ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**СТБ 974-2016**

# Полуфабрикаты в тесте
# ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ
## Общие технические условия

# Паўфабрыкаты ў цесце
# ПЕЛЬМЕНІ ЗАМАРОЖАНЫЯ
## Агульныя тэхнічныя ўмовы

**Издание официальное**

**Госстандарт**
**Минск**

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.52:006.354(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

**Ключевые слова:** полуфабрикаты в тесте, пельмени, пельмени замороженные

ОКП РБ 10.85.14.120

## Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским дочерним унитарным предприятием «Институт мясо-молочной промышленности» республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Институт мясо-молочной промышленности»).

ВНЕСЕН Национальной академией наук Беларуси

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 12 августа 2016 г. № 62

3 ВЗАМЕН СТБ 974-2001

© Госстандарт, 2016

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

## Содержание

1 Область применения ..... 1
2 Нормативные ссылки ..... 1
3 Термины и определения ..... 5
4 Классификация ..... 5
5 Общие технические требования ..... 5
6 Правила приемки ..... 16
7 Методы контроля ..... 17
8 Транспортирование и хранение ..... 20
9 Гарантия изготовителя ..... 21
Приложение А (справочное) Информация по определению группы и категории пельменей ..... 22
Приложение Б (справочное) Рекомендации по приготовлению ..... 26
Библиография ..... 27

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

# Полуфабрикаты в тесте ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ Общие технические условия

# Паўфабрыкаты ў цесце ПЕЛЬМЕНІ ЗАМАРОЖАНЫЯ Агульныя тэхнічныя ўмовы

# Semifinished products in dough Frozen dumplings General specifications

**Дата введения 2017—04-01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты в тесте — замороженные пельмени (далее — пельмени), предназначенные для реализации.

Настоящий стандарт не распространяется на пельмени, в рецептуре которых мясо птицы и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя других продуктивных животных.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее — ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочных продуктов

ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции

СТБ 254—2004 Яйца куриные пищевые. Технические условия

СТБ 337—98 Горчица пищевая и соусы горчичные. Общие технические условия

СТБ 742—2009 Продукты из шпика. Общие технические условия

СТБ 975—94 Яйца индюшиные, цесариные, перепелиные пищевые. Технические условия

СТБ 986—95 Овощи и грибы быстрозамороженные. Общие технические условия

СТБ 1020—2008 Полуфабрикаты мясные натуральные. Общие технические условия

СТБ 1036—97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1050—2008 Радиационный контроль. Отбор проб мяса и мясных продуктов, животных жиров и яиц. Общие требования

СТБ 1053—2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования

СТБ 1059—98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

СТБ 1100—2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1188—99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1313—2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1373—2009 Сыры. Технические условия

Издание официальное

СТБ 1486—2004 Масло рапсовое. Технические условия

СТБ 1666—2006 Мука пшеничная. Технические условия

СТБ 1746—2007 Молоко питьевое. Общие технические условия

СТБ 1747—2007 Продукты убоя скота. Термины и определения

СТБ 1828—2008 Соль каменная поваренная пищевая. Технические условия

СТБ ISO 1841-1—2009 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда

СТБ 1858—2009 Молоко сухое. Общие технические условия

СТБ 1887—2008 Сливки питьевые. Общие технические условия

СТБ 1890—2008 Масло из коровьего молока. Общие технические условия

СТБ 1945—2010 Мясо птицы. Общие технические условия

СТБ ISO 7218—2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований

СТБ 8019—2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ EN 14083—2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, хрома и молибдена методом атомно-абсорбционной спектрометрии в графитовой печи (GFAAS) после разложения под давлением

СТБ EN 14084—2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа методом атомно-абсорбционной спектрометрии (ААС) после микроволнового разложения

СТБ ISO 21571—2016 Продукция пищевая. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

СТБ ГОСТ Р 51447—2001 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

СТБ ГОСТ Р 52173—2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174—2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ EN 1528-3—2014 Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 3. Методы очистки

ГОСТ EN 1528-4—2014 Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 4. Определение, методы подтверждения, прочие положения

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокачанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 2226—2013 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ ISO 2859-1—2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

ГОСТ 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 3898—56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

ГОСТ 4288—76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 6309—93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7045—90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 7625—86 Бумага этикеточная. Технические условия
ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия
ГОСТ 7933—89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия
ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия
ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала
ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия
ГОСТ 12307—66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия
ГОСТ 13342—77 Овощи сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия
ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
ГОСТ 16867—71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия
ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия
ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 18992—80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия
ГОСТ 19496—2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования
ГОСТ ИСО 21569—2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот
ГОСТ ИСО 21570—2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте
ГОСТ ИСО 21571—2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот
ГОСТ ИСО 21572-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине
ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия
ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования
ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26832—86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

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

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

ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29046—91 Пряности. Имбирь. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29186—91 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

ГОСТ 30363—2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30519—97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 31199—2003 (ИСО 3565:1975) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ 31474—2012 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок

ГОСТ 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31477—2012 Мясо и мясные продукты. Иммунопреципитационный метод определения массовой доли животного (свиного, говяжьего, бараньего) белка

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

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

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

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

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

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

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159—2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 32225—2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32226—2013 Мясо. Разделка конины и жеребятины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32244—2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 54315—2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинках. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 029, ТР ТС 034, СТБ 1747, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 пельмени:** Полуфабрикат в тесте — фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша.

**3.2 начинка пельменей:** Смесь в виде мясного фарша, изготовленного из измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов.

**3.3 группа пельменей:** Пельмени, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре начинки.

**3.4 категория пельменей:** Пельмени, объединенные по массовой доле мышечной ткани в рецептуре начинки.

## 4 Классификация

**4.1** Пельмени изготавливают с мясной начинкой, в рецептуре которой массовая доля мясных ингредиентов составляет более 60 %.

**4.2** В зависимости от содержания массовой доли мышечной ткани в рецептуре начинки пельмени изготавливают следующих категорий:

А — с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки свыше 80,0 %;

Б — с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки свыше 60,0 % до 80,0 % включительно;

В — с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки свыше 40,0 % до 60,0 % включительно.

Примечание – Пример расчета массовой доли мясных ингредиентов и массовой доли мышечной ткани в рецептуре начинки пельменей приведен в приложении А.

**4.3** В зависимости от вида используемого мясного сырья в рецептуре начинки пельмени изготавливают из:

- мяса продуктивных животных (говядины, телятины, свинины, конины, баранины);
- мяса продуктивных животных (говядины, телятины, свинины, конины, баранины) и мяса птицы, и (или) субпродуктов мясных обработанных убойных животных, и (или) субпродуктов птичьих, и (или) жира-сырца продуктивных животных, и (или) животного топленого пищевого жира, и (или) птичьего топленого пищевого жира, и (или) мяса механической дообвалки и обвалки продуктивных животных, и (или) мяса птицы механической обвалки и дообвалки.

**4.4** Пельмени предназначены для питания всех категорий населения.

**4.5** По термическому состоянию пельмени изготавливают замороженными, т. е. подвергнутые холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения.

## 5 Общие технические требования

**5.1** Пельмени должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034, настоящему стандарту, технологическим инструкциям и рецептурам, согласованным и утвержденным в установленном порядке, с соблюдением [1]–[4].

