующих обозначений на государственном и русском языках:

- наименование предприятия – изготовителя и (или) товарного знака;
- адрес предприятия – изготовителя;
- наименование продукции;
- масса нетто, г;
- состав;
- содержание основного продукта, %;
- дата изготовления;

- срок годности продукции;
- условия хранения;
- способ подготовки к употреблению;
- информационные данные о пищевой и энергетической ценности на 100 г продукта (жир, белок, углеводы, калорийность, микро-, макроэлементы);
- штриховой код (при его наличии);
- надпись «Сделано в Казахстане» или «Сделано в Республике Казахстан»;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия.

4.5.3 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192. На ящик должны быть нанесены манипуляционные знаки: «Верх», «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги».

На таре с продукцией в алюминиевых банках дополнительно наносят надпись «Не бросать», на таре с продукцией в стеклянных банках – манипуляционный знак «Хрупкое. Осторожно».

4.5.4 Маркировка, характеризующая фасованную продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся не пахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки с указанием на государственном и русском языках:

- наименования предприятия – изготовителя и (или) товарного знака;
- адреса предприятия – изготовителя;
- наименования продукции;
- масса нетто одной банки;
- количества банок;
- номера банки;
- срока годности со дня изготовления консервов;
- условия хранения;
- номера партии (при наличии);
- номера укладчика или бригады;
- обозначения настоящего стандарта.

4.5.5 На крышки банок или на дне наносят методом рельефного маркирования или несмываемой краской следующие условные обозначения:

- дату (число, месяц, год) выработки консервов, на дне дату годности консервов (число, месяц, год).

4.5.6 На крышки или на дно банок должны быть указаны: номер смены (бригады), ассортиментный номер и номер предприятия изготовителя в соответствии с [3].

На крышках или на дно нелитографированных консервных банок наносятся условные обозначения:

- число изготовления;
- месяц изготовления;
- год изготовления;
- номер смены;
- ассортиментный номер;
- двухбуквенный код Республики Казахстан – KZ по [4];
- номер предприятия – изготовителя.

При обозначении ассортиментного номера одним или двумя знаками между ними и номером смены оставляют пропуск соответственно в два или один знак.

При односменной работе номер смены не наносят.

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке (для банок из алюминиевой фольги только на дне, при этом в первом ряду наносят только дату изготовления) или частично на крышке, а частично на дне, не

разрывая условных обозначений, на площади, ограниченной первым бомбажным кольцом (или кольцом жесткости).

При консервации продукта в стеклянные банки информацию допускается наносить на этикетки и (или) стекло и (или) крышки.

4.5.7 Маркировка картонных коробок и пачек должна содержать следующие данные:

- наименование предприятия – изготовителя;
- наименования консервов.

4.6 Упаковка

4.6.1 Упаковка консервов должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Вся упаковка, упаковочный материал и тара, используемая при упаковке, должны быть разрешены к применению органом Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

4.6.2 Для упаковывания консервов применяют потребительскую (металлические, стеклянные банки) и транспортную тару (ящики, термоусадочную пленку, тару-оборудование, пакеты на плоских поддонах).

4.6.3 Потребительская тара с продукцией должна быть целой, недеформированной и чистой, без следов подтеков продукции.

4.6.4 Масса нетто консервов в жестяных банках, например: № 4 – 240г или 250г; № 8 – 325г, № 9 – 340г. Массу нетто консервов определяют по ГОСТ 8756.1. Допустимые отклонения массы нетто для отдельных банок от указанной на этикетке не должны быть более:

- от 4 % до 8,5 % - для банок массой нетто 350 г включительно;
- ± 3 % - для банок массой нетто свыше от 350 г до 1000 г;
- ± 2 % - для банок массой нетто свыше 1000 г.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества упаковки – в соответствии с ГОСТ 8.579.

4.6.5 Упаковывание в металлическую потребительскую тару

4.6.5.1 Металлические банки должны соответствовать требованиям ГОСТ 5981. Швы банок должны быть плотными и гладкими.

