

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ЕТ КОНСЕРВІЛЕРІ
ҰЛТТЫҚ ТАҒАМДАР

Жалпы техникалық шарттар

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Общие технические условия

ҚР СТ 2668-2015

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ЕТ КОНСЕРВІЛЕРІ ҰЛТТЫҚ ТАҒАМДАР

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 2668-2015

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті (Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 «Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» республикалық мемлекеттік кәсіпорны (ҚазСтИн РМҚ) **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының 2015 жылғы 24 қарашадағы №236-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Қазақстан Республикасының 21 шілде 2007ж. №301-III «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы», 9 қараша 2004ж. №603-II «Техникалық реттеу туралы», 11 шілде 1997ж. №151-I «Қазақстан Республикасындағы тіл туралы» заңдарының нормалары, 021/2011 «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы», 022/2011 «Азық-түлік өнімдері, оның таңбалау бөлігі», 034/2013 «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы», 029/2012 «Тағам қоспасы, хош иістендіргіштер және технологиялық қосалқы құралдар қауіпсіздігінің талаптары», 005/2011 «Буып-түю қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламенттерінің талаптары жүзеге асырылған

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ 2020 жыл
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ 5 жыл

5 АЛҒАШ РЕТ ЕНГІЗІЛДІ

Осы стандартқа енгізілетін өзгерістер туралы ақпарат «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттық көрсеткіштерінде жыл сайын, сондай-ақ мәтін өзгерістер мен түзетулер ай сайын басылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық көрсеткішінде жария етіледі. Осы стандартты қайта қарау (өзгертілу) жою жағдайында, тиісті хабарлар ай сайын басылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық көрсеткішінде жария етіледі».

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай және бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды.

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ЕТ КОНСЕРВІЛЕРІ
ҰЛТТЫҚ ТАҒАМДАР
Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017.01.01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт тікелей тұтыну мен түрлі тағамдарды дайындау үшін арналған, зарарсыздандырылған және герметикалық тығындалған, әр түрлі дәм қосарлар немесе дәмділік, дәмдеуіштер, тұздарды қосу арқылы жылқы, сиыр, қой етінен және олардың қосалқы өнімдерінен жасалған консервілерге (әрі қарай - консервілер) қолданылады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

КО ТР 005/2011 «Буып-түюдің қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламенті.

КО ТР 021/2011 «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламенті.

КО ТР 022/2011 «Тағам өнімдері оның таңбалау бөлігі» Кеден одағының техникалық регламенті.

КО ТС 029/2012 «Технологиялық қосалқы құралдар және хош иістендіргіш, тағам қоспалары бойынша қауіпсіздік талаптары» Кеден одағының техникалық регламенті.

КО ТС 034/2013 «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламенті.

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

ҚР СТ 1099-2002 Ет. Экспорт үшін жеткізілетін жылқы еті. Техникалық талаптар.

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

ҚР СТ 1623-2007 Радиациялық бақылау. Стронций-90 және цезий-137. Тағам өнімдері. Сынамаларды іріктеу, талдау және гигиеналық бағалау.

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

ҚР СТ 2007-2010 Ет және қайта өңделген ет өнімі. Терминдер мен анықтамалар.

ҚР СТ 2043-2010 Ет және блоктарда мұздатылған қосалқы өнімдер. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 8.579-2002 Мемлекеттік өлшем бірлігін қамтамасыз ету жүйесі. Өндіру, өлшеп орау, сату және импорттау кезіндегі кез келген орауыштарға өлшеп буылған тауарлардың санына қойылатын талаптар.

ГОСТ 779-55 Төртке бөлінген және жартылай сиыр-еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1129-2013 Күнбағыс майы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1723-86 Өндірістік қайта өңдеуге арналған піскен шалқан пияз. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1935-55 Қой еті және ешкі етінің тушасы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7587-71 Кепкен шалқан пияз. Техникалық шарттар.

ГОСТ 2874-82 Ауызсу. Гигиеналық талаптар және сапасын бақылау.