### 5.2 Характеристики

**5.2.1** По органолептическим показателям пельмени должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

**Таблица 1**

| Наименование показателя | Характеристика пельменей |
|---|---|
| Внешний вид | Неслипшиеся, недеформированные, форма полукруга, круга, прямоугольника, квадрата, или иная, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая.<br>Цвет оболочки из теста — белый или желтоватый |
| Вид на разрезе | Начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно перемешанной массы мясных ингредиентов с включениями измельченного лука и (или) чеснока. Цвет начинки от светло-серого до коричневого |
| Вкус и запах | Вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные данному виду продукта, фарш сочный, в меру соленый, с ароматом пряностей и (или) лука, и (или) чеснока, или без них, без постороннего привкуса и запаха |
| Примечание — Допускается:<br>- форма пельменей, отличная от приведенных форм, установленных в рецептурах;<br>- реализация слегка деформированных пельменей, с трещинами, сколами оболочки из теста в количестве, не превышающем 10 % от общей массы отобранных пельменей.<br>- иной вид на разрезе с учетом ингредиентов, предусмотренных и установленных в рецептуре. | |

**5.2.2** По физико-химическим показателям пельмени должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

**Таблица 2**

| Наименование показателя | Значение для пельменей | | |
|---|---|---|---|
| | Категории | | |
| | А | Б | В |
| Массовая доля белка, %, не менее* | 14,0 | 11,0 | 10,0 |
| Массовая доля жира, %, не более* | 18,0 | 28,0 | 35,0 |
| Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более | 1,8 | 1,8 | 1,8 |
| Массовая доля крахмала, %, не более** | — | 1,5 | 1,5 |
| Массовая доля мясного фарша (начинки) к массе пельменя, %, не менее | 49,0 | 49,0 | 49,0 |
| Масса одного пельменя, г | 12 ± 4 | | |
| Толщина оболочки из теста, мм, не более | 2,0 | | |
| Толщина оболочки из теста в местах заделки | Не нормируется | | |
| Температура пельменей в любой точке измерения, °С, не выше | Минус 8 | | |
| * Требования к начинке.<br>** Показатель «Массовая доля крахмала» определяется при использовании крахмалосодержащих компонентов и (или) пельменей с производственными дефектами. | | | |
| Примечание — Масса одного пельменя может отличаться от приведенной, которую необходимо устанавливать в рецептуре. | | | |

**5.2.3** Конкретные наименования пельменей, перечень и количественное содержание (соотношение) пищевых ингредиентов, применяемых при изготовлении пельменей, выход готовой продукции, конкретные характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, сроки годности, допускаемые замены сырья и материалов, рекомендации по приготовлению должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

**5.2.4** По микробиологическим показателям пельмени должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021 (приложения 1, 2), ТР ТС 034 (приложение 1), [5], [6] (пункт 1.1.4).

**5.2.5** Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов для пельменей не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021 (приложение 3), [5], [6] (пункт 1.1).

**5.2.6** Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства (при использовании) вносят в пельмени в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [7], [8].

**5.2.7** Содержание радионуклидов в пельменях не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [9].

**5.2.8** Пельмени подлежат контролю на наличие генетически модифицированных составляющих (компонентов) в соответствии с перечнем продовольственного сырья и пищевых продуктов, приведенным в [10], с учетом используемого при их изготовлении сырья.

### 5.3 Требования к сырью и материалам

**5.3.1** Сырье и материалы, применяемые для изготовления пельменей, должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешены к применению в пищевой промышленности уполномоченными органами в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

Конкретный перечень сырья с указанием ТНПА или документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование пельменей, утвержденной в установленном порядке.

#### 5.3.2 Сырье и материалы для изготовления пельменей

**5.3.2.1** Говядина по ГОСТ 31797, ГОСТ Р 54315 и по другим ТНПА, и полученные после ее разделки, обвалки, жиловки:

а) говядина жилованная высшего сорта — мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

б) говядина жилованная первого сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;

в) говядина жилованная второго сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

г) говядина жилованная колбасная — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;

д) говядина жилованная односортная — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;

е) говядина жилованная жирная — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35 %.

**5.3.2.2** Котлетное говяжье мясо и блоки из котлетного говяжьего мяса по СТБ 1020 — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 25 %.

**5.3.2.3** Телятина по ГОСТ 16867, ГОСТ Р 54315 и по другим ТНПА, и полученные после ее разделки, обвалки, жиловки:

а) телятина жилованная высшего сорта — мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

б) телятина жилованная колбасная — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %.

**5.3.2.4** Свинина по ГОСТ 31476 (первой, второй, третьей категории) и полученные после ее разделки, обвалки, жиловки:

а) свинина жилованная нежирная — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10 %;

б) свинина жилованная полужирная — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 30 %–50 %;

в) свинина жилованная жирная — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 50 %–85 %;

г) свинина жилованная колбасная — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

д) свинина жилованная односортная — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 55 %.

**5.3.2.5** Котлетное свиное мясо и блоки из котлетного свиного мяса по СТБ 1020 — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35 %.

**5.3.2.6** Баранина по ГОСТ 31777 и полученная после ее разделки, обвалки и жиловки: баранина жилованная односортная — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %.

**5.3.2.7** Конина по ГОСТ 32225, ГОСТ 32226 и полученные после ее разделки, обвалки и жиловки:

а) конина жилованная высшего сорта — мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

б) конина жилованная первого сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;

в) конина жилованная второго сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

г) конина жилованная односортная — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;

д) конина жилованная жирная — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани 35 %–50 %.

**5.3.2.8** Замороженные блоки из мяса (говяжьи, телячьи, свиные, бараньи, конские) по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке по требованиям, не уступающим установленным в 5.3.2.1–5.3.2.7.

**5.3.2.9** Продукты из шпика (хребтовый, боковой шпик, обрезки шпика, свиная грудинка) по СТБ 742.

**5.3.2.10** Мясо птицы 1-го и 2-го сорта (тушки и части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) по СТБ 1945 и полученное при его разделке: кусковое мясо — обваленное мясо птицы в виде отдельных кусков различной формы и массы без кожи или с кожей, без грубых сухожилий (для кур и индеек) и остатков костной и хрящевой тканей, полученное в результате обвалки грудной части, окорочков и спинки потрошеной тушки птицы.

**5.3.2.11** Мясо механической дообвалки и обвалки говяжье и свиное по ТНПА и (или) разрешенное к применению в установленном порядке с соблюдением следующих требований:

- внешний вид: бескостное мясо в виде измельченной, пастообразной массы с заданным размером и массовой долей костных включений;
- цвет: от светло-розового до темно-красного;
- запах: свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха;
- консистенция: мягкая, мажущая;
- массовая доля белка, %, не менее 10,0;
- массовая доля жира, %, не более 30,0;
- массовая доля костных включений, %, не более 0,6;
- размер костных включений, мм, не более 0,46.

**5.3.2.12** Мясо птицы механической обвалки и дообвалки по ТНПА и (или) разрешенное к применению в установленном порядке с соблюдением следующих требований:

- внешний вид: тонкоизмельченная пастообразная масса;
- консистенция: вязкая;
- цвет: от светло-розового до темно-красного;
- запах сырого ММО: свойственный свежему мясу птицы;
- массовая доля влаги, %, не более 76,0;
- массовая доля белка, %, не менее 12,0;
- массовая доля жира, %, не более 22,0;
- массовая доля костных включений, %, не более 0,6;
- костные частицы, имеющие длину более 750 мкм, не допускаются.

**5.3.2.13** Говяжий, конский, свиной, бараний жир-сырец, полученный от переработки продуктивных животных по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке, а также изготовленные в процессе производства жировые эмульсии, имеющие гомогенную структуру.

Жир-сырец по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям:

- внешний вид: поверхность чистая, без прирезей посторонних тканей (мышечной ткани, внутренних органов, хрящей, кишок, лимфатических узлов);
- запах: слабовыраженный, специфический, без постороннего запаха.

**5.3.2.14** Жир животный топленый пищевой по ГОСТ 25292.

**5.3.2.15** Жир птичий топленый пищевой по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке, соответствующий требованиям:

- консистенция: мазеобразная;
- содержание влаги: для 1-го сорта — 0,3 %; для 2-го сорта — 0,5 %;
- кислотное число: для 1-го сорта — не более 2,0 мг КОН; для 2-го сорта — не более 3,5 мг КОН;

**5.3.2.16** Обработанные мясные субпродукты убойных животных (далее — субпродукты) — язык, печень, сердце, мясная обрезь, диафрагма, мясо голов, головы говяжьи и свиные, свиные щековина, шкурка и межсосковая часть по ГОСТ 32244 и полученные при их переработке:

а) мясо говяжьих и свиных голов жилованное — мясо, полученное при обвалке и жиловке говяжьих и свиных голов без грубой соединительной ткани и хрящей, с естественным соотношением мышечной, жировой и соединительной тканей;

б) мясная обрезь и диафрагма говяжьи, конские, бараньи жилованные — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

в) мясная обрезь и диафрагма свиные жилованные — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани от 30 % до 50 %;

г) щековина свиная жилованная — жировая ткань с прирезями мышечной ткани в естественном соотношении, зачищенная от лимфатических узлов и слюнных желез, без остатков щетины и эпидермиса, без шкуры.

**5.3.2.17** Замороженные блоки из субпродуктов (сердце, мясная обрезь, диафрагма, мясо голов, говяжьи и свиные головы, свиная щековина) по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке по требованиям, не уступающим установленным в 5.3.2.16.

**5.3.2.18** Белковый стабилизатор, белково-жировая эмульсия, эмульсия из свиной шкурки гомогенной структуры без грубых включений соединительной ткани.