4.6.5.2 Металлические банки с фасованной в них продукцией должны быть герметично укупорены. Донышки и крышки должны быть вогнутыми и плоскими.

4.6.5.3 Допускают к реализации (без закладки на длительное хранение) герметично укупоренные консервы в металлических банках, имеющих:

- незначительные зубцы и зазубрины в количестве не более двух по окружности каждого фальца и наплывы припоя по шву банки;
- наружные неглубокие повреждения лака в виде царапин и потертости на литографированных лакированных банках не более 7 % поверхности (при отсутствии коррозии) без нарушения товарного вида банок и этикеточной надписи;
- незначительную помятость корпуса банок без острых граней;
- на поверхности банок легкую побежалость, матовость, легкие отпечатки от валков, темные точки диаметром до 1 мм, легкие поверхностные царапины и скобки без нарушения целостности полуды, мелкие крупинки олова, пузырьки диаметром до 2 мм в количестве не более трех.

По условиям заказчика продукция может быть расфасована и маркирована с указанием данных заказчика.

4.6.6 Упаковывание в стеклянную потребительскую тару

4.6.6.1 Стеклянные банки должны соответствовать требованиям ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2.

4.6.6.2 Стеклянные банки с фасованной в них продукцией должны быть без трещин и подтеков, герметично укупорены крышками.

4.6.6.3 Для укупоривания банок должны применяться металлические крышки с резиновыми уплотнительными кольцами. Крышки должны соответствовать требованиям действующего нормативного документа.

4.6.6.4 Наружная поверхность крышек должна быть следов ржавчины, без повреждения лакового, эмалевого или литографического покрытия.

Допускается незначительные повреждения лакового или эмалевого покрытия по закаточному шву.

4.6.7 Упаковывание в транспортную тару

4.6.7.1 Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

Консервная продукция, поставляемая для экспорта, должна быть упакована в дощатые ящики по ГОСТ 13358, плотно сбитые, строганные с наружной стороны, обтянутые двумя контрольными лентами, скрепленными в замок на расстоянии 10 см от торцовых стенок ящика, а также в ящики из гофрированного картона для мясных и молочных консервов, поставляемых для экспорта по действующей нормативной документации.

4.6.7.2 Для упаковывания продукции в потребительской таре без закладки на длительное хранение допускается использовать возвратную транспортную тару, которая должна быть крепкой, чистой, без старой маркировки и соответствовать требованиям ГОСТ 13358 и ГОСТ 13516.

4.6.7.3 Не допускается свободное перемещение банок с консервами внутри ящика.

4.6.7.4 Дощатые ящики с упакованной продукцией должны быть забиты и плотно обвязаны по торцам проволокой по ГОСТ 3282 или металлической лентой по ГОСТ 3560.

Ящики из гофрированного картона, снабженные обечайками, должны быть обвязаны проволокой по ГОСТ 3282 или металлической лентой по ГОСТ 3560, или лентой из полимерных материалов или оклеены в два пояса полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251.

Ящики из гофрированного картона без обечаек должны быть обвязаны проволокой или металлической лентой, или лентой из полимерных материалов или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной о 50 мм до 100 мм или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 по продольным клапанам и торцовым ребрам или только по продольным клапанам. Концы ленты должны заходить на прилегающие к заклеиваемому шву стенки ящика на ширину от 50 мм до 60 мм. При оклеивании ящиков по продольным клапанам клапаны дна и крышки должны быть оклеены в один пояс лентой с липким слоем, или сшиты металлическими скобами между собой, или дополнительно обвязаны проволокой или металлической лентой.

При механизированном способе оклеивания ящиков допускается применять другие методы оклеивания при условии, что будет обеспечена неразрывность контрольных лент, сохранность продукции и качество потребительской упаковки.

Консервы для длительного хранения упаковывают в ящики с обечайками.

4.6.7.5 Допускается формирование консервов в стеклянных и металлических банках в групповую упаковку с применением термоусадочной пленки.

Ящики и групповую упаковку в термоусадочной пленке пакетируют по ГОСТ 23285.