ГОСТ 5717.1-2003 Консервілерге арналған шыны банкалар. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 5717.2-2003 Консервілерге арналған шыны банкалар. Негізгі параметрлер мен өлшемдер.

ГОСТ 5981-2011 Консервілерге арналған металл банкалар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 6292 Күріш жармасы. Техникалық талаптар.

ГОСТ 7977-87 Дайындалған және жеткізілетін піскен сарымсақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8756.0-70 Консервіленген азық өнімдері. Сынамалар алу және оларды сынауға дайындау.

ГОСТ 8756.1-79 Консервіленген азық өнімдері. Органолептикалық көрсеткіштерін, ыдыстағы салмағын, көлемін және құрама бөліктерінің салмақтық үлесін анықтау әдістері.

ГОСТ 8756.18-70 Консервіленген азық өнімдері. Сыртқы түрін, ыдыстың тығыз бекітілгенін, металл ыдыстың ішкі бетінің күйін анықтау әдісі.

ГОСТ 10444.1-84 Консервілер. Микробиологиялық талдауда қолданылатын реактивтер ерітіндісін, бояулар, индикаторлар және коректендіргіш орталарды даярлау.

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

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

ГОСТ 10444.8-88 Тамақ өнімдері. Bacillus cereus анықтау әдісі.

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

ГОСТ 10444.11-89 Тамақ өнімдері. Сүт қышқылы микроорганизмдерді анықтау әдісі.

ГОСТ 10444.12-88 Тағам өнімдері. Ашытқы мен зең саңырауқұлақтарын анықтау әдісі.

ГОСТ 10444.14-91 Консервілер. Говард бойынша өңездерді сақтауды анықтау тәсілі.

ГОСТ 10444.15-94 Тамақ өнімдері. Мезофильді аэробты және факультативті-анаэробты микроорганизмдердің санын анықтау әдістері.

ГОСТ 13459-68 Сиыр шектері өңделген құрттар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13516-86 Консервілер, пресервілер мен тамақтық сұйықтықтар үшін бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 13830-97 Ас тұз. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүктер таңбасы.

ГОСТ 16404-70 Өңделген сиыр шектері. Қалын шектер.

ГОСТ 17282-71 Өңделген жылқы шектері (жұқа және мығын). Жылқы шектері.

ГОСТ 17594-81 Құрғақ лавр жапырағы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 25011-81 Ет және ет өнімдері. Ақуызды анықтау әдістері.

ГОСТ 25292-82 Мал майлары ерітілген тағам. Техникалық шарттар.

ГОСТ 26183-84 Жеміс және көкөністердің өңдеу өнімдері, ет және ет-өсімдік консервілері. Майды анықтау әдістері.

ГОСТ 26186-84 Жеміс және көкөністердің өңдеу өнімдері, ет және ет-өсімдік консервілері. Хлоридтерді анықтау әдістері.

ГОСТ 26669-85 Азық-түлік және дәмдік өнімдер. Микробиологиялық талдаулар үшін сынамаларды дайындау.

ГОСТ 26670-91 Тағам өнімдері. Микроорганизмдердің өсіру әдістері.

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

ГОСТ 26929-94 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынамаларды дайындау. Құрамындағы уытты бөлшектерді анықтау үшін минералдау.

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Күшәнді анықтау әдісі.

ГОСТ 26935-86 Консервіленген тамақ өнімдері. Қалайыны анықтау әдісі.

ГОСТ 29045-91 Дәмдеуіштер. Хош иісті бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29050-91 Татымдықтар. Қара және ақ бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29053-91 Дәмдеуіштер. Үнтақталған қызыл бұрыш. Техникалық шарттар

ГОСТ 61-75 Реактивтер. Сірке қышқылы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 30425-97 Консервілер. Өндірістік залалсыздандыруды анықтау әдісі.

ГОСТ 31361-2008 Ақ қант. Техникалық шарттар.