**5.3.2.19** Соединительная ткань от жиловки мяса и субпродуктов, а также изготовленная в процессе производства эмульсия из соединительной ткани, гомогенной структуры, без грубых включений соединительной ткани.

**5.3.2.20** Белки животного происхождения, разрешенные к ввозу и к применению в установленном порядке.

**5.3.2.21** Охлажденные или замороженные птичьи субпродукты (печень, сердце) по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке, соответствующие требованиям:

Птичья печень, состоящая из одной или двух долей, упругой консистенции с гладкой поверхностью, от бурого до коричневато-красного цвета, без желчного пузыря, разлитой желчи и посторонних прирезей, с наличием незначительных остатков жировой и соединительной ткани.

Птичье сердце без наружных кровеносных сосудов, сгустков крови, загрязнений, околосердечной сумки, с наличием околомышечного жира. Сердце может быть без верхушки аортального клапана. На сердце допускается наличие остатков аорты.

**5.3.2.22** Яйца куриные пищевые по СТБ 254.

**5.3.2.23** Яйца индюшиные, цесариные, перепелиные пищевые по СТБ 975.

**5.3.2.24** Продукты яичные (меланж, яичный порошок) по ГОСТ 30363.

**5.3.2.25** Молоко коровье сухое по СТБ 1858.

**5.3.2.26** Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 2,5 %, 3,2 % и нежирное по СТБ 1746.

**5.3.2.27** Сливки сухие по ГОСТ 1349.

**5.3.2.28** Сливки питьевые по СТБ 1887.

**5.3.2.29** Масло из коровьего молока по СТБ 1890 (несоленое).

**5.3.2.30** Сыры твердые и полутвердые по СТБ 1373.

**5.3.2.31** Крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта.

**5.3.2.32** Крахмал кукурузный по ГОСТ 32159.

**5.3.2.33** Мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 12307, не ниже первого сорта.

**5.3.2.34** Мука пшеничная по СТБ 1666, не ниже первого сорта.

**5.3.2.35** Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 12307, не ниже первого сорта.

**5.3.2.36** Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 12307, не ниже первого сорта.

**5.3.2.37** Мука ржаная хлебопекарная по ГОСТ 7045.

**5.3.2.38** Морская капуста сухая (слоевища, порошок, гранулы и др.) по ТНПА и (или) разрешенная к применению в установленном порядке.

**5.3.2.39** Чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569.

**5.3.2.40** Чеснок сушеный по ГОСТ 13342, ГОСТ 32065.

**5.3.2.41** Чеснок замороженный измельченный по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке.

**5.3.2.42** Чеснок измельченный, консервированный поваренной солью по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке.

**5.3.2.43** Порошок чеснока по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке.

**5.3.2.44** Чеснок сухой резаный или гранулированный, в виде хлопьев по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке.

**5.3.2.45** Чеснок быстрозамороженный по СТБ 986.

**5.3.2.46** Лук репчатый свежий по ГОСТ 1723.

**5.3.2.47** Лук быстрозамороженный по СТБ 986.

**5.3.2.48** Лук репчатый сушеный по ГОСТ 13342, ГОСТ 32065.

**5.3.2.49** Лук репчатый пассированный сушеный по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке.

**5.3.2.50** Паприка сладкая молотая по ТНПА и (или) разрешенная к применению в установленном порядке.

**5.3.2.51** Морковь столовая свежая по ГОСТ 1721.

**5.3.2.52** Морковь столовая сушеная по ГОСТ 13342, ГОСТ 32065.

**5.3.2.53** Морковь столовая быстрозамороженная по СТБ 986.

**5.3.2.54** Картофель свежий по ГОСТ 26832 или в виде пюре, крупки, хлопьев картофельных сушеных по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке.

**5.3.2.55** Капуста белокачанная свежая по ГОСТ 1724.

**5.3.2.56** Пектин по ГОСТ 29186.

**5.3.2.57** Пектины, камеди, каррагинаны, альгинаты, полученные из сырья без генетически модифицированных организмов, разрешенные к применению в установленном порядке при изготовлении мясных продуктов.

**5.3.2.58** Растительные пищевые волокна (клетчатка), полученные из сырья без генетически модифицированных организмов как отдельно, так и в виде компонента многофункциональных пищевых добавок как в составе теста, так и в качестве вспомогательного сырья, разрешенные к применению в установленном порядке при изготовлении мясных продуктов.

**5.3.2.59** Молочно-белковые концентраты (казеинаты, концентраты сывороточные белковые и т. п.) по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке при изготовлении мясных продуктов.

**5.3.2.60** Белок соевый (изолированный, концентрированный, текстурированный) отечественного и импортного производства, полученный из генетически немодифицированных соевых бобов по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке при изготовлении мясных продуктов.

**5.3.2.61** Мука соевая дезодорированная по ГОСТ 3898.

**5.3.2.62** Клейковина пшеничная по ТНПА и (или) разрешенная к применению в установленном порядке.

**5.3.2.63** Пищевые и комплексные пищевые добавки, предназначенные для изготовления мясных продуктов, в состав которых входят пряности и (или) экстракты пряностей, и (или) препараты вкусо-ароматические, и (или) пищевые добавки с функциями загустителей, стабилизаторов, эмульгаторов, желирующих агентов по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.64** Перец сладкий свежий по ГОСТ 13908.

**5.3.2.65** Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129.

**5.3.2.66** Масло кукурузное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 8808.

**5.3.2.67** Масло соевое рафинированное дезодорированное по ГОСТ 7825.

**5.3.2.68** Масло рапсовое марки П, марки Д и марки ПД рафинированное дезодорированное по СТБ 1486.

**5.3.2.69** Соль поваренная пищевая йодированная по ГОСТ 13830, вываренная или каменная самосадочная, садочная помолов № 0,1, сортов экстра, высший и первый.

**5.3.2.70** Соль каменная поваренная пищевая йодированная по СТБ 1828, помолов № 0,1, сортов высший и первый.

**5.3.2.71** Сахар белый по ГОСТ 33222.

**5.3.2.72** Глюкоза кристаллическая по ГОСТ 975.

**5.3.2.73** Горчица пищевая и соусы по СТБ 337.

**5.3.2.74** Порошок горчичный по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке.

**5.3.2.75** Вода питьевая по СТБ 1188, [11].

**5.3.2.76** Перец душистый по ГОСТ 29045.

**5.3.2.77** Имбирь по ГОСТ 29046.

**5.3.2.78** Гвоздика по ГОСТ 29047.

**5.3.2.79** Перец черный или белый по ГОСТ 29050.

**5.3.2.80** Кориандр по ГОСТ 29055.

**5.3.2.81** Тмин по ГОСТ 29056.

**5.3.2.82** Орех мускатный по ГОСТ 29048.

**5.3.2.83** Корица по ГОСТ 29049.

**5.3.2.84** Кардамон по ГОСТ 29052.

**5.3.2.85** Перец красный молотый по ГОСТ 29053.

**5.3.2.86** Лист лавровый по ГОСТ 17594.

**5.3.2.87** Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная по ГОСТ 13342, ГОСТ 32065.

**5.3.2.88** Семена укропа по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.89** Экстракты пряностей по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.90** Краситель — пищевая добавка по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке при изготовлении мясных продуктов.

**5.3.2.91** Натуральные специи и пряности, вещества вкусоароматические по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.92** Растительное пищевое сырье (паприка, маслины, оливки, грибы, фисташки, зелень черемши сушеная и т. д.) по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.93** Смеси специй и пряностей по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.94** Томатная паста, соус, кетчуп по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.95** Эфирные масла, экстракты и эмульсии пряностей, чеснока, в том числе в составе пищевых добавок по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.96** Усилитель вкуса (аромата) — пищевая добавка по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке при изготовлении мясных продуктов.

**5.3.2.97** Ароматизатор пищевой натуральный или идентичный натуральному по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке при изготовлении мясных продуктов.

**5.3.2.98** Улучшитель теста — пищевая добавка по спецификации производителя, и (или) по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке.

**5.3.2.99** Краситель пищевой для теста — пищевая добавка по ТНПА и (или) разрешенный к применению в установленном порядке.

**5.3.2.100** Вещество для обработки муки — пищевая добавка по ТНПА и (или) разрешенная к применению в установленном порядке.

**5.3.2.101** Нитки льняные и льняные с химическими волокнами по ГОСТ 14961.

**5.3.2.102** Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические, торговый номер 10, марки «Экстра» и «Прима» в три сложения по ГОСТ 6309.