4.6.7.6 Каждая банка или набор с упакованной в них продукцией могут быть уложены в отдельные картонные коробки или пачки с последующим укладыванием в ящики.

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Под партией понимается любое количество продукции одного наименования, выработанных в одну смену, оформленное одним документом о качестве установленной формы, предъявленной к одновременной сдаче-приемке. Оценку качества проводят по средней пробе. Результаты контроля распространяются на всю партию.

При приемки партии должно проводится визуальное обследование консервированных продуктов на наличие недопустимых дефектов по [6].

5.2 Определение партии, объем выборок по ГОСТ 8756.0.

5.3 Контроль органолептических показателей готовой продукции проводят в каждой партии.

5.4 Физико-химические показатели определяются периодически. Показатель массовой доли хлористого натрия изготовитель определяет периодически не реже одного раза в 10 суток, а также по требованию уполномоченного органа или потребителя.

5.5 Контроль содержания в консервах пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, нитратов, диоксинов и микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органом Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

5.6 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию. При получении неудовлетворительных результатов по микробиологическим анализам партия продукции бракуется.

5.7 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества продуктов между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган по подтверждению соответствия (испытательная лаборатория (центр)).

6 Методы контроля

6.1 Метод отбора проб по ГОСТ 8756.0.

6.2 Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема массовой доли составных частей по ГОСТ 8756.1.

6.3 Метод определения жира по ГОСТ 26183.

6.4 Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары по ГОСТ 8756.18.

6.5 Методы определения хлоридов по ГОСТ 26186.

6.6 Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов по ГОСТ 26669.

6.7 Методы определения возбудителей микробиальной порчи по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

6.8 Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе по ГОСТ 10444.1.

6.9 Метод определения патогенных микроорганизмов по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9.

6.10 Определение температуры плавления желе по ГОСТ 8756.17.

6.11 Содержание токсичных элементов определяют по СТ РК ГОСТ Р 51301, СТ РК ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 26935, антибиотиков по СТ РК 1505, нитратов по ГОСТ 29300, нитрозаминов, диоксинов – по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Хранение, перевозка продукции осуществляется в условиях установленных температурных режимов, обеспечивающих сохранность их качества и безопасности.

7.2 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. В пакетированном виде транспортируют по действующей нормативной документации. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

При транспортировании консервов водным транспортом ящики из гофрированного картона должны быть упакованы в контейнеры.

7.3 Консервы хранят в отапливаемых не отапливаемых, чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и при относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.4 Срок годности консервов согласно СТ РК 1728.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие консервов мясных требованиям настоящего стандарта и сохранение его качества при соблюдении условий хранения, перевозки и срока реализации.

Библиография

[1] Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 6 августа 2010 года № 611 Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к пищевой продукции».

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

[3] «Правила присвоения учетных номеров объектам производства (изготовления) пищевой продукции» Постановление Правительства Республики Казахстан от 11 февраля 2008года № 125.

[4] Государственный классификатор РК ГК РК 06 (ИСО 3166.1)-2001 «Коды обозначения наименований стран и их административно-территориальных единиц. Часть 1. Коды стран».

[5] CAC/RCP 1-1969 Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы пищевой гигиены.

[6] CAC/GL 17-1993 Процедуры визуального контроля партий консервов в жестяных банках на наличие недопустимых дефектов. Руководящие указания.

[7] Законодательство Республики Казахстан. Экологический Кодекс Республики Казахстан от 09.02.2007г.

[8] Законодательство Республики Казахстан. Водный кодекс Республики Казахстан от 09 07.2003г.

[9] Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию производственных объектов». Утверждены приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан.

УДК 664.93:637.54:006.35 **МКС 67.120.20**

Ключевые слова: консервы, рагу, желе, упаковка, маркировка

Басуға _____ж. қол қойылды. Пішімі 60х84 1/16 Қағазы офсеттік.
Қаріп түрі «Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана.
Тапсырыс ____ _____
«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы Орынбор көшесі, 11 үй
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8(7172) 240074, 793324

gost.e-ecolog.ru