ГОСТ Союға арналған жылқылар. Төртке бөлінген және жартылай

жылқылар мен құлындардың еттері. Техникалық шарттар.

ГОСТ Р 54704-2011 Мұздатылған қиылған ет блоктары. Жалпы техникалық шарттар.

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

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта 021/2011 КО ТР, 034/2013 КО ТР бойынша, сондай-ақ ҚР СТ 2007 бойынша терминдер қолданылды.

4 Сыныптама

4.1 Қолданылатын шикізатпен технологиялық процесстерге байланысты келесідей консервілердің атауларын дайындайды:

- Қазы;
- Жая;
- Шұжық;
- Қуырдақ;
- Қақталған жылқы еті.

4.2 Осы стандарттың және КО ТР 021/2011, КО ТР 034/2013 талаптарына сәйкес, стандартта көрсетілген шикізаттарды пайдалану арқылы консервілердің басқа атауларын дайындауға рұқсат етіледі.

5 Жалпы техникалық шарттар.

5.1 Консервілер осы стандарттың, 021/2011 КО ТР, 034/2013 КО ТР сәйкес болуы тиіс және санитарлық нормалар мен ережелерді сақтай отырып, әзірленген және белгіленген тәртіпте бекітілген рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтар бойынша шығарылады.

5.2 Сипаттамалар

5.2.1 Консервілер органолептикалық көрсеткіштер бойынша 1 кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес болуы тиіс

1 кесте

Көрсеткіштер атауы	Сипаттама және норма				
	Қазы	Қақталған жылқы еті	Жая	Қуырдақ	Шұжық
Сыртқы түрі	Тағам түріне тиісті қасиеті тән, өте көп пісірілмеген; сүйексіз және шеміршексіз.				
	Негізінде ет кесектерінің салмағы 30 г кем емес				Қабыршақты немесе қабыршақсыз
Түсі	Тағам түріне тиісті қасиеті тән. Банкілердің жоғарғы қабаты аздап қараңғылауға рұқсат етіледі.				
Иісі, дәмі	Жағымды, осы өнімнің түріне қасиеті тән, орташа тұздалған, өзге иістермен дәмсіз.				
Ет құрауыш бөліктерінің массалық үлесі %, кем емес	60				
Майдың массалық үлесі, %, артық емес	18,0				
Аз тұздың массалық үлесі, %	1,0 ден 1,5 дейін				
Ақуыздардың массалық үлесі, %, кем емес	15				
Басқа қоспалар	Рұқсат етілмейді				

5.2.2 Микробиологиялық көрсеткіштері бойынша консервілер 021/2011 КО ТР «А» тобындағы консервілер үшін өнеркәсіптік залалсыздық талаптарын қанағаттандыруы тиіс.

5.2.3 Уытты элементтер, пестицидтер, радионуклидтер, нитрозаминдер, антибиотиктер 021/2011 КО ТР, 034/2013 КО ТР талаптарына сәйкес болуы тиіс.

5.3 Өндірістің процесстерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар

5.3.1 Өндіріс процесінде өнімнің қауіпсіздігі 021/2011 КО ТР, 034/2013 КО ТР бойынша қамтамасыз етілуі тиіс.

5.4 Шикізатқа және материалдарға қойылатын талаптар

5.4.1 Консервілерді дайындау барысында пайдаланылатын шикізаттар, материалдар мен тамақ қоспалары КО ТР 005/2011, КО ТР 021/2011, КО ТР 029/2012, ТР ТС 034/2013 талаптарына сәйкес болуы және қауіпсіздігі мен

сапасын куәландыратын құжаттармен сүйемелденуі тиіс.