**5.3.2.103** Нитки швейные капроновые по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.104** Шпагат из лубяных волокон (0,84 и 1,00 ктекс), шпагат вискозный (0,80 и 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308.

**5.3.2.105** Лента клеевая на бумажной основе по ГОСТ 18251.

**5.3.2.106** Этикетки самоклеящиеся по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.107** Лента чековая с термоклеящим слоем по ТНПА и (или) разрешенная к применению в установленном порядке.

**5.3.2.108** Ярлыки, этикетки, контрэтикетки по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.109** Лотки из полимерных материалов по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

**5.3.2.110** Пакеты из многослойных термоусадочных пленок по ТНПА и (или) разрешенные в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

**5.3.2.111** Пакеты тарно-штучных грузов по ГОСТ 24597.

**5.3.2.112** Пакеты транспортные по ГОСТ 26663.

**5.3.2.113** Пленка полиэтиленовая по ГОСТ 10354 и (или) по ТНПА и (или) разрешенная в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

**5.3.2.114** Пленка целлюлозная по ГОСТ 7730.

**5.3.2.115** Пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302.

**5.3.2.116** Пергамент растительный по ГОСТ 1341.

**5.3.2.117** Подпергамент по ГОСТ 1760.

**5.3.2.118** Бумага оберточная по ГОСТ 8273.

**5.3.2.119** Бумага этикеточная по ГОСТ 7625.

**5.3.2.120** Бумага упаковочная для продуктов по ТНПА и (или) разрешенная к применению в установленном порядке.

**5.3.4.121** Мешки тканевые из мешочных тканей по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.122** Упаковочные материалы ПЭТ — коробки, емкости полимерные с крышками и другие по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.123** Скрепки по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.124** Скобы металлические П-образные по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.125** Ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ГОСТ 9142.

**5.3.2.126** Ящики полимерные многооборотные по ТНПА и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

**5.3.2.127** Проволока марки АНТ 2,5 по ТНПА.

**5.3.2.128** Проволока из алюминия марок «АД-1», «АМц» по ГОСТ 14838.

**5.3.3** Допускается использование сырья, в том числе животного происхождения, и материалов с аналогичными свойствами и назначением по другим ТНПА, и (или) импортного, разрешенных к применению (ввозу) уполномоченными органами в установленном порядке.

**5.3.4** Для изготовления пельменей запрещено использовать:

- мясо быков, хряков, баранов и тощих животных;
- сырье и материалы с истекшим сроком годности;
- свинину, шпик хребтовый и боковой, грудинку свиную, обрезки шпика с признаками осаливания и пожелтения;
- сырье мясное, подвергнутое повторному замораживанию;
- мясо и субпродукты, допущенные ветеринарной службой к использованию с ограничениями, — продукты убоя, использование которых в пищевых целях допускается после обезвреживания;
- тушки птицы с изменившимся цветом мышечной ткани и жира, плохо обескровленные;
- свинину замороженную, хранившуюся более 3 мес;
- говядину, конину, баранину замороженные, хранившиеся более 6 мес;
- блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных со сроками годности: для свинины — более 3 мес, говядины, конины, баранины — более 6 мес, субпродуктов — более 3 мес;
- субпродукты пищевые в количестве более 10 %;
- фосфаты пищевые (моно-, ди-, три-, поли-), в том числе в составе пищевых добавок;
- нитрит натрия (калия), в том числе в составе пищевых добавок;
- совместно молоко и продукты его переработки — молочно-белковые концентраты (казеинаты, концентраты сывороточные белковые и т. п.).

**5.3.5** Для изготовления пельменей категории А не допускается использовать:

- генетически модифицированное сырье и компоненты (составляющие) животного и растительного происхождения;
- продукты из шпика, жир животный топленый пищевой, жир птичий топленый пищевой в количествах более 5 %;
- сырье растительное: овощи (лук, перец сладкий, морковь и т.п.) в количествах более 5 %;
- жир-сырец животный первой группы;
- мясо механической дообвалки и обвалки говяжье и свиное;
- мясо птицы механической обвалки и дообвалки;
- белки соевые, ингредиенты пищевые с функциональными характеристиками гидроколлоидов, концентраты молочно-белковые (казеинаты, концентраты сывороточные белковые и т. п.), стабилизатор белковый из свиной шкурки, стабилизатор белковый из соединительной ткани, эмульсию белково-жировую или эмульсию из свиной шкурки;
- добавки комплексные пищевые с функциями загустителей, стабилизаторов, эмульгаторов (коллагенового белка животного происхождения, модифицированных крахмалов, моно-, диглицеридов жирных кислот и т. п.), волокна растительные пищевые (клетчатку);

- добавки комплексные пищевые, содержащие консерванты (в том числе сорбиновую и бензойную кислоты), усилители вкуса и аромата (глутаматы), в том числе в составе пищевых добавок, специй, приправ;
- пельмени с производственными дефектами (слипшиеся, деформированные, бесформенные, с разрывами оболочки из теста, трещинами, сколами оболочки из теста, с плохо заделанными краями, с выступающим фаршем, с отклонениями фактических значений физико-химических показателей от требований ТНПА и др.);
- ароматизаторы, в том числе в составе пищевых добавок;
- красители, в том числе в составе пищевых добавок.

**5.3.6** Для изготовления пельменей категории Б, В не допускается использовать:

- продукты из шпика, жир-сырец животный первой группы (полученный при разделке мяса), жир животный топленый пищевой, жир птичий топленый пищевой в количествах более 10 %;
- жир-сырец загрязненный, изменивший цвет, с посторонним запахом;
- белки гидратированные соевые, ингредиенты пищевые с функциональными характеристиками гидроколлоидов, стабилизатор белковый из свиной шкурки, стабилизатор белковый из соединительной ткани, эмульсию белково-жировую, эмульсию из свиной шкурки и др.) в количествах более 10 %;
- добавки комплексные пищевые с функциями загустителей, и (или) стабилизаторов, и (или) эмульгаторов (белок коллагеновый животного происхождения, крахмалы модифицированные, моно-, диглицириды жирных кислот и т. п.), и (или) волокна растительные пищевые (клетчатку), и (или) мясо механической дообвалки и обвалки говяжье и (или) свиное, и (или) мясо птицы механической обвалки и дообвалки в количествах более 10 %;
- сырье растительное: овощи (лук, перец сладкий, морковь и т. п.) в количествах более 15 %;
- молоко и продукты его переработки (молочно-белковые концентраты — казеинаты, концентраты сывороточно белковые и т. п.) в гидратированном виде в количествах более 10 %.

**5.3.7** По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления пельменей, должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 024, ТР ТС 033, ТР ТС 034, [5], [6]; пищевые добавки и их применение — в соответствии с требованиями ТР ТС 029, [7], [8].

**5.3.8** Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [9].

### 5.4 Упаковка

**5.4.1** Пельмени изготавливают весовыми (упакованными непосредственно в транспортную упаковку) массой до 25 кг и упакованными с одинаковым или различным номинальным количеством в потребительской упаковке — от 200 до 2000 г.

Требования к количеству упакованных пельменей, содержащихся в упаковочных единицах, к их маркировке и партии фасованных пельменей — по СТБ 8019.

**5.4.2** Упаковка, в том числе упаковочные материалы и укупорочные средства, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005, [12], [13].

**5.4.3** Пельмени упаковывают в прозрачные пленки или пакеты из них, для чего применяют материалы пленочные (многослойные, термоформуемые, с антибактериальной обработкой) по ГОСТ 7730, ГОСТ 10354, полимерные многослойные пленки (ламинаты) по ТНПА, а также в упаковку картонную (картонные пачки), для изготовления которой применяют картон коробочной марки «А» по ГОСТ 7933.

Допускается при изготовлении картонной упаковки применять картон марки «М» или «НМ», или картон спичечный, или «хром-эрзац» для складных коробок.

Пачки склеивают дисперсией поливинилацетатной гомополимерной грубодисперсной марки ДС 47/7С и ДС 47/7В по ГОСТ 18992 или другими клеями, применение которых разрешено в установленном порядке, или сшивают стальной проволокой диаметром 0,7–0,8 мм по ГОСТ 3282, по другим ТНПА на автомате «БШ-5» или других машинах.

Для приготовления клея допускается использовать муку пшеничную по СТБ 1666 и ржаную хлебопекарную по ГОСТ 7045.

**5.4.4** При изготовлении упакованных пельменей с одинаковым номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, приведенные в соответствии с СТБ 8019, указаны в таблице 3.