5.4.2 Консервілерді дайындау үшін келесідей шикізаттар мен материалдар қолданылады:

- жылқы еті ҚР СТ 1099-2002, ГОСТ 32225-2013 бойынша;
- сиыр еті ГОСТ 779-55 бойынша;
- қой еті ГОСТ 1935-55 бойынша;
- блоктардағы ет ҚР 2043-2010, ГОСТ Р 54704-2011 бойынша;
- сиыр шектері ГОСТ 16404-70 бойынша;
- жылқы шектері ГОСТ 17282-71 бойынша;
- нормативтік құжаттар бойынша күнбағыс майы;
- ауыз-су ГОСТ 2874-82 бойынша;
- ас-тұзы ГОСТ 13830-97 бойынша;
- қант – құм ГОСТ 31361-2008 бойынша
- піскен шалқан пияз ГОСТ 1723-2015 бойынша;
- кептірілген шалқан пияз ГОСТ 7587-71 бойынша;
- піскен сарымсақ ГОСТ 7977-87 бойынша;
- кептірілген сарымсақ ГОСТ 16729-71 бойынша;
- лавр жапырағы ГОСТ 17594-81бойынша;
- қара-ақ бұрыш ГОСТ 29050-91 бойынша;
- қызыл бұрыш ГОСТ 29053-91 бойынша;
- хош иісті бұрыш ГОСТ 29045-91 бойынша;
- сірке қышқылы ГОСТ 61-75 бойынша;
- гофрлы картоннан жасалған жәшік ГОСТ 9142, 13516 бойынша;
- консервілерге арналған металл банкілер ГОСТ 5981-88 бойынша;

Майлар мен бұлшық ет терілерінің түсін өзгерткен, бірнеше рет мұздатылған етті пайдалануға рұқсат етілмейді.

5.4.3 Қауіпсіздігі мен сапа нормаларын куәландыратын құжаттар болған жағдайда басқа шикізаттар мен материалдарды қолдануға рұқсат етіледі.

5.5 Таңбалау

5.5.1 Консервілерді жарамдылық мерзімін көрсету арқылы 022/2011 КО ТР, 034/2013 КО ТР, ГОСТ 13534 сәйкес таңбалайды.

5.5.2 Көліктік таңбалау - 022/2011 КО ТР, 034/2013 КО ТР, ГОСТ 14192 бойынша: «Жоғары», «Күн сәулесінен қорғау», «Ылғалдан қорғау», әйнек банкалардағы өнім ыдысында - «Абайлаңыз. Сынғыш» манипуляциялық белгілері түсіріледі.

5.6 Буп-түю

5.6.1 Консервілерді буып-түю үшін тұтынушылық (металдық, әйнек банкілерге) және көліктік ыдыстар (жәшіктер, термо отырғызу пленкасы, термоыдыс – құралдары, жазық паллеттердегі пакеттер) пайдаланылады.

5.6.2 Буып-түю материалдары, тұтынушылық және көліктік орауыштар

005/2011 КО ТР, 034/2013 КО ТР және оларды дайындаған құжаттардың талаптарына сәйкес болуы, сақтау және өткізу, тасымалдау кезінде консервілердің қауіпсіздігі мен сапасын сақтауды қамтамасыз етуі тиіс.

5.6.3 Бөлшектеп өлшеу және буып-түю ГОСТ 13534 бойынша жүргізіледі.

5.6.4 Консервілерді ГОСТ 5981 бойынша металды банкілерге, ГОСТ 5717.1. бойынша әйнек банкілерге бөлшектеп өлшейді.

5.6.5 Консервілерді бөлшектеп өлшеу металды банкілерге ГОСТ 5981 бойынша таза салмағы № 3 және 4, 325 г. - № 8, 350 г. - №9 425 г.-№43, 550 г. - №12 және әйнек банкілерге ГОСТ 5717.1 бойынша таза салмағы 350 г - типі 1-82-350, 500г - типі 1-82-500 жүргізіледі. Консервілердің таза салмағын ГОСТ 8756.1. бойынша анықтайды. Таза салмағының ауытқу шегін ГОСТ 13534 бойынша анықтайды.