**Таблица 3**

| Номинальное количество пельменей $K_{ном}$, г | Предел допускаемых отрицательных отклонений $T$ | |
|---|---|---|
| | % от $K_{ном}$ | г |
| Св. 200 до 300 » | — | 9 |
| » 300 » 500 » | 3 | — |
| » 500 » 1000 » | — | 15 |
| » 1000 » 2000 » | 1,5 | — |
| Примечание — Рассчитанные в процентах значения предела допускаемых отклонений необходимо округлять до 0,1 г. | | |

Требования к допускаемым отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

**5.4.5** При изготовлении упакованных пельменей с различным номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, приведенные в соответствии с СТБ 8019, указаны в таблице 4.

**Таблица 4**

| Номинальное количество пельменей $K_{ном}$, г | Предел допускаемых отрицательных отклонений $T$, г |
|---|---|
| Св. 200 до 500 » | 2,0 |
| » 500 » 2000 » | 5,0 |

Требования к допускаемым положительным отклонениям содержимого упаковочной единицы с номинальным количеством в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

**5.4.6** Допускается упаковывать пельмени в потребительской упаковке другим номинальным количеством с пределами допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по СТБ 8019.

**5.4.7** Упакованные пельмени в потребительской упаковке должны быть укупорены способом термосваривания или другим способом, обеспечивающим качество и безопасность продукта.

**5.4.8** Пельмени, в том числе упакованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ящики полимерные многооборотные по ТНПА, мешки бумажные непропитанные по ГОСТ 2226 или из пленки полиэтиленовой по ГОСТ 10354, а также в специальные контейнеры, или другие виды упаковок из материалов, разрешенных к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

Допускается упаковывать пельмени в потребительской упаковке в транспортную упаковку, формированную из прозрачных полимерных материалов.

**5.4.9** Ящики для продукции должны быть чистыми, сухими, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная упаковка должна иметь крышку.

Транспортная упаковка, которая может быть отнесена к многооборотной упаковке в соответствии с требованиями ТР ТС 005, перед повторным применением должна быть обработана способом, указанным в сопроводительной документации на нее.

Дно и стенки транспортной упаковки выстилают бумагой оберточной по ГОСТ 8273 или пергаментом по ГОСТ 1341, или подпергаментом по ГОСТ 1760, выступающими концами которой пельмени покрывают сверху, либо перед упаковыванием в транспортную упаковку пельмени упаковывают в мешки из пленки полиэтиленовой по ТНПА и (или) разрешенной в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой по ГОСТ 18251 или сшиты скобами, или закреплены другим способом (с использованием стратес-ленты и др.)

Бумажные мешки или из полимерных пленок заклеивают лентой по ГОСТ 18251 или завязывают шпагатом по ГОСТ 17308, или нитками хлопчатобумажными по ГОСТ 6309, или скрепляют другим способом, обеспечивающим сохранность продукта.

**5.4.10** Масса пельменей в ящиках из гофрированного картона, в полимерных многооборотных ящиках и из других материалов должна быть не более 25 кг, в контейнерах — не более 250 кг.

**5.4.11** В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают пельмени одного наименования, одной даты изготовления и одного срока годности при соблюдении одинаковых условий хранения.

По согласованию с приобретателем допускается упаковывание двух или нескольких наименований пельменей в единицу транспортной упаковки одной даты изготовления, одного срока годности и одинаковых условий хранения.

**5.4.12** Допускается использовать другие типы упаковки, упаковочных и вспомогательных материалов по ТНПА и (или) разрешенных к использованию уполномоченными органами в установленном порядке, обеспечивающие качество, безопасность и сохранность пельменей при транспортировании, хранении и реализации.

**5.5 Маркировка**

**5.5.1** Маркировка пельменей и способы ее доведения — в соответствии с ТР ТС 022, ТР ТС 034, СТБ 8019, СТБ 1100 и настоящим стандартом.

Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности при соблюдении установленных условий хранения.

**5.5.2** Маркировка потребительской упаковки с упакованными пельменями должна содержать следующие сведения:

- наименование пельменей с указанием группы мясной продукции по ТР ТС 034, вида мясной продукции, вида полуфабрикатов, категории полуфабрикатов, термического состояния (замороженные);
- состав пельменей;
- количество;
- дата изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- наименование и место нахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
- информация об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание пельменей не в месте их изготовления для их последующей реализации или по заказу другого юридического лица или индивидуального предпринимателя (для пельменей, упакованных не в месте их изготовления, за исключением случаев упаковывания пельменей в потребительскую упаковку организациями розничной торговли);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- рекомендации по приготовлению (приложение Б);
- пищевая ценность;
- сведения о наличии в пельменях компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее — ГМО);
- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Евразийского экономического союза;
- штриховой идентификационный код;
- обозначение настоящего стандарта.

**5.5.3** Транспортная маркировка — по ТР ТС 022, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Пределы температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 8.4–8.6.

**5.5.4** Маркировка транспортной упаковки с упакованными пельменями должна содержать следующие сведения:

- наименование пельменей с указанием группы мясной продукции по ТР ТС 034, вида мясной продукции, вида полуфабрикатов, категории полуфабрикатов (при упаковывании нескольких наименований — каждого наименования), термического состояния (замороженные);
- количество упаковочных единиц в транспортной упаковке и номинальное количество упаковочной единицы (для упакованных пельменей с одинаковым номинальным количеством), при упаковывании нескольких наименований — количество упаковочных единиц каждого наименования;
- масса нетто единицы транспортной упаковки (для упакованных пельменей с различным номинальным количеством), при упаковывании нескольких наименований — массу нетто каждого наименования;
- дата изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пельменей (например, номер или обозначение партии, смены);
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);

- информация об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание пельменей не в месте их изготовления для их последующей реализации или по заказу другого юридического лица или индивидуального предпринимателя (для пельменей, упакованных не в месте их изготовления, за исключением случаев упаковывания пельменей в потребительскую упаковку организациями розничной торговли);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Евразийского экономического союза;
- обозначение настоящего стандарта.

На каждую единицу транспортной упаковки прикрепляют этикетку с вышеуказанной информацией.

**5.5.5** Маркировка транспортной упаковки с весовыми пельменями — по 5.5.2, за исключением штрихового идентификационного кода, а также указывают сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены).

Маркировка весовых пельменей, помещенных непосредственно в транспортную упаковку, должна наноситься на транспортную упаковку и (или) на этикетку, прикрепляемую на каждую транспортную упаковку.

**5.5.6** При включении в состав пельменей сырья, изготовленного из (или с использованием) генетически модифицированных организмов, в маркировке потребительской и транспортной (для весовых) упаковок необходимо указывать информацию об их наличии в соответствии с требованиями ТР ТС 022.

**5.5.7** Допускается включать в маркировку дополнительную информацию, не противоречащую требованиям ТР ТС 022, законодательству Республики Беларусь и Евразийского экономического союза.

**5.5.8** Краска, применяемая для маркировки, должна быть несмывающейся, разрешенной к применению в установленном порядке в пищевой промышленности.

## 6 Правила приемки

**6.1** Пельмени принимают партиями.

Определение партии — по ТР ТС 021.

Партией считается определенное количество пельменей одного наименования, одинаково упакованных, изготовленных в течение одной смены, оформленных одним удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Правила приемки, объем выборок — по ГОСТ 4288 и настоящему стандарту.

**6.1.1** Для контроля упакованных пельменей отбирают случайную выборку в количестве 10 % от объема партии, но не менее двух единиц транспортной упаковки.

Для контроля упакованных пельменей по показателям «содержимое упаковочной единицы (номинальная масса упакованных пельменей)» и «среднее содержимое партии упакованных пельменей» из выборки по 6.1.1 (от каждой партии) отбирают случайную выборку, используя одноступенчатый нормальный план выборочного контроля со специальным уровнем контроля в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 (приемлемый уровень качества (AQL) равен 2,5 %), или выборку в соответствии с методикой контроля упакованной продукции, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Определение содержимого упаковочной единицы (номинальной массы упакованных пельменей) и среднего содержимого партии для упакованных пельменей с одинаковым номинальным количеством осуществляют до контроля органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

**6.1.2** Партия упакованных пельменей с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (номинальная масса упакованных пельменей)» и «среднее содержимое партии упакованных пельменей» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинальной массы, указанной в маркировке;

б) количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.4) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля;

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.4.

**6.1.3** Партия упакованных пельменей с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы» принимается в случае, если не обнаружены бракованные упаковочные единицы (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.5).

**6.1.4** Для контроля состояния упаковки, качества и соответствия маркировки, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей упакованных пельменей из выборки по 6.1.1 отбирают случайную выборку в зависимости от номинального количества упакованных пельменей:

- от 200 до 500 г — от 5 упаковочных единиц;
- свыше 500 г — 3 упаковочные единицы.

Масса объединенной пробы для контроля органолептических, физико-химических и микробиологических показателей должна быть не менее 1,5 кг.

**6.2** Контроль температуры пельменей в любой точке измерения, состояния упаковки и качества маркировки, линейных размеров, органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности, в том числе микробиологических, производят на образцах, отобранных по ГОСТ 4288, с учетом 6.1.

Контроль массы нетто для весовых пельменей проводят на образцах, отобранных по ГОСТ 4288, с учетом 6.1.1.

**6.3** Каждая партия пельменей должна быть проверена отделом производственно-ветеринарного контроля или лабораторного контроля изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции, оформленного в соответствии с [14] и заверенного подписями ответственных лиц и печатью.

**6.4** Контроль органолептических показателей, линейных размеров, содержимого упаковочной единицы (номинальной массы упакованных пельменей), среднего содержимого партии упакованных пельменей с одинаковым номинальным количеством, массы нетто для весовых пельменей, температуры пельменей в любой точке измерения, состояния упаковки, качества и соответствия маркировки транспортной и потребительской упаковки, количества вносимых пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (при применении) производится в каждой партии, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

**6.5** Порядок и периодичность контроля физико-химических (кроме температуры пельменей в любой точке измерения), микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, диоксинов, пестицидов, антибиотиков устанавливает изготовитель продукции в программе (плане) производственного контроля, которая гарантирует безопасность продукции.

**6.6** При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из органолептических, физико-химических и микробиологических показателей проводят повторные испытания удвоенного объема выборки, взятой от той же партии. При повторном получении неудовлетворительных результатов партию пельменей бракуют. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

**6.7** Контроль на наличие генетически модифицированных организмов устанавливает изготовитель продукции в программе (плане) производственного контроля с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

**6.8** Контроль содержания радионуклидов в пельменях осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

**6.9** В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава продукта.

## 7 Методы контроля

**7.1** Отбор проб — по СТБ 1036, СТБ 1050, СТБ 1053, СТБ 1059, СТБ ГОСТ Р 51447, ГОСТ 4288, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, [15] и настоящему стандарту.

Состояние упаковки, качество и соответствие маркировки транспортной и потребительской упаковки с пельменями определяют визуально.

**7.1.1** Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

**7.1.2** Подготовка проб для микробиологического контроля — по ГОСТ 4288, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

**7.2** Органолептическую оценку осуществляют по ГОСТ 4288, ГОСТ 9959.

**7.3 Определение физико-химических показателей:**

**7.3.1** Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 31477, ГОСТ 32008 (арбитражный метод).

При использовании ГОСТ 32008 в качестве арбитражного метода для определения содержания азота при последующем расчете содержания белка следует руководствоваться ГОСТ 25011 (пункт 2.5.4).

**7.3.2** Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

**7.3.3** Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по СТБ ISO 1841-1, ГОСТ ISO 1841-2.

**7.3.4** Определение массовой доли крахмала по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

**7.4** Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ, КОЕ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 4288, ГОСТ 9958, ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов (сальмонелл) — по ГОСТ 9958, ГОСТ 30519, ГОСТ 31199, ГОСТ 31659, [16];
- L.monocytogenes — по ГОСТ 32031, [17], [18];
- плесени, КОЕ — по ГОСТ 10444.12.

Общие требования проведения микробиологических исследований по СТБ ISO 7218, [19].

**7.5** Содержание токсичных элементов по СТБ 1313, СТБ EN 14083, СТБ EN 14084, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ Р 51301, [20]–[23].

**7.6** Определение содержания диоксинов — по [24].

**7.7** Содержание антибиотиков определяют по ГОСТ 31694, [25]–[29].

**7.8** Содержание пестицидов определяют по ГОСТ EN 1528-3, ГОСТ EN 1528-4, [30]–[32].

**7.9** Содержание радионуклидов в пельменях — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 и по методикам выполнения измерений, включенным в [33]–[38].

**7.10** Контроль на наличие генетически модифицированных составляющих (компонентов) осуществляется — по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, СТБ ISO 21571, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572 и по [39]–[41].

**7.11 Определение температуры пельменей в любой точке измерения**

В каждой партии температуру измеряют не менее чем в десяти единицах пельменей или трех единицах потребительской упаковки, отобранных по 6.1.1.

Температуру полуфабриката измеряют в любой точке измерения поочередно в десяти единицах пельменей, сделав углубление и введя измерительный прибор внутрь изделия.

Определяют среднеарифметическое значение измерений. Расхождение между значениями измерений не должно превышать 2 °С.

Температуру измеряют полупроводниковым измерителем температуры ПИТ-2М или термометром стеклянным (нертутным) по ГОСТ 28498, с диапазоном измеряемых температур от минус 30 °С до 100 °С, с ценой деления шкалы 1 °С, вмонтированным в металлическую оправу, термоэлектрическими преобразователями типа ТХК-0379-04 с использованием потенциометра класса 1,5 (шкала до 100 °С) или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь.

**7.12** Контроль массы нетто для весовых пельменей осуществляют на весах неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

Контроль массы брутто для продуктов в многооборотной упаковке осуществляют на весах неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 30, 500 кг и погрешностью измерения в соответствии с паспортными данными на конкретную марку весов.

Массу нетто определяют по разности между массой брутто и массой транспортной упаковки.

**7.13** Массу одного пельменя проверяют на весах лабораторных неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, с наибольшим пределом взвешивания 200 г, высокого класса точности, с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более ±0,01 г, путем поочередного взвешивания 30 шт. пельменей, отобранных по 6.1.1, предназначенных для определения физико-химических показателей, и определяют как среднеарифметическое их массы.

**7.14 Определение содержимого упаковочной единицы в единице потребительской упаковки, среднего содержимого партии упакованных товаров (для упакованных пельменей с одинаковым номинальным количеством)**

Содержимое упаковочной единицы в единице потребительской упаковки определяют для каждой упаковочной единицы упакованных пельменей, отобранных в выборку по 6.1.4, как разность массы брутто и массы упаковки с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.4.

Номинальная масса определяется на весах неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая дискретность d весов, используемых для контроля упакованных пельменей с одинаковым номинальным количеством товара в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведены в таблице 5.

**Таблица 5**

| Диапазон взвешивания, г | Дискретность весов *d*, не более, г |
|---|---|
| - от 10 до 50, не включая 50 | 0,2 |
| - « - 50 - « - 150, - « - 150 | 0,5 |
| - « - 150 - « - 500, - « - 500 | 1,0 |
| - « - 500 - « - 2500, - « - 2500 | 2,0 |
| - « - 2500 - « - 10 000, - « - 10 000 | 5,0 |
| - « - 10 000 и более | 10,0 |

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

Для каждой упаковочной единицы выборки определяют значение количества товара (действительную массу) и отрицательные отклонения в граммах от номинального количества, указанного в маркировке.

Отрицательное отклонение сравнивают с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.4 и определяют количество бракованных упаковочных единиц.

Для контроля среднего содержимого партии упакованных пельменей с одинаковым номинальным количеством товара рассчитывают среднеарифметическое действительной массы упаковочных единиц выборки (среднее содержимое партии) и сравнивают полученное значение с номинальной массой, указанной в маркировке. Контроль среднего содержимого партии упакованных пельменей в готовой к реализации продукции допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

**7.15 Определение содержимого упаковочной единицы в единице потребительской упаковки для упакованных пельменей с различным номинальным количеством**

Содержимое упаковочной единицы в единице потребительской упаковки определяют для каждой упаковочной единицы упакованных товаров, отобранной в выборку по 6.1.4, как разность массы брутто и массы тары с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.5, на весах неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Для каждой упаковочной единицы определяют отрицательное отклонение в граммах от номинальной массы, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.5 и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений).

**7.16** Толщину оболочки из теста, толщину оболочки из теста в местах заделки и другие линейные размеры определяют линейкой металлической по ГОСТ 427, с пределом измерений 500 мм и ценой деления 1 мм не менее чем на десяти единицах пельменей, отобранных от каждой партии по 7.1.

Толщину оболочки из теста определяют на пробе, предназначенной для контроля массовой доли начинки во время отделения оболочки, путем измерения толщины оболочки из теста на поперечном разрезе. За результат принимают среднеарифметическое значение полученных определений.