ГОСТ 8.579 сәйкес – буып-түю номиналды санынан таза салмағының теріс ауытқу шегі

6 Қабылдау ережелері

6.1 Консервілерді топтамалармен қабылдайды. Бір мезгілде жеткізу - қабылдау үшін ұсынылған, сапасы туралы белгіленген формада бір құжатпен рәсімделген, бір ауысымда әзірленген, атауы бірдей кез келген өнімнің саны партия деп түсіндіріледі. Сапа бағасын ортадағы үлгі бойынша жүргізеді. Бақылау қорытындысы барлық барлық топтамаларға таратылады. Топтаманы қабылдау кезінде қолайсыз ақауларды болдырмауға консервіленген өнімге көзбен тексеру жүргізілуі тиіс.

6.2 Топтаманы анықтау, таңдау мөлшері ГОСТ 8756.0. бойынша

6.3 Дайын өнімнің органолептикалық және физикалық химиялық көрсеткіштерін бақылау әр топтамада жүргізіледі.

6.4 Консервілер 5 тарауда көрсетілген қауіпсіздік және сапа көрсеткіштері бойынша, бекітіліп белгіленген тәртіпте, өндірісті бақылау бағдарламасына сәйкес бақыланады.

6.5 Бір көрсеткіштен болса да қанағаттанбайтын нәтиже алынған жағдайда, өнімнің сол топтамасынан екі еселенген сынама алынып сынақ қайта жүргізіледі. Қайта сынау нәтижесі соңғы болып табылады және барлық топтамаға таралады. Микробиологиялық көрсеткіштер бойынша қанағаттанбайтын нәтиже алынған жағдайда өнімнің топтамасы ақаулы деп танылады.

7 Бақылау әдістері

7.1 Сынаманы іріктеу әдісі ГОСТ 8756.0 бойынша.

7.2 Органолептикалық көрсеткіштерді, таза салмағын немесе құрама бөліктердің массалық үлесінің көлемін бақылау ГОСТ 8756.1 бойынша.

Сынамаларды дайындау — ГОСТ 26929 бойынша,

7.3 Ыдыстың сыртқы түрі, ыдыстың тығыз бекітілгені және металл ыдыстың ішкі бетінің күйі ГОСТ 8756.18 бойынша.

7.4 Хлоридтерді анықтау әдістері ГОСТ 26186 бойынша.

7.5 Майды анықтау әдісі ГОСТ 26183 бойынша.

7.6 Ақуызды анықтау әдістері ГОСТ 25011 бойынша.

7.7 Ауыр металдар мен мышьяктарды анықтау ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 ГОСТ 26935 бойынша

7.8 Уытты элементтерді анықтау үшін сынамаларды дайындау ГОСТ 26929 бойынша, микробиологиялық талдау үшін ГОСТ 26669, ГОСТ 26668 бойынша.

7.9 Микробиологиялық талдаулар өндірістік залалсыздандыруды растауға қажет болғанда ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425 бойынша жүргізіледі.

7.10 Микробиальдық бүлдіруді қоздырғышты анықтау әдістері микробиальді растау қажет болғанда ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425. бойынша жүргізіледі.

7.11 Патогендік микроорганизмдерге талдау Мемлекеттік санитарлық-эпидемиялық қадағалау органдарының талаптары бойынша солардың көрсеткен зертханаларында ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 бойынша жүргізіледі.

7.12 Говордтар бойынша көгеру құрамын анықтау ГОСТ 10444.14. бойынша.

8 Тасымалдау және сақтау

8.1 Консервілер ГОСТ 13534 бойынша көліктің осы түріне арналған тез бұзылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес изотермалық көлік құралдарының көліктің барлық түрімен тасымалданады. Теміржол бойынша тасымалдау жазғы кезеңдерде – салқындатылған изотермиялық вагондармен жүргізіледі; қысқы кезеңдерде – жылытқышы бар изотермиялық вагондармен жүргізіледі.

Консервілерді тасымалдау 0°С до 20 °С температураны қамтамасыз ететін жабық көлік құралдарымен тасымалдауға рұқсат етіледі.

8.2 Консервілерді ауаның ылғалдылығы 75 %-дан жоғары емес және температурасы 0 °С-тан бастап 20°С –қа дейін жерде сақтайды

8.3 Консервілердің жарамдылық мерзімін өндірушілер белгілейді.

Өндірілген күннен бастап металды ыдыстардағы консервілердің ұсынылған жарамдылық мерзімі 3 жыл.

ӘОЖ 664.933.9 **МСЖ 67.120.10**

Түйін сөздер: ет консервалары, бұқтырылған жылқы еті, ұлттық өнім, таңбалау, ет өнімдері.

Ескертулер үшін

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Общие технические условия

СТ РК 2668-2015

Издание официальное

**Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» (РГП «КазИнСт»)

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан № 236-од от «24» ноября 2015 года

3 В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции» от 21 июля 2007 года № 301-III, Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 09 ноября 2004 года №603-II и Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 034/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2020 г.**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Нормативные документы по стандартизации», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационным указателе «Национальные стандарты»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА
Общие технические условия

Дата введения 2017.01.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из мяса конины, говядины, баранины и их субпродуктов (далее – консервы) с добавлением соли, специй, пряностей или различных приправ, герметично укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

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 029/2012 «Требования по безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

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

СТ РК 1099-2002 Мясо. Конина, поставляемая для экспорта. Технические требования.

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

СТ РК 1623-2007 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка.

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

СТ РК 2007-2010 Мясо и продукты переработки мяса. Термины и определения.

СТ РК 2043-2010 Мясо и субпродукты замороженные в блоках. Общие технические условия.

Издание официальное

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

ГОСТ 779-55 Мясо- говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия.

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия.

ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина- в тушах. Технические условия.

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия.

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

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

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

ГОСТ 5981-2011 Банки металлические для консервов. Технические условия.

ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия.

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия.

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus.

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

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов.

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.

ГОСТ 10444.14-91 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду.

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

ГОСТ 13459-68 Кишки говяжьи обработанные- черевы. Технические условия.

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

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

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия.

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов.

ГОСТ16404-70 Кишки говяжьи обработанные. Черевы толстые. Технические условия.

ГОСТ17282-71 Кишки конские обработанные(тощая и подвздошная). Черевы конские. Технические условия.

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия.

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

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленные пищевые. Технические условия.

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

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова.

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия.

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

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

ГОСТ 61-75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия.

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности.

ГОСТ 31361-2008 Сахар белый. Технические условия.

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

ГОСТ Р 54704-2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия.

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, а также по СТ РК 2007.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья и технологического процесса консервы изготавливают следующих наименований:

- Казы;
- Жая;
- Шужук;
- Куырдак;
- Конина вяленая.

4.2 Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного настоящим стандартом сырья, соответствующих требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 и настоящего стандарта.

5 Общие технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 и вырабатываться по технологическим инструкциям и рецептурам, разработанным и

утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил и норм.

5.2 Характеристики

5.2.1 Консервы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1 .

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика и норма				
	Казы	Конина вяленая	Жая	Куырдак	Шужук
Внешний вид	Свойственный соответствующему виду блюда, не переваренный, сочный, без костей и хрящей.				
	Мясо кусочками в основном, массой не менее 30 г				В оболочке или без оболочки
Цвет	Свойственный соответствующему виду блюда. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя банки.				
Запах, вкус	Приятный, свойственный данному виду продукта , в меру соленый, без постороннего запаха и привкуса.				
Массовая доля мясного ингредиента %, не менее	60				
Массовая доля жира, %, не более	18,0				
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 1,5				
Массовая доля белка, %, не менее	15				
Посторонние примеси	Не допускаются				

5.2.2 По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» по ТР ТС 021/2011.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов, антибиотиков должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013.

5.3 Требования безопасности к процессам производства

5.3.1 Безопасность продукции в процессе ее производства должна быть обеспечена по ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013.

5.4 Требования к сырью и материалам

5.4.1 Применяемое при изготовлении консервов сырье, материалы и пищевые добавки должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 034/2013 и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

5.4.2 Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

- мясо- конина по СТ РК 1099-2002, ГОСТ 32225-2013;
- мясо- говядина по ГОСТ 779-55;
- мясо-баранина ГОСТ 1935-55;
- мясо в блоках по СТ РК 2043-2010, ГОСТ Р 54704-2011;
- кишки говяжьи по ГОСТ 16404-70;
- кишки конские по ГОСТ17282-71;
- масло растительное по нормативным документам;
- вода питьевая по ГОСТ 2874-82;
- соль поваренная по ГОСТ 13830-97;
- сахар – песок по ГОСТ 31361-2008
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723-2015;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587-71;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977-87;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729-71;
- лист лавровый по ГОСТ 17594-81;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050-91;
- перец красный по ГОСТ 29053-91;
- перец душистый по ГОСТ 29045-91;
- уксусная кислота по ГОСТ 61-75;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, 13516;
- металлические банки для консервов по ГОСТ 5981-88;

Не допускается применять мясо, замороженное более одного раза, с изменившимся цветом мышечной ткани и жира.

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

5.5 Маркировка

5.5.1 Консервы маркируют в соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013, СТ РК 1010, ГОСТ 13534, с указанием срока годности.

5.5.2 Транспортная маркировка – по ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013,

ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Верх», «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», на таре с продукцией в стеклянных банках – «Хрупкое. Осторожно».

5.6 Упаковка

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

5.6.2 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011, ТР ТС 034/2013 и документам, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность качества и безопасности консервов при перевозках, хранении и реализации.

5.6.3 Фасовку и упаковку консервов производят по ГОСТ 13534.

5.6.4 Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981, стеклянные банки по ГОСТ 5717.1.

5.6.5 Фасовку консервов производят в металлические банки по ГОСТ 5981 массой нетто 250 г - № 3 и 4, 325 г. - № 8, 350 г. - №9 425 г.-№43, 550 г. - №12 и в стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, массой нетто 350 г - типа 1-82-350, 500 г - типа 1-82-500. Массу нетто консервов определяют по ГОСТ 8756.1. Предельные отклонения массы нетто определяют по ГОСТ 13534.

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

6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Под партией понимается любое количество продукции одного наименования, выработанное в одну смену, оформленное одним документом о качестве установленной формы, предъявленной к одновременной сдаче-приемке. Оценку качества проводят по средней пробе. Результаты контроля распространяются на всю партию.
При приемке партии должно проводится визуальное обследование консервированных продуктов на наличие недопустимых дефектов.

6.2 Определение партии, объем выборок по ГОСТ 8756.0.

6.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей готовой продукции проводят в каждой партии.

6.4 Консервы контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 5, в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6.5 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы

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

7 Методы контроля

7.1 Метод отбора проб по ГОСТ 8756.0.

7.2 Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема массовой доли составных частей по ГОСТ 8756.1.
Подготовка проб — по ГОСТ 26929,

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

7.4 Методы определения хлоридов по ГОСТ 26186.

7.5 Метод определения жира ГОСТ 26183.

7.6 Методы определения белка по ГОСТ 25011.

7.7 Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

7.8 Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов по ГОСТ 26669, ГОСТ 26668.

7.9 Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

7.10 Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

7.11 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованиям органов Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

7.12 Определение содержания плесеней по Говарду- по ГОСТ 10444.14.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с Правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, по ГОСТ 13534. Транспортирование по железной дороге проводят в летний период – в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период – в изотермических вагонах с подогревом.

Допускается транспортирование консервов проводить в крытых

транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0°С до 20 °С.

8.2 Консервы хранят при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.3 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов в металлической таре 3 года со дня изготовления.

УДК 664.933.9 **МКС 67.120.10**

Ключевые слова: консервы мясные, конина тушеная, национальные изделия, маркировка, мясные продукты.

Басуға _____ ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы, Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 79 33 24

gost.e-ecolog.ru