**7.17 Определение количества деформированных пельменей, с трещинами, сколами оболочки из теста**

Количество деформированных пельменей, с трещинами, сколами оболочки из теста контролируют до определения органолептических показателей на средней пробе, полученной по 6.1.4.

Массовую долю деформированных пельменей, с трещинами, сколами оболочки из теста $K$, %, определяют по формуле

$$K = \frac{a}{b} \times 100, \quad (1)$$

где $a$ — масса деформированных пельменей, с трещинами, сколами оболочки из теста;

$b$ — общая масса взятых пельменей.

Массу пельменей определяют на весах, указанных в 7.15.

**7.18 Определение массовой доли мясного фарша (начинки)**

Определение массовой доли мясного фарша (начинки) проводят после определения массы одного пельменя. Для чего от каждой партии пельменей из 3–4 упаковочных единиц отбирают 30 шт. пельменей. Для определения массовой доли мясного фарша (начинки) все отобранные пельмени взвешивают. Затем при помощи ножа или вручную отделяют мясной фарш (начинку) пельменей и взвешивают на весах неавтоматического действия, указанных в 7.13, с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более ±0,01 г. Результат взвешивания записывают до десятичного знака в граммах.

Массовую долю мясного фарша (начинки) $X$ в процентах к массе пельменей вычисляют по формуле

$$x = \frac{m_1 \times 100}{m_2}, \quad (2)$$

где $m_1$ — масса начинки 30 шт. пельменей, г;

$m_2$ — масса 30 шт. пельменей, г.

За окончательный результат измерений принимают среднеарифметическое значение 3 определений массовой доли начинки.

**7.19** Содержание пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств (при использовании) производят с применением аналитических методов исследования (при наличии) или, при отсутствии соответствующих методов до момента их разработки по закладке (по рецептуре) с использованием весов неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемому количеству.

**7.20** Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 19496, ГОСТ 31474, ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

**7.21** Для осуществления оценки (подтверждения) соответствия пельменей требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034 отбор проб и испытаний по показателям безопасности проводят по правилам отбора проб, ТНПА, методам исследований (испытаний) и при соответствии области распространения измерений, включенным в [42], [43].

**7.22** Средства измерений и испытаний, используемые при выполнении измерений (испытаний), должны проходить метрологический контроль в соответствии с законодательством Республики Беларусь в области обеспечения единства измерений.

## 8 Транспортирование и хранение

**8.1** Транспортирование и хранение пельменей — в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ТР ТС 034 и настоящим стандартом.

**8.2** Транспортируют пельмени в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с [44].

**8.3** В пакетированном виде пельмени транспортируют согласно ГОСТ 26663. Способы закрепления груза в транспортные пакеты — согласно ГОСТ 24597.

**8.4** Пельмени должны выпускать в реализацию с температурой в любой точке измерения не выше минус 8°С.

**8.5** Срок годности и условия хранения для конкретного наименования пельменей устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств и упаковки, и указывает в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке, согласно [45].

**8.6** Рекомендуемые сроки годности * пельменей с даты изготовления при соблюдении условий хранения и транспортирования, указанных в 8.1–8.4, составляют:

- при температуре хранения не выше минус 10°С — 30 сут;
- при температуре хранения не выше минус 18°С — 90 сут;

Запрещается хранить пельмени при отсутствии холода.

## 9 Гарантия изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие пельменей требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

* Данные сроки годности, приведенные в стандарте, являются справочными.

## Приложение А
(справочное)

## Информация по определению группы и категории пельменей

***А.1 Пример 1 — Определение группы и категории замороженных пельменей «Белорусские любимые», изготавливаемых по рецептуре, указанной в таблице А.1.1.***

**Таблица А.1.1 — Рецептура пельменей «Белорусские любимые»**

| Наименование ингредиента | Масса по рецептуре, кг на 100 кг |
|---|---|
| Говядина жилованная первого сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 % | 40,0 |
| Свинина жилованная жирная — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 70 % | 6,0 |
| Лук репчатый измельченный | 1,7 |
| Соль поваренная пищевая йодированная | 1,2 |
| Перец черный молотый | 0,1 |
| **Итого начинки (фарша):** | 49,0 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 35,0 |
| Яйца куриные или меланж | 3,0 |
| Соль поваренная пищевая йодированная | 0,6 |
| Вода питьевая | 12,4 |
| **Итого покрытия (теста)** | 51,0 |
| **Итого ингредиентов** | 100,0 |

Рекомендуемый выход готового продукта к массе сырья — 99,5 %.

Присвоение группы пельменей проводят по результатам расчета массовой доли мясных ингредиентов в начинке (таблица А.1.2).

**Таблица А.1.2 — Рецептура начинки пельменей «Белорусские любимые»**

| Наименование ингредиента | Масса по рецептуре, кг на 100 кг | Сырьевая принадлежность ингредиента | Содержание мышечной ткани в мясном ингредиенте |
|---|---|---|---|
| Говядина жилованная первого сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 % | 81,6 | Мясной | 76,7 |
| Свинина жилованная жирная — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 70 % | 12,2 | Мясной | 3,7 |
| Лук репчатый измельченный | 3,5 | Немясной | — |
| Соль поваренная пищевая йодированная | 2,5 | Немясной | — |
| Перец черный молотый | 0,2 | Немясной | — |
| Итого сырья: | 100 | — | — |

**а) Определение группы пельменей**

Массовая доля мясного фарша (начинки) в пельменях должна быть не менее 49 %.

Масса мясных ингредиентов в рецептуре начинки: 81,6 + 12,2 = 93,8 кг.

Масса немясных ингредиентов в рецептуре начинки: 3,5 + 2,5 + 0,2 = 6,2 кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре начинки составляет:

$$93,8 / (93,9 + 6,1) \times 100 = 93,8\ \%.$$

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре начинки превышает 60 %, то начинка относится к мясной.

**б) Определение категории пельменей**

Категорию пельменей определяют по массовой доле мышечной ткани, содержащейся в мясных ингредиентах.

**Масса мышечной ткани:**

В 100 кг жилованной говядины первого сорта содержится 94 кг мышечной ткани, а в 81,6 кг:

$$(81,6 \times 94,0) / 100 = 76,7 \text{ кг.}$$

В 100 кг жилованной жирной свинины содержится 30 кг мышечной ткани, а в 12,2 кг:

$$(12,2 \times 30,0) / 100 = 3.7 \text{ кг.}$$

**Итого масса мышечной ткани**:

$$76,7 + 3.7 = 80.4 \text{ кг.}$$

**Массовая доля мышечной ткани в рецептуре:**

$$100 \times 80.4 / 100 = 80,4 \text{ \%.}$$

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре начинки превышает 80 %, то их следует отнести к категории А.

***А.2 Пример 2 — Определение группы и категории замороженных пельменей «Лакомые любимые», изготавливаемых по рецептуре, указанной в таблице А.2.1.***

**Таблица А.2.1 — Рецептура пельменей «Лакомые любимые»**

| Наименование ингредиента | Масса по рецептуре, кг на 100 кг |
|---|---|
| Мясо кусковое грудной части (филе) и (или) окорочков кур, и (или) цыплят-бройлеров | 20,0 |
| Говядина жилованная первого сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 % | 25,0 |
| Лук репчатый измельченный | 2,7 |
| Соль поваренная пищевая йодированная | 1,2 |
| Перец душистый молотый | 0,1 |
| **Итого начинки (фарша):** | 49,0 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 35,0 |
| Яйца куриные или меланж | 3,0 |
| Соль поваренная пищевая йодированная | 0,6 |
| Вода питьевая | 12,4 |
| **Итого покрытия (теста)** | 51,0 |
| **Итого ингредиентов** | 100,0 |

Рекомендуемый выход готового продукта к массе сырья — 99,5 %.

Присвоение группы пельменей проводят по результатам расчета массовой доли мясных ингредиентов в начинке (таблица А.2.2).

**Таблица А.2.2 — Рецептура начинки пельменей «Лакомые любимые»**

| Наименование ингредиента | Масса по рецептуре, кг на 100 кг | Сырьевая принадлежность ингредиента | Содержание мышечной ткани в мясном ингредиенте |
|---|---|---|---|
| Мясо кусковое грудной части (филе) и (или) окорочков кур, и (или) цыплят-бройлеров | 40,8 | Мясной | 40,8 |
| Говядина жилованная первого сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 % | 51,0 | Мясной | 48.0 |
| Лук репчатый измельченный | 5.5 | Немясной | — |
| Соль поваренная пищевая йодированная | 2.5 | Немясной | — |
| Перец душистый молотый | 0,2 | Немясной | — |
| **Итого сырья:** | 100 | — | — |

**а) Определение группы пельменей**

Массовая доля мясного фарша (начинки) в пельменях должна быть не менее 49 %.

Масса мясных ингредиентов в рецептуре начинки: 40,8 + 51,0 = 91,8 кг.

Масса немясных ингредиентов в рецептуре начинки: 5.5 + 2.5 + 0,2 = 8,2 кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре составляет:

91,8 (91,8 + 8,2) / 100 = 91,8 %.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре начинки превышает 60 %, то начинка относится к мясной.

**б) Определение категории пельменей**

Категорию пельменей определяют по массовой доле мышечной ткани, содержащейся в мясных ингредиентах.

**Масса мышечной ткани:**

В 100 кг кускового мяса птицы содержится 100 кг мышечной ткани, а в 40,8 кг:

(40,8 × 100) / 100 = 40,8 кг.

В 100 кг жилованной говядины первого сорта содержится 94,0 кг мышечной ткани, а в 51,0 кг:

(51,0 × 94,0) / 100 = 48,0 кг.

**Итого масса мышечной ткани:**

40,8 + 48,0 = 88,8 кг.

**Массовая доля мышечной ткани в рецептуре:**

100 × 88,8 / 100 = 88,8 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре начинки превышает 80 %, то их следует отнести к категории А.

***А.3 Пример 3 — Определение группы и категории замороженных пельменей «Сибирские любимые», изготавливаемых по рецептуре, указанной в таблице А.3.1.***

**Таблица А.3.1 — Рецептура пельменей «Сибирские любимые»**

| Наименование ингредиента | Масса по рецептуре, кг на 100 кг |
|---|---|
| Мясо котлетное говяжье — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 25 % | 32,0 |
| Свинина жилованная полужирная — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 50 % | 13,0 |
| Лук репчатый свежий измельченный | 2,7 |
| Соль поваренная пищевая йодированная | 1,2 |
| Перец черный молотый | 0,1 |
| **Итого начинки (фарша):** | 49,0 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 35,0 |
| Яйца куриные или меланж | 3,0 |
| Соль поваренная пищевая йодированная | 0,6 |
| Вода питьевая | 12,4 |
| **Итого покрытия (теста)** | 51,0 |
| **Итого ингредиентов** | 100,03200 |

Рекомендуемый выход готового продукта к массе сырья — 99,5 %.

Присвоение группы пельменей проводят по результатам расчета массовой доли мясных ингредиентов в начинке (таблица А.3.2).

**Таблица А.3.2 — Рецептура начинки пельменей «Сибирские любимые»**

| Наименование ингредиента | Масса по рецептуре, кг на 100 кг | Сырьевая принадлежность ингредиента | Содержание мышечной ткани в мясном ингредиенте |
|---|---|---|---|
| Мясо котлетное говяжье — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 25 % | 65,3 | Мясной | 48,98 |
| Свинина жилованная полужирная — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 50 % | 26,5 | Мясной | 13,25 |
| Лук репчатый свежий измельченный | 5,5 | Немясной | |
| Соль поваренная пищевая йодированная | 2,5 | Немясной | — |
| Перец черный молотый | 0,2 | Немясной | |
| Итого сырья: | 100 | — | — |

**а) Определение группы пельменей**

Массовая доля мясного фарша (начинки) в пельменях должна быть не менее 49 %.

Масса мясных ингредиентов в рецептуре начинки: 65,3 + 26,5 = 91,8 кг.

Масса немясных ингредиентов в рецептуре начинки: 5,5 + 2,5 + 0,2 = 8,2 кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре составляет:

$$91,8 / (91,8 + 8,2) \times 100 = 91,8\ \%.$$

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре начинки превышает 60 %, то начинка относится к мясной.

**б) Определение категории пельменей**

Категорию пельменей определяют по массовой доле мышечной ткани, содержащейся в мясных ингредиентах.

**Масса мышечной ткани:**

В 100 кг котлетного говяжьего мяса содержится 75 кг мышечной ткани, а в 65,3 кг:

$$(65,3 \times 75,0) / 100 = 48,98\ кг.$$

В 100 кг жилованной полужирной свинины содержится 50 кг мышечной ткани, а в 26,5 кг:

$$(26,5 \times 50,0) / 100 = 13,25\ кг.$$

**Итого масса мышечной ткани**:

$$48,98 + 13,25 = 62,23\ кг.$$

**б) Массовая доля мышечной ткани в рецептуре:**

$$100 \times 62,23 / 100 = 62,23\ \%.$$

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре начинки составляет 62,23 %, то их следует отнести к категории Б.

## Приложение Б
(справочное)

## Рекомендации по приготовлению

Замороженные пельмени без размораживания закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг полуфабрикатов 4 л воды и 5 г поваренной соли), доводят до кипения и после их всплытия варят при слабом кипении в течение 5–7 мин. Готовые пельмени немедленно извлекают из воды.

## Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство мяса и мясопродуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15.06.2012 № 73

[2] Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 18.04.2008 № 44

[3] Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 24.06.2008 № 62

[4] Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 07.05.2007 № 34

[5] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 21 июня 2013 г. № 52

[6] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 21 июня 2013 г. № 52

[7] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
«Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[8] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применяемых пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[9] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16

[10] Перечень продовольственного сырья и пищевых продуктов, подлежащих контролю за наличием генетически модифицированных составляющих (компонентов)
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь и Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь от 08.06.2005 № 12/26

[11] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19.10.1999 № 46

[12] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119

[13] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.12.2014 № 119

[14] Инструкция о порядке заполнения удостоверений качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
Утверждена постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Министерства торговли Республики Беларусь от 16.03.2006 № 22/12/13/7

[15] ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-91) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

[16] Методические указания
МУ 4.2.2723-10 Лабораторная диагностика сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды

[17] Инструкция по применению № 81-0904. Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 13.10.2004 (регистрационный № 81-0904)

[18] Методические указания
МУК 4.2.1122-02 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[19] Инструкция № 96-9612 Подготовка проб продуктов питания для микробиологических исследований
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 28.12.2005 № 216-1205

[20] ГОСТ Р 53183-2008 (EN 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

[21] Методические указания
МУ 01-19/47-11-92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах и пищевом сырье
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача РФ 25.12.1992

[22] Методические указания
МУ 4.1.1501-03 Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[23] Методические указания
МУК 4.1.985-00 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[24] Инструкция по применению
Определение полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также в кормах методом хроматомасс-спектрометрии
Утверждена Минздравом от 28.12.2005 № 216-1205

[25] Методические указания
МУ № 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
Утверждены приказом главного санитарного врача СССР 29.06.1984

[26] Инструкция по применению
№ 33-0102 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 11.07.2002

[27] Методические указания
МУК 4.1.1912-04 Определение остаточных количеств левомицетина (Хлорамфеникола, Хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[28] Методические указания
МУК 4.1.2158-07 Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа

[29] Методические указания
МУК 4.2.026-95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[30] Методические указания
МУ 1541-76 Хроматографические методы определения остаточных количеств 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты (2,4 Д) в воде, почве, фураже, продуктах питания растительного и животного происхождения

[31] Методические указания
МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое

[32] Методические указания
МУ 3184-84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[33] Методические указания
МУ 5778-91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах

[34] Методические указания
МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах

[35] Методические указания
МУК 2.6.1.971-01 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[36] Методические указания
МУК 2.6.1.1194-03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[37] МВИ 114-94 Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства радиометрами РКГ-01, РКГ-02, РКГ-02С, РКГ-03

[38] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь. – Мн. : РУП БелГИМ: Госстандарт РБ: Изд-во стандартов

[39] Методические указания
МУК 2.3.2.1917-04 Пищевые продукты и пищевые добавки. Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги

[41] Методические указания
МУК 4.2.1902-04 Определение генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения методом полимерной цепной реакции

[42] Перечень 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 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции»
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2014 № 880

[43] Перечень 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 ТР ТС 034/2031 «О безопасности мяса и мясной продукции» и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции»

[44] Правила автомобильных перевозок грузов
Утверждены постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 30.06.2008 № 970

[45] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 № 119

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 27.09.2016. Подписано в печать 11.10.2016. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 4,19 Уч.-изд. л. 2,26 Тираж 2 экз. Заказ 1829

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru