**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ**

# ІРКІЛДЕКТЕГІ ЕТ ӨНІМДЕРІ
**Техникалық шарттар**

# ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ В ЖЕЛЕ
**Технические условия**

**ҚР СТ 2321-2013**

**Ресми басылым**

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

**Астана**

gost.e-ecolog.ru

**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ**

# ІРКІЛДЕКТЕГІ ЕТ ӨНІМДЕРІ

## Техникалық шарттар

**ҚР СТ 2321-2013**

**Ресми басылым**

**Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технология министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті**

**(Мемстандарт)**

**Астана**

## Алғысөз

**1** Техникалық реттеу және метрология комитетінің «Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» Республикалық мемлекеттік кәсіпорны мен ТК 71 «Шикізат, материал, заттар мен құрылыстың экологиялық қауіпсіздігі» стандарттау жөніндегі техникалық комитеті **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

**2** Қазақстан Республикасының Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының 2013 жылғы 16 қыркүйектегі № 475-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

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

**4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ** 2019 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 Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай және бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды.

**Мазмұны**


| | |
|---|---|
| 1 Қолданылу саласы | 1 |
| 2 Нормативтік сілтемелер | 1 |
| 3 Терминдер мен анықтамалар | 4 |
| 4 Жіктеу | 4 |
| 5 Техникалық талаптар | 5 |
| 6 Қауіпсіздіік талаптары | 13 |
| 7 Қабылдау ережелері | 14 |
| 8 Қауіпсіздік және қоршаған ортаны қорғау талаптары | 15 |
| 9 Өнімді өндіру кезіндегі қауіпті факторлар (қауіп-қатерлер) | 15 |
| 10 Бақылау әдістері | 15 |
| 11 Тасымалдау және сақтау | 15 |
| 12 Дайындаушының кепілдігі | 17 |
| А қосымшасы (ақпараттық) | 18 |
| Б қосымшасы (міндетті) | 19 |
| Библиография | 22 |

# ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

## ІРКІЛДЕКТЕГІ ЕТ ӨНІМДЕРІ

### Техникалық шарттар

**Енгізілген күні 2014-07-01**

## 1 Қолданылу саласы

Осы стандарт тамаққа тікелей қолдануға арналған іркілдектегі ет өнімдеріне қолданылады және өнім сапасына қойылатын талаптарды белгілейді.

## 2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

ҚР СТ ИСО 22000-2006 Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджменті жүйесі. Тамақ өнімдеріне өндіру және тұтыну тізбегіндегі барлық ұйымдарға қойылатын талаптар.

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

ҚР СТ 1081-2002 Тамақ өнімдеріне арналған техникалық нұсқаулық пен рецептураны әзірлеу тәртібі. Негізгі ерекшеліктер.

ҚР СТ 1245-2004 Жапырақты жас сарымсақ. Техникалық шарттар.

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

ҚР СТ 2011-2010 Су, тамақ өнімдері, жем және темекі бұйымдары. Хлорорганикалық пестицидтерді хроматографикалық әдіспен анықтау.

ҚР СТ ГОСТ Р 51301-2005 Тамақ өнімдері және азық-түлік шикізаты. Уытты элементтер мөлшерін анықтаудың инверсиялық – вольтамперометрикалық әдістері (кадмий, қорғасын, мыс, мырыш)

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

ҚР СТ ГОСТ Р 51962-2005 Тамақ өнімдері және азық-түлік шикізаты. Күшәннің массалық концентрациясын анықтаудың инверсиялық – вольтамперометрикалық әдісі.

ГОСТ 8.579-2002 Өлшем бірлігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесі. Кез келген орамадағы өлшеп салынған тауарлар мөлшеріне оларды өндіру кезінде қойылатын талаптар.

ГОСТ 12.2.003-91 Еңбек қауіпсіздігі стандарттарының жүйесі. Өндірістік жабдық. Жалпы қауіпсіздік талаптары.

ГОСТ 12.2.061-81 Еңбек қауіпсіздігі стандарттарының жүйесі. Өндірістік жабдық. Жұмыс орындарына қойылатын жалпы қауіпсіздік талаптары.

ГОСТ 12.3.002-75 Еңбек қауіпсіздігі стандарттарының жүйесі. Өндірістік процестер. Жалпы қауіпсіздік талаптары.

ГОСТ 61-75 Реактивтер. Сірке қышқылы. Техникалық шарттар

ГОСТ 779-55 Жарты және төрт бөлінген тұтас сиыр еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 908-2004 Тағамдық моногидрат лимон қышқылы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 975-88 Кристалл гидраттық глюкоза. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1341-97 Өсімдік пергаменті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1633-73 Көкөніс маринадтары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1721-85 Жаңа дайындалған және жеткізілген асхана сәбізі. Техникалық шарттар.

ГОСТ 2874-82 Ауыз су. Гигиеналық талаптар және сапасын бақылау.

ГОСТ 3343-89 Концентрацияланған томат өнімдері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 4429-82 Лимон. Техникалық шарттар.

ГОСТ 6309-93 Мақта – мата тігін жіптері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7616-85 Қақталған қатты ірімшік. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7724-77 Ет. Тұтас және жартылай тұтас шошқа еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7730-89 Целлюлоз үлдірі. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7968-89 Түрлі түсті жаңа піскен қырыққабақ. Дайындау, жеткізу және сату кезіндегі талаптар.

ГОСТ 7977-87 Жаңадан дайындалған және жеткізілетін сарымсақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8273-75 Орау қағаздары. Техникалық шарттар..

ГОСТ 9792-73 Қой, сиыр, шошқа етінен жасалған шұжық өнімдері мен союға арналған мал және құс еттерінен жасалған ет өнімдері. Қабылдау ерекшеліктері және сынамаларды іріктеу әдістері.

ГОСТ 9957-73 Қой, сиыр, шошқа етінен жасалған шұжық өнімдері. Хлорлы натрийді анықтау әдістері

ГОСТ 9958 – 81 Еттен жасалған өнімдер мен шұжық өнімдері. Бактериологиялық талдау әдістері

ГОСТ 9959 – 91 Ет өнімдері. Органолептикалық бағалауды өткізудің жалпы шарттары.

ГОСТ 10354-82 Полиэтилен үлдірі. Техникалық шарттар.

ГОСТ 10131-93 Тамақ өнеркәсібі сала өнімдеріне, ауыл шаруашылығы мен сіріңкеге арналған ағаш және ағаш материалдарынан арналған жәшіктер. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 10444.15-94 Тамақ өнімдері. Мезофильді аэроблық және факультативтік-анаэробтық микроорганизмдер мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 11293-89 Желатин. Техникалық шарттар.

ГОСТ 11354-93 Тамақ өнеркәсібі сала өнімдеріне, ауыл шаруашылығы өнімдеріне арналған ағаш және ағаш материалдарынан арналған көп айналымды жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13908-68 Жаңа піскен тәтті перец. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13513-86 Ет және сүт өнеркәсібі өнімдеріне арналған бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 14961-91 Зығыр жіптер және химиялық талшықты зығыр. Техникалық шарттар.

ГОСТ 15877-70 Конвервацияланған қант жүгері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 15979-70 Конвервацияланған бойлық фасоль. Техникалық шарттар.

ГОСТ 15842-90 Конвервацияланған жасыл бұршақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 16147-88 Сүйек. Техникалық шарттар

ГОСТ 16732-71 Жасылша көк, сельдерей кептірілген көк. Техникалық шарттар.

ГОСТ 16867-71 Тұтас және жартылай тұтас бұзау еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 17308-88 Шпагаттар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 17482-85 Шошқа етінен пісірілген және қуырылған өнімдер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 18236-85 Шошқа етінен пісірілген өнімдер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 18251-87 Қағаз негіздегі жабысқақ лента. Техникалық шарттар.

ГОСТ 18255-85 Қақталған – пісірілген шошқа етінен жасалған өнімдер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 18256-85 Қақталған шошқа етінен пісірілген өнімдер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 20144-74 Конвервацияланған қиярлар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 21784-76 Құс еті (тауық, үйрек, күркетауық, мысыр тауығы тұтас еттері). Техникалық шарттар.

ГОСТ 23042-86 Ет және ет өнімдері. Майлылығын анықтау әдістері.

ГОСТ 23670-79 Пісірілген шұжық, жіңішке шұжықтар, сарделька, етті нандар. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 25391-82 Тауық балапаны – бройлер еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 25951-83 Термо отырғызылатын полиэтилен үлдірі. Техникалық шарттар.

ГОСТ 26889-86 Тамақ өнімдері және тәттілер. Азот мөлшерін Къелдаль әдісімен анықтау бойынша жалпы нұсқау.

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

ГОСТ 26929-94 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынамаларды дайындау. Уытты элементтер мөлшерін анықтау үшін минералдау.

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

ГОСТ 26932-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Қорғасынды анықтау әдісі.

ГОСТ 26933-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдісі.

ГОСТ 27095-86 Ет. Жартылай және төрт бөлінген тұтас жылқы және құлын еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 27569-87 Іске асырылатын жаңа піскен сарымсақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 28649-90 Консервілер. Маринадталған және пісірілген саңырауқұлақтар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29045-91 Тәттілер. Хош иісті перец. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29047-91 Тәттілер. Қалампыр. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29049-91 Тәттілер. Дәм қабық. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29050-91 Тәттілер. Қара және ақ перец. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29053-91 Тәттілер. Ұнтақталған қызыл перец. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29185-91 Тамақ өнімдері. Сульфитредуцтеуші клостридия мөлшерін табу және анықтау әдістері.

ГОСТ 30004.1-93 Майонез. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 30178-96 Шикізат және тамақ өнімдері. Уытты заттарды анықтаудың атомды – абсорбциялық әдісі.

ГОСТ 30518-97 Тамақ өнімдері. Ішек таяқшалары тобының (колиформ бактериясы) бактерия мөлшерін табу мен анықтау әдістері.

ГОСТ 30519-97 Тамақ өнімдері. Salmonella текті бактериян анықтау әдісі.

ГОСТ 31361-2008 Ақ қант. Техникалық шарттар.

ЕСКЕРТПЕ Осы стандартты пайдалану кезінде үстіміздегі жылдың берілген «Қазақстан

Республикасы стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттардың көрсеткіші», «Стандарттау бойынша мемлекетаралық нормативтік құжаттар көрсеткіші» жыл сайын жарық көретін ақпараттық көрсеткіші бойынша және үстіміздегі жылы жарияланған тиісті ай сайын жарық көретін ақпараттық көрсеткіштер бойынша сілтеме құжаттардың қолданылуын тексеру керек. Егер сілтеме құжат ауыстырылған (өзгертілген) жағдайда, онда сілтеме берілген ережеде осы сілтеме жатпайтын бөлігінде қолданылады. Егер сілтеме құжат ауыстырылмай алынып тасталған жағдайда, онда сілтеме берілген ережеде осы сілтеме жатпайтын бөлігінде қолданылады.

## 3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта [1], [2], [4], [5] және ҚР СТ 1010 сәйкес терминдер мен анықтамалар қолданылады.

## 4 Жіктеу

Іркілдектегі ет өнімдері пайдаланылатын шикізат, қолданылатын орау материалына, сондай-ақ қалыптау тәсілі түріне байланысты 1-кесте келтірілген түржиында шығарылады.

**1-кесте. Өнім түржиыны.**

| Өнім түрі | Сұрып | Іркілдектегі ет өнімдерінің шартты сауда атауы | Орау материалының түрі |
|---|---|---|---|
| Іркілдектегі ет өнімдері | | Іркілдектегі сиырдың тілі<br>Іркілдектегі шошқа тілі<br>Іркілдектегі шұжық түрлері<br>Іркілдектегі шошқаның тұздалған майы<br>Іркілдектегі шошқа етінен жасалған өнімдер<br>Іркілдектегі торай еті<br>Іркілдектегі бұзау еті<br>Іркілдектегі сиыр етінен жасалған өнімдер<br>Іркілдектегі тауық еті<br>Іркілдектегі күрке тауық еті | Шұжыққа арналған жасанды ашық қабықшалар, бір рет қолданылатын тұтынушы ыдыстары |
| Ет өнімдерінен жасалған құймалар | | Сиыр тілінен жасалған ұйытпа<br>Шошқа етінен жасалған ұйытпа<br>Шұжық түрлерінің ұйытпасы<br>Шошқаның тұздалған майының ұйытпасы<br>Шошқа өнімдерінен жасалған ұйытпа<br>Торай етінен жасалған ұйытпа<br>Бұзау етінен жасалған ұйытпа<br>Сиыр еті өнімдерінен жасалған ұйытпа<br>Тауық еті ұйытпасы<br>Күрке тауық етінен жасалған ұйытпа | Бір рет қолданылатын тұтынушы ыдыстары |
| Ет сілікпесі | Жоғары | «Үйдікі»<br>«Қалалық» | Табиғи және жасанды шұжыққа арналған |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Бірінші | «Сиыр еті»<br>«Ауылдық» | қабықшалар және бір рет қолданылатын тұтынушы ыдыстары |
| | Екінші | «Жаңа»<br>«Кәдімгі»<br>«Олений»<br>«Холодец» | |

## 5 Техникалық талаптар

Іркілдектегі ет өнімдері [1], [3], осы стандарт талаптарына сәйкес келуге және тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған санитарлық нормалар мен ерекшеліктер сақтаумен ҚР СТ 1081 стандартына сәйкес рецептура, технологиялық нұсқаулық бойынша өңделуге тиіс.

### 5.1 Сипаттамалар

5.1.1 Іркілдектегі ет өнімдерінің органолептикалық көрсеткіші бойынша 2, 3, 4 кестелерде келтірілген талаптарына сәйкес келуге тиіс.

ЕСКЕРТПЕ Іркілдектегі ет өнімдерін дайындау кезінде ұйыту ерітіндісінің орнына арнайы соустар пайдалануға рұқсат етіледі. Бұл ретте іркілдек түсі қолданылатын соус түріне байланысты мынадай:

- қаймақ қосылған тұздық – болымсыз крем реңі бар қанық ақ түсті іркілдек, тұнық емес;
- бұршақ тұздығы – лимон – сары түсті іркілдек, жартылай тұнық;
- «Деревенский» тұздығы - сары – қызыл түстен қызыл қоңыр түсті іркілдек, тұнық емес;
- «Домашний» - ақ – крем түстен қызғылт түске дейінгі іркілдек, тұнық емес;
- «Винный» тұздығы - қоңыр – қызғылт түстен қоңыр қызғылт түске дейінгі іркілдек, тұнық.

## 2-кесте – Өнімнің органолептикалық көрсеткіштеріне қойылатын талаптар

| Көрсеткіш атауы (сипаттамасы) | Іркілдектегі ет өнімдерінің сипаттамалары | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | іркілдектегі сиыр тілі | Іркілдектегі шошқа тілі | іркілдек шұжық түрлері | іркілдектегі шошқаның тұздалған майы | Іркілдектегі шошқа етінен жасалған өнімдер | Іркілдектегі торай еті | іркілдектегі бұзау еті | Сиыр еті өнімдерінен жасалған ұйытпа | іркілдектегі тауық еті | іркілдектегі күркетауық еті |
| Сыртқы түрі | Таза, беті құрғақ, қабықшасы зақымдалмаған, дақсыз батондар | | | | | | | | | |
| Консистенция | Тығыз, іркілдек тәрізді | | | | | | | | | |
| Кесінді түріндегі түрі | қабырға өлшемі 8 мм артық емес әр түрлі көкөністерді қоса (немесе оларсыз) ашық - сары түсті мөлдір іркілдектен тұратын біркелкі араластырған тығыз іркілдек массасы: | | | | | | | | | |
| | Қабырға өлшемі 25 мм артық емес сұр түсті сиыр тілі | қабырға өлшемдері 16 мм артық емес қызғылт түстен қызғылт – қызыл түске дейін етті нан (шошқаның қыртыс майысыз) және сарделка, пісірілген шұжықтар | өлшемі 25 мм артық емес қызғылт түстен қызғылт – қызыл түске дейінгі шошқаның тұздалған майы және өлшемі 10 см артық емес ашық – сары түсті (оны пайдалану кезінде) сыр | Қабырға өлшемдері 16 мм артық емес қызғылт түсті шошқа еті. Ақ және қызғылт реңді болымсыз шошқаның қыртыс майы | Қабырға өлшемі 25 мм артық емес сұр түсті қабықтағы торай еті. Қабықшасы ашық – сары түсті, мөлдір. | Қабырға өлшемі 25 мм артық емес сұр түсті бұзау еті | Қабырға өлшемі 16 мм артық емес қызғылт – қызыл түстен қызыл түске дейінгі сиыр еті | Қабырға өлшемі 25 мм артық емес ашық – қоңыр түстен сұр – қызғылт түске дейінгі тауық еті. Сарғыш – сұр түсті тері | Қабырға өлшемі 25 мм артық емес ашық сұр түстен сұр қызғылт түске дейінгі терісімен күрке тауық еті. Сарғыш – сұр түсті тері |
| Иісі мен дәмі | Осы өнім түріне тән, тәтті және көкөніс иісті (оларды пайдалану кезінде), тұз қосылған, бөгде дәмі және иісі жоқ | | | | | | | | | |
| Пішіні мен өлшемі | Ұзындығы 30 см дейін, көлденең байламсыз түзу батондар, батон шеті (бекітпелі) немесе шпагатпен байланған (жіптермен) | | | | | | | | | |

## 3-кесте. Өнімнің органолептикалық көрсеткіштеріне қойылатын талаптар

| Көрсеткіш атауы (сипаттамасы) | Ет өнімдерінен жасалған ұйытпа сипаттамасы | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Сиыр тілінен жасалған ұйытпа | Шошқа етінен жасалған ұйытпа | Шұжық түрлерінің ұйытпасы | Шошқаның тұздалған майының ұйытпасы | Шошқа өнімдерінен жасалған ұйытпа | Торай етінен жасалған ұйытпа | Бұзау етінен жасалған ұйытпа | Сиыр еті өнімдерінен жасалған ұйытпа | Тауық еті ұйытпасы | Күрке тауық етінен жасалған ұйытпа |
| Сыртқы түрі | Бір рет қолданылатын тұтыгушы ыдысына салынған ет өнімдерінен жасалған ұйытпа беті таза, құрғақ, беті зақымдалмаған; лотоктар, контейнерлер және т.б. қақпақпен жабылған немесе полимер үлдірмен жабылған вакуум табанды пакеттер (немесе онсыз) | | | | | | | | | |
| | Әрбір орауышқа мыналар болуға тиіс: | | | | | | | | | |
| | Қалыңдығы 1,0 см артық емес, оның ұзындығы бойынша немесе басқа қалыпты кесілген сұр түсті тіл тіліктері | Қалыңдығы 0,7 см артық емес, бойлық немесе көлденең кесілген ерікті қалыптағы ет өнімдерінің тіліктері қалыңдығы бойлық немесе көлденең кесілген ерікті пішіндегі ет өнімдерінің кесіктері 0,7 см артық емес | | | | | | Қалыңдығы 1,5 см артық емес бұлшық талшықты бойлық кесілген терісі бар тауық етінің тіліктері (немесе онсыз), ашық сұр түстен ашық қызғылт түске дейін тауық еті және күрке тауық етінің түсі, терісі сарғыш – сұрғылт түсті | | |
| | | Қызғылт түстен қызғылт – қызыл түске дейін ет нанының пісірілген шұжықтың түсі | Қызғылт түстен қызғылт – қызыл түске дейін шошқаның тұздалған майының түсі | Сұр түсті реңі бар қызғылт шошқа етінен жасалған өнімдердің түсі | Сұр торай етінің түсі, ашық сары түсті тері, мөлдір | Сұрғыш түсті бұзау етінің түсі | Қызғылт – қызыл түстен қызыл түске дейін сиыр еті өнімдерінің түсі | | | |
| | Орауыштағы ет өнімдерімен бірге сәнді кесілген көкөніс кесіктері, жас лимон бөліктері, дәмдеуіш жасыл көктері (немесе оларсыз) болуы мүмкін және ашық сарғыш түсті іркілдекпен толық құйылған. | | | | | | | | | |
| Консистенция | Тығыз, іркілдек тәрізді | | | | | | | | | |
| иісі және дәмі | Осы өнім түріне тән, тәтті және көкөніс иісті (оларды пайдалану кезінде), тұз қосылған, бөгде дәмі және иісі жоқ | | | | | | | | | |
| Пішіні мен өлшемі | Бір рет қолданылатын тұтынушы ыдысы (лотоктар, контейнерлер және т.б.), пішіні ерікті, табанды тік бұрышты (немесе онсыз) вакуумды орауыштар. Бір рет қолданылатын тұтынушы ыдысындағы ет өнімдерінің жалпы салмағы 1000 г артық емес. | | | | | | | | | |

**4-кесте. Тұтынушы ыдысына және өнімнің органолептикалық көрсеткіштеріне қойылатын талаптар**

| Көрсеткіш (сипаттама) атауы | Ет сілікпесі сипаттамасы | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Жоғары сұрыпты | | Бірінші сұрыпты | | Екінші сұрыпты | | | |
| | «Домашний» | «Городской» | «Говяжий» | «Сельский» | «Новый» | «Обычный» | «Олений» | «Холодец» |
| Сыртқы түрі:<br>- қабықшада<br>- тұтынушы ыдысында | Беті таза, құрғақ, қабықшасы зақымдалмаған батондар. Батонның ұзындығы бойынша қабықшада іркілдек болуы рұқсат етіледі.<br>Бір рет қолданылатын тұтынушы ыдысына салынған ет өнімдерінен жасалған ұйытпа беті таза, құрғақ, беті зақымдалмаған; лотоктар, контейнерлер және т.б. қақпақпен жабылған немесе полимер үлдірмен жабылған вакуум табанды пакеттер (немесе онсыз) және орауыштың басқа түрлері. Орауыштағы сілікпе беті таза, құрғақ, жұқа қабатты іркілдек болады. | | | | | | | |
| Консистенция | Қатты | | | | | | | |
| Кескен кездегі түрі | Қабырға өлшемі 2 -3 мм сұр түсті жартылай пісірілген еті бар біркелкі араластырылған масса, сондай-ақ тіліктер: | | | | | | | |
| | Қабырға өлшемі 20 мм артық емес сиыр еті | Қабырға өлшемі 20 мм артық емес шошқа терісі, шошқа сирағы, сиыр сирағының еттері | Өлшемі 16 мм артық емес сиыр басының еті | Өлшемі 16 мм артық емес сиыр және шошқа басының еті | - | - | Қабырға өлшемі 6 мм артық емес сиыр сирағының еті | Қабырға өлшемі 6 мм артық емес сиыр сирагының еті |
| Иісі мен дәмі | Осы өнім түріне тән, дәмдеуіштер мен сарымсақ иістері бар, тұз қосылған, бөгде дәмі және иісі жоқ | | | | | | | |
| Пішіні мен қабықшадағы өлшемі | Ұзындығы 30 см дейін, көлденең байламсыз түзу батондар, батон шеті (бекітпелі) немесе шпагатпен байланған (жіптермен): | | | | | | | |
| | Тауарлық белгісі жоқ | Батонның төменгі шетінде шпагат кесігі қалдырылған | Батонның жоғары шетінде шпагат ілмегі қалдырылған | Батонның төменгі шетінде шпагат ілмегі қалдырылған | Батонның төменгі шетінде шпагаттың екі ілмегі қалдырылған | Батонның жоғары шетінде шпагаттың екі ілмегі қалдырылған | Батонның жоғары шетінде шпагаттың екі кесіктері қалдырылған | Батонның төменгі шетінде шпагаттың екі ілмегі қалдырылған |
| Тұтынушы ыдысында немесе қалыпта | Бір рет қолданылатын тұтынушы ыдысы тік бұрышты немесе кез келген пішінді; металл, тік бұрышты пішіннен алынған ет сілікпесінің пласттары.<br>Бір рет қолданылатын тұтынушы ыдысындағы ет сілікпесінің жалпы салмағы 1000 г артық емес, пласт – 2000 г артық емес.<br>Ет сілікпесі қабатының қалыңдығы – 7 см артық емес. | | | | | | | |

5.1.2 Іркілдектегі ет өнімдерінің физикалық – химиялық көрсеткіштері бойынша 5, 6, 7 кестелерінде келтірілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

**5-кесте. Өнімнің физикалық - химиялық көрсеткіштеріне қойылатын талаптар**

| Көрсеткіш атауы | Іркілдектегі ет өнімдерінің көрсеткіштері | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | іркілдектегі сиыр тілі | іркілдектегі шошқа тілі | іркілдектегі шұжық түржиыны | іркілдектегі шошқаның тұздалған майы | іркілдектегі шошқа етінен жасалған өнімдері | іркілдектегі торай еті | іркілдектегі бұзау еті | іркілдектегі сиыр етінен жасалған өнімдер | іркілдектегі тауық еті | іркілдектегі күрке тауық еті |
| Пісірілген тұздың салмақтық үлесі, %, артық емес | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Ақуыздың салмақтық үлесі, %, кем емес | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Майдың салмақтық үлесі, %, артық емес | 9 | 10 | 12 | 12 | 18 | 16 | 10 | 10 | 13 | 12 |
| Ет өнімінің бұйым салмағына қатысты салмақтық үлесі, %, кем емес | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |

**6-кесте. Өнімнің физикалық – химиялық көрсеткіштеріне қойылатын талаптар**

| Көрсеткіш атауы | Ет өнімдерінің ұйытпасына арналған көрсеткіштер | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Сиыр тілінен жасалған ұйытпа | Шошқа етінен жасалған ұйытпа | Шұжық түрлерінің ұйытпасы | Шошқаның тұздалған майының ұйытпасы | Шошқа өнімдерінен жасалған ұйытпа | Торай етінен жасалған ұйытпа | Бұзау етінен жасалған ұйытпа | Сиыр етінен өнімдерінен жасалған ұйытпа | Тауық етінен ұйытпасы | Күрке тауық етінен жасалған ұйытпа |
| Пісірілген тұздың салмақтық үлесі, %, артық емес | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Ақуыздың салмақтық үлесі, %, кем емес | 8 | 8 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Майдың салмақтық үлесі, %, артық емес | 7 | 8 | 11 | 11 | 17 | 15 | 9 | 9 | 12 | 11 |
| Ет өнімінің бұйым салмағына қатысты салмақтық үлесі, %, кем емес | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |

**7-кесте. Өнімнің физикалық – химиялық көрсеткіштеріне қойылатын талаптар**

| Көрсеткіш атауы | Ет сілікпесі көрсеткіштері | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Жоғары сұрыпты | | Бірінші сұрыпты | | Екінші сұрыпты | | | |
| | «Домашний» | «Городской» | «Говяжий» | «Сельский» | «Новый» | «Обыч-ный» | «Олений» | «Холодец» |
| Ас тұздың салмақтық үлесі, %, артық емес | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Ақуыздың салмақтық үлесі, %, кем емес | 13 | 13 | 12 | 12 | 13 | 13 | 13 | 13 |
| Майдың салмақтық үлесі, %, артық емес | 20 | 20 | 19 | 19 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| Ет өнімінің бұйым салмағына қатысты салмақтық үлесі, %, кем емес | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |

### 5.2 Шикізат пен материалдарға қойылатын талаптар

5.2.1 Өнімді жасау кезінде қолданылатын шикізат, материалдар мен тағамдық қоспаларда олардың қауіпсіздігі мен сапасын қанағаттандыратын құжаттама болуға тиіс.

5.2.2 Іркілдектегі ет өнімдерін өңдеу үшін мынадай шикізаттар мен материалдар пайдаланылады:

- сиыр еті ГОСТ 779 бойынша;
- шошқа еті ГОСТ 7724 бойынша;
- бұзау еті ГОСТ 16867 бойынша;
- жылқы және құлын еті ГОСТ 27095 бойынша;
- көл және сельдерея және жасыл ГОСТ 16732 бойынша;
- су ГОСТ 2874 бойынша;
- өңделген ет субөнімдері қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша;
- барлық түрдегі мал сүйектері ГОСТ 16147 бойынша;
- тауық еттері (ішек – қарны алынған тауық, күркетауық тұтас еттері) ГОСТ 21784 бойынша;
- балапан – бройлер еттері ГОСТ 25391 бойынша;
- пісірілген шұжықтар, сосискалар, сарделькалар ГОСТ 23670 бойынша;
- қабықшадағы және қалыпты пісірілген шошқаның тұздалған майы ГОСТ 18236 бойынша;
- шошқа етінен пісірілген, қақталып пісірілген, қақталып қуырылған өнімдер ГОСТ 17482, ГОСТ 18255, ГОСТ 18256 бойынша;
- өңделген қатты сыр ГОСТ 7616 бойынша;
- маринадталған саңырауқұлақ ГОСТ 28649 бойынша;
- консервацияланған жасыл бұршақ ГОСТ 15842 бойынша;
- консервацияланған фасоль ГОСТ 15979 бойынша;
- консервацияланған қияр ГОСТ 20144 бойынша;
- консервацияланған қант жүгері ГОСТ 15877 бойынша;
- көкөніс маринадтар ГОСТ 1633 бойынша;
- түрлі түсті жаса қырыққабат ГОСТ 7968 бойынша;
- асханалық жас сәбіз ГОСТ 1721 бойынша;

- лимон ГОСТ 4429 бойынша;
- тәтті жас перец ГОСТ 13908 бойынша;
- майонездер ГОСТ 30004.1 бойынша;
- томат пастасы ГОСТ 3343 бойынша;
- тағамдық желатин ГОСТ 11293 бойынша;
- пісірілген тағамдық тұз ҚР СТ ГОСТ Р 51574 бойынша;
- жас сарымсақ ҚР СТ 1245, ГОСТ 7977, ГОСТ 27569 бойынша;
- ақ қант ГОСТ 31361 бойынша;
- кристалл гидраттық глюкоза ГОСТ 975 бойынша;
- хош иісті перец ГОСТ 29045 бойынша;
- қалампыр ГОСТ 29047 бойынша;
- дәмқабық ГОСТ 29049 бойынша;
- қара және ақ перец ГОСТ 29050 бойынша;
- ұнтақталған қызыл перец ГОСТ 29053 бойынша;
- тағамдық лимон қышқылы ГОСТ 90 бойынша 8;
- тез тұздатылған, кептірілген және маринадталған жас саңырауқұлақтар қолданыстағы нормативтік құжаттар бойынша;
- сірке қышқылы ГОСТ 61 бойынша;
- қағаз негізіндегі жабысқақ таспа ГОСТ 18251 бойынша;
- шпагаттар ГОСТ 17308 бойынша;
- зығыр жіптері ГОСТ 14961 бойынша;
- мақта – мақта тігін жіптері ГОСТ 6309 бойынша;
- ҚР Денсаулық сақтау министрлігі қолдануға рұқсат етілген дәмдік және хош иісті заттар.

5.2.3 Қауіпсіздік нормалары мен сапа сәйкестігін растайтын құжаттар болған кезде басқа да шикізаттар мен тағамдық қоспаларды қолдануға болады.

### 5.3 Таңбалау

5.3.1 Ет бұйымдарын таңбалау [2], [5] және ҚР СТ 1010 сәйкес келуге тиіс.

5.3.2 Тұтынушы ыдысы немесе затбелгідегі өнімнің әрбір бірлігіне Қазақстан Республикасы Мемлекеттік санитарлық - эпидемиологиялық қызметі рұқсат еткен жуылмайтын бояу тәсілімен мемлекеттік және орыс тілінде мынадай белгілер түсіріледі:

- өнімнің атауы;
- өнім құрамы;
- таза салмағы, г;
- дайындалған күні мен өнімнің жарамдылық мерзімі;
- сақтау шарттары;
- дайындаушы – кәсіпорынның атауы немесе тауарлық белгісі;
- дайындаушы – кәсіпорынның мекенжайы;
- өнімнің термикалық жағдайы (салқындатылған);
- 100 г өнімнің биологиялық және энергетикалық құндылығы туралы ақпараттық деректер (май, ақуыз, көміртек, калориялық);
- генно-түрлендірілген организмдердің болғаны туралы мәліметтер (ГМО);
- Штрих коды (болған кезде);
- «Қазақстанда жасалды» немесе «Қазақстанда Республикасында жасалды» жазбасы;
- осы стандарттың белгіленуі;
- өнім сапасы бойынша шағымды қабылдайтын ұйым туралы ақпарат.

5.3.3 Көліктік таңбалау «Тез бұзылатын жүк» және «Температураны шектеу»

манипуляциялық белгілерін қалааралық тасымалдау кезінде түсіре отырып ГОСТ 14192 бойынша.

5.3.4 Өлшеп буылған өнімді сипаттайтын таңбалау мөр, трафарет немесе затбелгі жапсыру көмегімен бояудың иісі шықпайтын жуылмайтын көліктік ыдыстың бүйір жағының біреуіне мына ақпараттарды көрсетіп, мемлекеттік және орыс тілінде түсіріледі:

- өнімнің атауы;
- буып – түйілген бірлік мөлшері немесе жалпы салмағы, кг;
- өңдеу күні;
- жарамдылық мерзімі;
- сақтау мерзімі;
- дайындаушы – кәсіпорынның атауы немесе тауарлық белгісі;
- дайындаушы – кәсіпорынның мекенжайы;
- топтама нөмірі;
- реттеуші немесе бригада нөмірі;
- осы стандарттың белгіленуі.

**5.4 Буып – түю**

5.4.1 Барлық орауыштар, буып – түю кезінде пайдаланылатын орау материалдары мен ыдыстар Қазақстан Республикасы Мемлекеттік санитарлық - эпидемиологиялық қызметі қолдануға рұқсат етуге тиіс.

5.4.2 Қаңылтыр табақта жасалған ет өнімдерінің құйма порциялары және қабықшасыз ет сілікпелерін олар көліктік ыдысқа орау алдында Қазақстан Республикасы Мемлекеттік санитарлық - эпидемиологиялық қызметі қолдануға рұқсат еткен тұтынушы ыдысына алдын ала салынуға тиіс.

5.4.3 Қазақстан Республикасы Мемлекеттік санитарлық - эпидемиологиялық қызметі қолдануға рұқсат еткен қолданыстағы нормативтік құжаттар бойынша полимер материалдан жасалған лотоктарда тікелей дайындалған ет өнімдерінің ұйытпасы мен ет сілікпесі қақпақпен жабылады.

Лоток қақпағы ГОСТ 25951 бойынша термо отырғызылатын полиэтилен үлдірімен және Қазақстан Республикасы Мемлекеттік санитарлық - эпидемиологиялық қызметі қолдануға рұқсат еткен үлдірдің басқа түрлерімен оралады.

5.4.4 Қалыптан шығарылған ет сілікпесінің пласттары ГОСТ 13513 бойынша бүрмеленген картоннан жасалған жәшікте және Қазақстан Республикасы Мемлекеттік санитарлық - эпидемиологиялық қызметі қолдануға рұқсат еткен басқа да пергамент ГОСТ 1341 бойынша, ішкі пергамент ГОСТ 1760 бойынша, целлюлез үлдірі ГОСТ 7730 бойынша, полиэтилен үлдірі ГОСТ 10354 бойынша ет сілікпесінің әрбір қабатына және жәшік түбіне төсеп үш қабаттан асырмай жәшікке, Қазақстан Республикасы Мемлекеттік санитарлық - эпидемиологиялық қызметі қолдануға рұқсат еткен басқа да үлдірлерде буып – түйіледі.

5.4.5 Қабықшадағы немесе бір рет қолданылатын тұтынушы ыдыстағы іркілдектегі ет өнімдері көліктік ыдысқа, оның ішінде көп айналымды ыдысқа буып – түйілуге тиіс: ағаш жәшікке ГОСТ 11354 бойынша, ағаш тәрізді, бүрмеленген картоннан жасалған жәшікке ГОСТ 10131 бойынша, Қазақстан Республикасы Мемлекеттік санитарлық - эпидемиологиялық қызметі қолдануға рұқсат еткен басқа да материалдан жасалған ыдысқа буып түйіледі.

5.4.6 Іркілдектегі ет өнімдеріне арналған ыдыс таза, құрғақ, өңезі және бөгде иісі болмауға тиіс. Көп айналымды ыдыста қақпақ болуға тиіс. Қақпақ болмаған кезде ГОСТ 8273 бойынша орау қағаздарымен, пергамент, ішкі пергаментпен жабуды рұқсат етіледі.

5.4.7 Ыдыс ішіндегісі өнімнің әрбір ораушы бірлігінің номиналды мөлшерінен рұқсат етілетін кері ауытқуы ГОСТ 8.579 талаптарына сәйкес келуге тиіс.

## 6 Қауіпсіздік талаптары

6.1 Іркілдектегі ет өнімдерінің уытты элементтер, нитрозамин, антибиотик, пестицидтер мен радионуклидтер мөлшері [1], [4], [9] нормаларға және 8-кестеде келтірілгендерге сәйкес келуге тиіс.

**8-кесте. Өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштерін қойылатын талаптар**

| Көрсеткіштер | Рұқсат етілетін деңгейлер, мг/кг, артық емес | Ескертпе |
|---|---|---|
| Уытты элементтер: | | |
| қорғасын | 0,5 | - |
| күшән | 0,1 | - |
| кадмий | 0,05 | - |
| сынап | 0,03 | - |
| Антибиотик: | | «Олений» сілікпесі үшін |
| левомицетин | рұқсат етілмейді | < 0,01 ед/г |
| Тетрациклин тобы | рұқсат етілмейді | < 0,01 ед/г |
| гризин | рұқсат етілмейді | < 0,5 ед/г |
| бацитрацин | рұқсат етілмейді | < 0,02 ед/г |
| Пестицидтер: | | |
| гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомерлер) | 0,1 | - |
| ДДТ және оның метаболиттері | 0,1 | - |
| Нитрозамин: | | |
| НДМА және НДЭА қосындысы | 0,002 | - |
| Радионуклид: | | «Олений» сілікпесі үшін |
| цезий – 137 | 200 | - |

6.2 Іркілдектегі ет өнімдерінің микробиологиялық көрсеткіштері бойынша [1], [4], [9] талаптарына және 9-кестеде келтірілген мәндерге сәйкес келуге тиіс.

**9-кесте. Микробиологиялық көрсеткіштерге қойылатын талаптар**

| Көрсеткіш атауы | | Көрсеткіш атауы |
|---|---|---|
| Өнім массасына ($г/см^3$) рұқсат етілмейді: | БГКП (колиформалар) | 0,1 |
| | Сульфитредуц клостридии | 0,1 |
| | S. aureus | 0,1* |
| | Патоген микроорганизмдері, оның ішінде сальмонеллалар | 25** |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, артық емес | | $2 \times 10^3$ |

* Жарамдылық мерзімі 2 тәуліктен асатын өнімдер үшін.
** Жарамдылық мерзімі 2 тәуліктен асатын өнімдер үшін; L.monocytogenes в 25 г рұқсат етілмейді.

6.3 Өнімнің биологиялық және энергетикалық құндылығы мөлшері А қосымшасында келтірілген.

## 7 Қабылдау ережелері

7.1 Ет бұйымдарын дайындаушы – кәсіпорыннан шығатын әрбір топтама осы стандарт талаптарына сәйкестігіне дайындаушы – кәсіпорынның техникалық бақылау бөлімі (зертхана) тексеруге тиіс.

7.2 Өнімдер топтамамен қабылданады. Топтама деп бір мезгілде тапсыру – қабылдауға ұсынылған, пішіні белгіленген, сапа туралы бір құжатпен рәсімделген, бір ауысымда өңделген, атауы бір өнім мөлшерінің кез келген мөлшерін айтады. Сапа орташа сынама бойынша бағаланады. Бақылау нәтижелері барлық топтамаға қолданылады.

7.3 Іркілдек ет өнімдері ГОСТ 9792 бойынша топтама бойынша қабылданады.

7.4 Дайын өнімнің органолептикалық көрсеткіштері әрбір топтамада бақыланады.

7.5 Физикалық-химиялық көрсеткіштер он күнде кемінде 1 рет өткізіледі.

7.6 Өнімдердегі уытты элементтер, микотоксиндер, радионуклидтер, пестицидтер, антибиотиктер, микробиологиялық көрсеткіштер мөлшерін бақылау Қазақстан Республикасы Мемлекеттік санитарлық - эпидемиологиялық қадағалау саласындағы уәкілетті органының келісімі бойынша дайындаушы белгіленген тәртіпке сәйкес бақыланады.

7.7 Кемінде бір көрсеткіш бойынша теріс талдау нәтижелері алған кезде ол бойынша сол өнім топтамасынан алынған сынаманың екі еселенген көлемі қайта талданады. Қайта талдау нәтижелері түпкілікті болып табылады және барлық топтамаға таратылады.

7.8 Тұтынушы мен дайындаушы арасындағы өнім сапасын бағалау кезінде келіспеушілік туындаған кезде арбитраждық талдау аккредиттелген орган (зертхана, сынақ орталығы) белгіленген тәртіппен орындайды.

## 8 Қауіпсіздік және қоршаған ортаны қорғау талаптары

8.1 Өндірістік процесс және қауіпсіздік жабдығы ГОСТ 12.2.003, ГОСТ 12.2.061, ГОСТ 12.3.002 талаптарына сәйкес келуге тиіс.

8.2 Топырақты тұрмыстық және өнеркәсіптік қалдықтардан қорғау Қазақстан Республикасының [6], [7] заңдарының талаптарына, сондай-ақ ел аумағында қолданылатын эпидемиологиялық ережелеріне сәйкес іске асырылады.

## 9 Өнімді өндіру кезіндегі қауіпті факторлар (қауіп-факторлар)

9.1 Өнім, қолданылатын өндіру процесі кезінде адам өмірі мен денсаулығына, тұтыну мүдделерін және Қазақстан Республикасы аумағында қоршаған ортаны қорғау кезінде қауіпті әсер туғызатын айтарлықтай ықтимал қауіп-қатерлеріне және мемлекеттік орган тарабынан талаптарды белгілеу қажеттілігіне мыналар жатады:

1) кәсіпорын орны мен аумағын таңдау, өнімдерді өндіру бойынша өндірістік аумақтарды орналастыру;

2) шикізат дайындау;

3) персонал, жабдық және тұрмыстық ғимараттарды дайындау;

4) өнімді өндіру, оларды сақтау және айналымға түсіру, тасымалдау;

5) өнімді шығару, кәдеге жарату және жою.

9.2 Әлеуетті қауіпті факторлар ҚР СТ ИСО 22000 стандартының Б қосымшасына сәйкес талданады.

## 10 Бақылау әдістері

10.1 Органолептикалық, физикалық-химиялық көрсеткіштерін анықтау әдістері:

- сынамаларды іріктеу әдістері және оларды талдауға дайындау - ГОСТ 9792 бойынша;
- органолептикалық көрсеткіштерді анықтау – ГОСТ 9959 бойынша;
- майдың салмақтық үлесін анықтау ГОСТ 23042 бойынша;
- ақуыздың салмақтық үлесін анықтау ГОСТ 25011, ГОСТ 26889 бойынша;
- ас тұздың салмақтық үлесін анықтау ГОСТ 9957 бойынша.

10.2 Микробиологиялық көрсеткіштерді анықтау [11], ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 бойынша.

10.3 Уытты элементтердің мөлшері ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ҚР СТ ГОСТ Р 51962, ҚР СТ ГОСТ Р 51301 бойынша, радионуклид ҚР СТ 1623 бойынша, пестицидтер ҚР СТ 2011 бойынша, уытты элементтер, нитрозаминдер, антибиотиктер, патогендік микроорганизмдер Қазақстан Республикасы Мемлекеттік санитарлық - эпидемиологиялық қызметі бекіткен әдістеме бойынша анықталады.

## 11 Тасымалдау және сақтау

11.1 Өнімді сақтау, тасымалдау олардың қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз ететін белгіленген температуралық режим жағдайында іске асырылады. Өнім салқын жерде сақталады және іске асырылады.

11.2 Өнімді тасымалдау үшін белгіленген тәртіппен рәсімделген санитарлық паспорты бар арнайы көлік құралдары пайдаланылады. Өнім қолданыстағы [10] заңнамаға сәйкес тасымалданады.

11.3 Өнім 2 $^0$С төмен емес және 6$^0$С жоғары емес бір – үш қатар орналастырған

сауда желісінде және дайындаушы – кәсіпорындарда сақталады. Іркілдектегі ет өнімдерін мұздатуға болмайды.

11.4 2 $^0$С - 6$^0$С дейін температура кезінде және ауаның салыстырмалу ылғалдығы 70 % бастап 80 % дейін технологиялық процестің аяқталу кезінен өнімнің жарамдылық мерзімі мен іске асыру мыналарды құрайды:

- тағамдық желатині қосылған іркілдектегі ет өнімдері:

газ бу су өтпейтін жасанды қабықшада - 48 сағ артық емес,
оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында - 24 сағ артық емес
газ бу су өтпейтін жасанды қабықшада
және басқа да ұқсас қабықшалар - 72 сағ артық емес,
оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында - 24 сағ артық емес;

- тағамдық желатині қосылған ет өнімдерінен жасалған ұйытпа:

бір рет қолданылатын тұтынушы ыдыста - 48 сағ артық емес,
оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында - 24 сағ артық емес;

- сорпамен дайындаған ет сілікпесінде:

газ бу су өтпейтін жасанды және табиғи қабықшада:
жоғары және бірінші сұрыпты - 48 сағ артық емес,
екінші сұрыпты - 36 сағ артық емес,
оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында - 12 сағ артық емес
газ бу су өтпейтін жасанды қабықшада:
жоғары және бірінші, екінші сұрыпты - 48 сағ артық емес,
оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында - 24 сағ артық емес;
бір рет қолданылатын тұтынушы ыдыста:
екінші және бірінші сұрыпты - 48 сағ артық емес,
екінші сұрыпты - 24 сағ артық емес,
оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында - 12 сағ артық емес;
Барлық сұрыптың әр түрлі нысанында өңделетін - 12 сағ артық емес,
оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында - артық емес 4 сағ.

11.5 2 $^0$С - 6$^0$С дейін температура кезінде және ауаның салыстырмалу ылғалдығы 70 % бастап 80 % дейін кешенді тағамдық қоспа қосылған өнімнің жарамдылық мерзімі мен іске асыру:

- іркілдектегі ет өнімдері:

газ бу су өтпейтін жасанды қабықшада - 4 тәуліктен артық емес,
оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында - 24 сағ артық емес
газ бу су өтпейтін жасанды қабықшада
және басқа ұқсас қабықшада - 7 күннен артық емес,
оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында - 3 күннен артық емес;
газ бу су өтпейтін жасанды қабықшада
және басқа ұқсас қабықшада - 14 күннен артық емес,
оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында - 7 күннен артық емес;

- бір рет қолданылатын тұтынушы ыдыстағы ет өнімдерінің ұйытпасы:

- 6 күннен артық емес,
оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында - 2 күннен артық емес;

- ет сілікпесі:

газ бу су өтпейтін жасанды және табиғи қабықшада
:

| | |
|---|---|
| жоғары, бірінші және екінші сұрып | - 3 күннен артық емес, |
| оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында | - 24 сағаттан артық емес; |
| газ бу су өтпейтін жасанды қабықшада және басқа ұқсас типті: | |
| жоғары және бірінші сұрыпты | - 6 күннен артық емес, |
| екінші сұрыпты | - 4 күннен артық емес, |
| оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында | - 2 күннен артық емес; |
| бір рет қолданылатын тұтыну ыдысында: | |
| жоғары, бірінші сұрыпты | - 4 күннен артық емес, |
| екінші сұрыпты | - 3 күннен артық емес, |
| оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында | - 24 сағ артық емес; |
| барлық сұрыптың әр түрлі нысанында өңделетін | - 24 сағ артық емес, |
| оның ішінде дайындаушы - кәсіпорында | - 8 сағаттан артық емес. |

## 12 Дайындаушының кепілдігі

Дайындаушы іркілдегетіг ет өнімдерінің осы стандарт талаптарына сәйкестігіне және сауда желісінде сақтау шарттары мен сату мерзімі сақталуына кепілдік береді.

## А қосымшасы
(*ақпараттық*)

## 100 г іркілдектегі ет өнімдерінің биологиялық және энергетикалық құндылығы туралы ақпараттық мәліметтер

| Өнім атауы | Ақуыз, г | май, г | Энергетикалық құндылық, ккал |
|---|---|---|---|
| Іркілдектегі ет өнімдері: | | | |
| Іркілдектегі сиырдың тілі | 10 | 9 | 121 |
| Іркілдектегі шошқа тілі | 10 | 10 | 130 |
| Іркілдектегі шұжық түрлері | 10 | 12 | 148 |
| Іркілдектегі шошқаның тұздалған майы | 10 | 12 | 148 |
| Іркілдектегі шошқа етінен жасалған өнімдер | 10 | 18 | 202 |
| Іркілдектегі торай еті | 10 | 16 | 184 |
| Іркілдектегі бұзау еті | 10 | 10 | 130 |
| Іркілдектегі сиыр етінен жасалған өнімдер | 10 | 10 | 130 |
| Іркілдектегі тауық еті | 10 | 13 | 157 |
| | 10 | 12 | 148 |
| Ет өнімдерінің ұйытпасы: | | | |
| Сиыр тілінен жасалған ұйытпа | 8 | 7 | 95 |
| Шошқа етінен жасалған ұйытпа | 8 | 8 | 104 |
| Шұжық түрлерінің ұйытпасы | 9 | 11 | 135 |
| Шошқаның тұздалған майының ұйытпасы | 9 | 11 | 135 |
| Шошқа өнімдерінен жасалған ұйытпа | 9 | 17 | 189 |
| Торай етінен жасалған ұйытпа | 9 | 15 | 171 |
| Бұзау етінен жасалған ұйытпа | 9 | 9 | 117 |
| Сиыр еті өнімдерінен жасалған ұйытпа | 9 | 9 | 117 |
| Тауық еті ұйытпасы | 9 | 12 | 144 |
| Күрке тауық етінен жасалған ұйытпа | | 11 | 135 |
| Ет сілікпесі: | | | |
| «Домашний» | 13 | 20 | 232 |
| «Городской» | 13 | 20 | 232 |
| «Говяжий» | 12 | 19 | 219 |
| «Сельский» | 12 | 19 | 219 |
| «Новый» | 13 | 18 | 214 |
| «Обычный» | 13 | 18 | 214 |
| «Олений» | 13 | 18 | 214 |
| «Холодец» | 13 | 18 | 214 |

## Б қосымшасы
(*міндетті*)

## Б.1 кестесі – Әлеуетті қауіпті факторларды талдау

| № п/п | Шикізат, өнім, операция атауы | Әлеуетті қауіпті фактор | Қауіп түрі | Бақыланатын параметр | Басқарылатын қауіпті фактор | Қауіп – қатерді талдау | | Сақтандыру әрекеттері |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Пайда болуықтимал дығы | Салдар ауырлығы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Кіріс бақылау<br>Ет, көкөніс, дәмді қоспалар, тәттілер, хош иістендіргіштер, тағамдық қоспалар | Рұқсат етілетін деңгейден жоғары химиялық контаминанттер | Х | Уытты элементтер, микотоксиндер, пестицидтер, радионуклидтер мөлшері | Басқарылатын | Болымсыз | Сыни | Ілеспе құжаттардың мазмұнын бақылау (сәйкестік сертификаттары, гигиеналық қорытындылар, сапа туралы кәуліктер, вет.сан. сараптамалар, сынақ хаттамалары және т.б.) |
| | | Санитарлық - гигиеналық нормаларды арту | Б | КМАФАнМ; микроорганизмдердің бұзылуы (ащытқы, өңез); БГКП; патогенді, оның ішінде сальмонеллалар; Лейконосток бактериясы. | Басқарылатын | Болымсыз | Сыни | Ілеспе құжаттардың мазмұнын бақылау (сәйкестік сертификаттары, гигиеналық қорытындылар, сапа туралы кәуліктер, вет.сан. сараптамалар, сынақ хаттамалары және т.б.), шикізатты ашқан соң көзбен шолу |
| | | Бөгде қоспалар мен заттардың болуы | Ф | Технологиялық жабдық элементтері, шыны сынықтары, жеке заттары, кеміршіктер экстременттері және т.б. | | | | |

**Б.1 кестесі** *(жалғасы)*

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Ауыз су | Су микроорганизмдерімен ластануы, зиянды химиялық заттардың мөлшері | Б<br><br><br><br>Х | (2) белгіленген көрсеткіштер | Басқарылатын | Болымсыз | Сыни | Ауыз су сапасын жүйелік бақылау |
| 3 | Шикізаттар мен материалдарды қабылдау және арнайы сақтау | Сақтау режимдері сақтамаған кезде микроорганизмдерінің өсуі | Б | Сақтаудың температуралық –ылғал режимдері, қойма ғимараттары мен мұздатқыш камераның қойма ғимараттарының санитарлық күйі | Басқарылатын | Болымсыз | Сыни | Қоймаларда және тоңазытқыш камерада температуралық – ылғалдық режимін бақылау, Етті, көкөністі, дәмдік қоспаларды, тағамдық қоспаларды, тұзды, дәмдеушіні сақтау, сақтау мерзімдерін бақылау, таза орауышты пайдалану |
| 4 | Дайын өніммен байланыстыратын орау материалдарын кіріс бақылау | Рұқсат етілетін деңгейден жоғары химиялық контаминанттер, микроорганизмдердің ластануы | Х<br><br>Б | Зиянды заттар, КМАФАнМ, БГКП болуы, ащытқылар мен өңездер. Бөгде заттардың болуы | Басқарылатын | Болымсыз | Сыни | Ілеспе құжаттардың мазмұнын бақылау (сәйкестік сертификаттары, гигиеналық қорытындылар, сапа туралы кәуліктер, вет.сан. сараптамалар, сынақ хаттамалары және т.б.), Өндірістік зертханалық бақылау |
| 5 | Тағамдық қоспаларды дайындау | Бөгде заттардың болуы | Ф | Технологиялық жабдық элементтері, шыны сынықтары, жеке заттары және т.б. | Басқарылатын | Болымсыз | Сыни | Магнитұстағыш арқылы өткізу және елек арқылы елеу |
| 6 | Жуғыш құралдарының, ұсақ жабдық үстелінің тазалығын бақылау | Рұқсат етілетін деңгейден жоғары микроорганизмдердің болуы | Б | Жабдықтың тазалығы | Басқарылатын | Болымсыз | Сыни | Жабдықтан қалдық су сапасын бақылау, жабдық және коммуникацияның санитарлық өңдеу және жуу сапасын бақылау,<br>Жуу құралдары ерітіндісімен олымсыз шаю, құрал – жабдықтарды қайнату. |

**Б.1 кестесі** *(жалғасы)*

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | Қабылдау және сақтау кезінде дайын өнімді бақылау | Буып - түю бүтіндігінің бұзылуы, тиісті таңбалау, сәйкес келмейтін масса | Ф | Туып – түю қымталғандығы, таңбалау, масса, сақтау температурасы | Басқарылатын | Болымсыз | Сыни | Қоймаға қою кезінде сыртқы түрі бойынша қабылдау, өндірістік бақылау |
| 8 | Өнімді тасымалдау | Режим талаптарының сақталмауы, ластануы | Ф<br><br><br>Б | Тасымалдаудың температуралық режимдері, көліктің санитарлық жағдайы | Басқарылатын | Болымсыз | Сыни | Көліктегі температуралық режимді бақылау |
| 9 | Өнімді кәдеге жарату және жою | Технологиялық процестің сақталмауы, өндіруге, сақтауға, тасымалдауға қойылатын талаптар. Жарамсыз өнімді шығару | Х<br><br><br><br>Ф<br>Б<br><br>Ф | Технологиялық процесс сатысы, шикізат сәйкестігі, сақтау және тасымалдау, іске асырудың темпертуралық режимі | Басқарылатын | Болымсыз | Сыни | Өндірісті, сақтауды, тасымалдауды және сатуды өндірістік бақылау |

## Библиография

[1] 021/2011 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Кеден одағы комиссиясы 2011 жылғы 09 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген Кеден одағының техникалық регламенті

[2] 022/2011 «Тамақ өнімдері, оны таңбалау» Кеден одағы комиссиясы 2011 жылғы 09 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген Кеден одағының техникалық регламенті

[3] Еуразиялық экономикалық комиссиясы 2012 жылғы 20 шілдедегі № 58 кеңесімен бекітілген 029-2012 «Тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер мен технологиялық қосалқы құралдардың қауіпсіздік талаптары» Кеден одағының техникалық регламенті

[4] «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» 2008 жылғы 08 сәуірдегі № 336 техникалық регламенті

[5] Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 21 наурыздағы № 277 Қаулысымен бекітілген «Буып – түюге, таңбалауға, затбелгі қоюға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар» техникалық регламенті.

[6] Қазақстан Республикасының Экология кодексі (2007 жылғы 9 қаңтарындағы № 212-III бекітілген, 2013 жылғы 03 шілдедегі өзгерістер мен толықтыруларымен бірге)

[7] Қазақстан Республикасының Су кодексі (2003 жылғы 9 шілдеде № 481 бекітілген, 2013 жылғы 04 шілдедегі өзгерістер мен толықтыруларымен бірге)

[8] Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 03 ақпандағы № 200 Қаулысымен бекітілген «Тамақ өнімдерін өндіру бойынша объектілеріне қойылатын санитарлық – эпидемиологиялық талаптар.

[9] Кеден одағы комиссиясы 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 шешімімен бекітілген Санитарлық – эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитарлық – эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар

[10] Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010 жылғы 24 қыркүйектегі бұйрығымен бекітілген «Тез бұзылатын тағам өнімдерін сақтау және іске асыру мерзімі шарттарына қойылатын санитарлық – гигиеналық талаптар» санитарлық – эпидемиологиялық ережелер мен нормалар

[11] СанЕжН № 4.01.056.01. Тағам өнімдерінің жарамдылық мерзімін гигиеналық бағалау.

**ӘОЖ 664.93:006.35** **МСЖ 67.120**

**Түйінді сөздер:** ет өнімдері, іркілдек, буып - түю, таңбалау.



**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

# ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ В ЖЕЛЕ

**Технические условия**

**СТ РК 2321-2013**

**Издание официальное**

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

**Астана**

## Предисловие

**1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» Комитета технического регулирования и метрологии и ТК по стандартизации № 71 «Экологическая безопасно сырья, материалов, веществ и сооружений».

**2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 16 сентября 2013 г. № 475-од.

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

**4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ** 2019 год
**ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ** 5 лет

**5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Нормативные документы по стандартизации», а текст изменений – в ежемесячных информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (отмены) или замены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном 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 индустрии и новых технологий Республики Казахстан.

**Содержание**


| | |
|---|---|
| 1 Область применения | 1 |
| 2 Нормативные ссылки | 1 |
| 3 Термины и определения | 4 |
| 4 Классификация | 4 |
| 5 Технические требования | 5 |
| 6 Требования безопасности | 13 |
| 7 Правила приемки | 14 |
| 8 Требования безопасности и охраны окружающей среды | 15 |
| 9 Опасные факторы (риски) при производстве продукции | 15 |
| 10 Методы контроля | 15 |
| 11 Транспортирование и хранение | 15 |
| 12 Гарантии изготовителя | 17 |
| Приложение А (информационное) | 18 |
| Приложение Б (обязательное) | 19 |
| Библиография | 22 |

## НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

# ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ В ЖЕЛЕ

## Технические условия

**Дата введения 2014-07-01**

### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия мясные в желе, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и устанавливает требования к качеству продукции.

### 2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

СТ РК ИСО 22000-2006 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов.

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

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

СТ РК 1245-2004 Чеснок свежий с листьями. Технические условия.

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

СТ РК 2011-2010 Вода, продукты питания, корма и табачные изделия. Определение хлорорганических пестицидов хроматографическими методами

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

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

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

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

ГОСТ 12.2.003-91 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.

ГОСТ 12.2.061-81 Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам.

ГОСТ 12.3.002-75 Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности.

ГОСТ 61-75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия

**Издание официальное**

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

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия.

ГОСТ 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1633-73 Маринады овощные. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

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

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

ГОСТ 3343-89 Продукты томатные концентрированные. Технические условия.

ГОСТ 4429-82 Лимоны. Технические условия.

ГОСТ 6309-93 Нитки хлопчатобумажные швейные. Технические условия.

ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые. Технические условия.

ГОСТ 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия.

ГОСТ 7968-89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации.

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

ГОСТ 8273-75 Бумага обёрточная. Технические условия.

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия.

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 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.

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

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

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия.

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.

ГОСТ 13908-68 Перец сладкий свежий. Технические условия.

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия.

ГОСТ 15877-70 Кукуруза сахарная консервированная. Технические условия.

ГОСТ 15979-70 Фасоль стручковая консервированная. Технические условия.

ГОСТ 15842-90 Горошек зеленый консервированный. Технические условия.

ГОСТ 16147-88 Кость. Технические условия

ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия.

ГОСТ 16867-71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия.

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия.

ГОСТ 17482-85 Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия.

ГОСТ 18236-85 Продукты из свинины вареные. Технические условия.

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

ГОСТ 18255-85 Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия.

ГОСТ 18256-85 Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия.

ГОСТ 20144-74 Огурцы консервированные. Технические условия.

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

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.

ГОСТ 23670-79 Колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлебы мясные. Технические условия.

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

ГОСТ 25391-82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия.

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия.

ГОСТ 26889-86 Продукты пищевые и вкусовые. Общие указания по определению содержания азота методом Къельдаля.

ГОСТ 26927-86 Сырьё и продукты пищевые. Методы определения ртути.

ГОСТ 26929-94 Сырьё и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов.

ГОСТ 26930-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.

ГОСТ 26932-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения свинца.

ГОСТ 26933-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения кадмия.

ГОСТ 27095-86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

ГОСТ 27569-87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия.

ГОСТ 28649-90 Консервы. Грибы маринованные и отварные. Технические условия.

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

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия.

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия.

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

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

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий.

ГОСТ 30004.1-93 Майонезы. Общие технические условия.

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

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

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

ГОСТ 31361-2008 Сахар белый. Технические условия.

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

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины и определения в соответствии с [1], [2], [4], [5] и СТ РК 1010.

## 4 Классификация

Изделия мясные в желе в зависимости от вида используемого сырья, применяемых материалов упаковочных, а также способов формовки выпускаются в ассортименте, приведенном в Таблице 1.

**Таблица 1 - Ассортимент продукции**

| Вид продукции | Сорт | Условное торговое наименование изделий мясных в желе | Вид материалов упаковочных |
|---|---|---|---|
| Мясопродукты в желе | | Язык говяжий в желе<br>Язык свиной в желе<br>Ассорти колбасное в желе<br>Ветчина в желе<br>Продукты из свинины в желе<br>Мясо поросят в желе<br>Телятина в желе<br>Продукты из говядины в желе<br>Мясо куриное в желе<br>Мясо индюшиное в желе | Оболочки искусственные колбасные прозрачные, тара потребительская одноразовая |
| Заливные из мясопродуктов | | Заливное из языка говяжьего<br>Заливное из языка свиного<br>Заливное из ассорти колбасного<br>Заливное из ветчины<br>Заливное из продуктов свиных<br>Заливное из мяса поросят<br>Заливное из телятины<br>Заливное из продуктов говяжьих<br>Заливное из мяса куриного<br>Заливное из мяса индюшиного | Тара потребительская одноразовая |
| Студни мясные | Высший | «Домашний»<br>«Городской» | Оболочки натуральные и искусственные колбасные и тара потребительская одноразовая |
| | Первый | «Говяжий»<br>«Сельский» | |
| | Второй | «Новый»<br>«Обычный»<br>«Олений»<br>«Холодец» | |

## 5 Технические требования

Изделия мясные в желе должны соответствовать [1], [3], требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептуре, технологической инструкции согласно СТ РК 1081 с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий пищевой промышленности.

### 5.1 Характеристики

5.1.1 По органолептическим показателям изделия мясные в желе должны соответствовать требованиям, приведенным в Таблицах 2, 3, 4.

ПРИМЕЧАНИЕ Допускается при изготовлении мясопродуктов в желе использовать соусы специальные взамен раствора желирующего. При этом цвет желе в зависимости от вида применяемого соуса будет следующим:

- соус сметанный - желе насыщенного белого цвета с легким кремоватым оттенком, непрозрачное;
- соус горчичный - желе лимонно-желтого цвета, полупрозрачное;
- соус «Деревенский» - желе от желтовато-красноватого до красновато-коричневого цвета, непрозрачное;
- соус «Домашний» - желе от беловато-кремоватого до розового цвета, непрозрачное;
- соус «Винный» - желе от темно-розового до бордового цвета, прозрачное.

**Таблица 2 - Требования к органолептическим показателям продукции**

| Наименование показателя (характеристика) | Характеристики для мясопродуктов в желе | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | язык говяжий в желе | язык свиной в желе | ассорти колбасное в желе | ветчина в желе | продукты из свинины в желе | мясо поросят в желе | телятина в желе | продукты из говядины в желе | Мясо куриное в желе | мясо индюшиное в желе |
| Внешний вид | Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, пятен | | | | | | | | | |
| Консистенция | Плотная, желеобразная | | | | | | | | | |
| Вид на разрезе | Равномерно перемешанная плотная желеобразная масса, состоящая из желе прозрачного светло-желтого цвета, включений различных овощей размером сторон не более 8 мм (или без них), а также кусочков: | | | | | | | | | |
| | языка серого цвета размером сторон не более 25 мм | | колбасы вареной и хлебов мясных (без шпика), сосисок и сарделек от розового до розово-красного цвета размером сторон не более 16 мм- | ветчины от розового до розово-красного цвета размером сторон не более 25 мм и сыра (при его использовании) светло-желтого цвета размером сторон не более 10 см | свинины розового цвета размером сторон не более 16 мм. Допускаются незначительные вкрапления шпика белого или розоватым оттенком | мяса поросят в шкуре серого цвета размером сторон не более 25мм. Шкура светло-Желтого цвета, прозрачная | телятины серого цвета размером сторон не более 25 мм | говядины от розово-красного до красного цвета размером сторон не более 16 мм | мяса куриного с кожей от светло-серого до серовато-розоватого цвета размером сторон не более 25 мм. Кожа желтовато-сероватого цвета | мяса индюшиного с кожей от светло-серого до серовато-розоватого цвета размером сторон не более 25 мм. Кожа желтовато-сероватого цвета |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей и овощей (при их использовании), вкус умеренно соленый, без посторонних привкуса и запаха | | | | | | | | | |
| Форма и размер | Батоны прямые длиной до 30 см, без поперечных перевязок; концы батонов закреплены клипсами (скрепками) или перевязаны шпагатом (нитками) | | | | | | | | | |

## Таблица 3 - Требования к органолептическим показателям продукции

| Наименование показателя (характеристика) | Характеристики для заливных из мясопродуктов | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | заливное из языка говяжьего | заливное из языка свиного | заливное из ассорти колбасного | заливное из ветчины | заливное из продуктов свиных | заливное из мяса поросят | заливное из телятины | заливное из продуктов говяжьих | заливное из мяса куриного | заливное из мяса индюшиного |
| Внешний вид | Заливные из мясопродуктов, уложенные в тару потребительскую одноразовую, имеют чистую, сухую, неповрежденную поверхность; лотки, контейнеры и др. закрыты крышками или обтянуты пленкой полимерной; пакеты вакуумные с подложкой (или без нее) | | | | | | | | | |
| | В каждой упаковке должны быть разложены: | | | | | | | | | |
| | куски языка серого цвета толщиной не более 1,0 см, нарезанные по его длине или другой формы | | куски мясопродуктов произвольной формы, нарезанные вдоль или поперек, толщиной не более 0,7 см | | | | | | куски мяса птицы с кожей (или без нее) произвольной формы, нарезанные вдоль мышечных волокон толщиной не более 1,5 см, цвет мяса куриного и индюшиного от светло-серого до серовато-розоватого, кожа (при ее наличии) желтовато-сероватого цвета | |
| | | | цвет колбасы вареной, хлебов мясных от розового до розово-красного | цвет ветчины от розового до розово-красного | цвет продуктов из свинины розовый с сероватым оттенком | цвет мяса поросят серый, шкура светло-желтого цвета, прозрачная | цвет телятины сероватый | цвет продуктов из говядины от розово-красного до красного | | |
| | Мясопродукты в упаковке могут быть украшены кусочками овощей фигурной резки, дольками лимона свежего, веточками зелени пряной (или без них) и полностью залиты желе прозрачным светло-желтого цвета | | | | | | | | | |
| Консистенция | Плотная, желеобразная | | | | | | | | | |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей и овощей (при их использовании), вкус умеренно соленый, без посторонних привкуса и запаха | | | | | | | | | |
| Форма и масса | Тара потребительская одноразовая (лотки, контейнеры и др.) произвольной формы, упаковки вакуумные прямоугольные с подложкой (или без нее). Масса нетто заливных из мясопродуктов в таре потребительской одноразовой не более 1000 г | | | | | | | | | |

**Таблица 4 - Требования к таре потребительской и органолептическим показателям продукции**

| Наименование показателя (характеристика) | Характеристики для студней мясных | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | высшего сорта | | первого сорта | | второго сорта | | | |
| | «Домашний» | «Городской» | «Говяжий» | «Сельский» | «Новый» | «Обычный» | «Олений» | «Холодец» |
| Внешний вид:<br>- в оболочке<br>- в таре потребительской | Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки. Допускается наличие желе под оболочкой по всей длине батона<br>Тара потребительская одноразовая имеет поверхность чистую, сухую, неповрежденную; лотки, контейнеры и др. закрыты крышками или обтянуты пленкой полимерной; пакеты вакуумные с подложкой (или без нее) и другие виды упаковок. Поверхность студней в упаковках чистая, сухая, с наличием тонкого слоя желе | | | | | | | |
| Консистенция | Упругая | | | | | | | |
| Вид на разрезе | Равномерно перемешанная масса, содержащая сырье мясное вареное серого цвета размером сторон 2-3 мм, а также кусочки: | | | | | | | |
| | мяса говяжьего, размером сторон не более 20 мм | мяса лыток говяжьих, лыток свиных, шкуры свиной размером сторон не более 20 мм | мяса голов говяжьих, размером сторон не более 16 мм | мяса голов свиных и говяжьих, размером сторон не более 16 мм | - | - | мяса лыток говяжьих размером сторон не более 6 мм | мяса лыток говяжьих, размером сторон не более 6 мм |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей и чеснока, вкус умеренно соленый, без посторонних привкуса и запаха | | | | | | | |
| Форма и размер в оболочке | Батоны прямые длиной до 50 см, без поперечных перевязок, концы батонов закреплены клипсами (скрепками) или перевязаны шпагатом (нитками): | | | | | | | |
| | без товарных отметок | с оставлением отрезка шпагата на нижнем конце батона | с оставлением петли шпагата на верхнем конце батона | с оставлением петли шпагата на нижнем конце батона | с оставлением двух петель шпагата на нижнем конце батона | с оставлением двух петель шпагата на верхнем конце батона | с оставлением двух отрезков шпагата на верхнем конце батона | с оставлением двух отрезков шпагата на нижнем конце батона |
| В таре потребительской или форме | Тара потребительская одноразовая прямоугольная или любой другой формы; пласты студней мясных, вынутые из форм металлических, прямоугольные. Масса нетто студней мясных в таре потребительской одноразовой – не более 1000 г, пластами – не более 2000 г.<br>Толщина слоя студня мясного – не более 7 см. | | | | | | | |

5.1.2 По физико-химическим показателям изделия мясные в желе должны соответствовать требованиям, приведенным в Таблицах 5, 6, 7.

**Таблица 5 - Требования к физико-химическим показателям продукции**

| Наименование показателя | Показатели для мясопродуктов в желе | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | язык говяжий в желе | язык свиной в желе | ассорти колбасное в желе | ветчина в желе | продукты из свинины в желе | мясо поросят в желе | телятина в желе | продукты из говядины в желе | мясо куриное в желе | мясо индюшиное в желе |
| Массовая доля поваренной соли, %, не более | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Массовая доля белка, %, не менее | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Массовая доля жира, %, не более | 9 | 10 | 12 | 12 | 18 | 16 | 10 | 10 | 13 | 12 |
| Массовая доля мясопродукта по отношению к массе изделия, %, не менее | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |

**Таблица 6 - Требования к физико-химическим показателям продукции**

| Наименование показателя | Показатели для заливных из мясопродуктов | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | заливное из языка говяжьего | заливное из языка свиного | заливное из ассорти колбасного | заливное из ветчины | заливное из продуктов свиных | заливное из мяса поросят | заливное из телятины | заливное из продуктов говяжьих | заливное из мяса куриного | заливное из мяса индюшиного |
| Массовая доля соли поваренной, %, не более | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Массовая доля белка, %, не менее | 8 | 8 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Массовая доля жира, %, не более | 7 | 8 | 11 | 11 | 17 | 15 | 9 | 9 | 12 | 11 |
| Массовая доля мясопродукта по отношению к массе изделия, %, не менее | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |

**Таблица 7 - Требования к физико-химическим показателям продукции**

| Наименование показателя | Показатели для студней мясных | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | высшего сорта | | первого сорта | | второго сорта | | | |
| | «Домашний» | «Городской» | «Говяжий» | «Сельский» | «Новый» | «Обычный» | «Олений» | «Холодец» |
| Массовая доля соли поваренной, %, не более | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Массовая доля белка, %, не менее | 13 | 13 | 12 | 12 | 13 | 13 | 13 | 13 |
| Массовая доля жира, %, не более | 20 | 20 | 19 | 19 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| Массовая доля мясопродукта по отношению к массе изделия, %, не менее | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |

### 5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Применяемое при изготовлении продукции сырье, материалы и пищевые добавки, должны иметь документацию, удостоверяющую их безопасность и качество.

5.2.2 Для выработки изделий мясных в желе следует использовать следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779;
- свинину по ГОСТ 7724;
- телятину по ГОСТ 16867;
- конину и жеребятину по ГОСТ 27095;
- зелень петрушки, сельдерея и укропа по ГОСТ 16732;
- воду по ГОСТ 2874;
- субпродукты мясные обработанные по действующей нормативной документации;
- кость от всех видов скота пищевую по ГОСТ 16147;
- мясо птицы (тушки кур, индеек потрошеные) по ГОСТ 21784;
- мясо цыплят-бройлеров по ГОСТ 25391;
- колбасы вареные, сосиски, сардельки по ГОСТ 23670;
- ветчину в оболочке и в форме вареную по ГОСТ 18236;
- продукты из свинины вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные и жареные по ГОСТ 17482, ГОСТ 18255, ГОСТ 18256;
- сыры сычужные твердые по ГОСТ 7616;
- грибы маринованные по ГОСТ 28649;
- горошек зеленый консервированный по ГОСТ 15842;
- фасоль стручковую консервированную по ГОСТ 15979;
- огурцы консервированные по ГОСТ 20144;
- кукурузу сахарную консервированную по ГОСТ 15877;
- маринады овощные по ГОСТ 1633;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- лимоны по ГОСТ 4429;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;

- майонезы по ГОСТ 30004.1;
- пасту томатную по ГОСТ 3343;
- желатин пищевой по ГОСТ 11293;
- соль поваренную пищевую по СТ РК ГОСТ Р 51574;
- чеснок свежий по СТ РК 1245, ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- сахар белый по ГОСТ 31361;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- гвоздику по ГОСТ 29047;
- корицу по ГОСТ 29049;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- грибы свежие, быстрозамороженные, сушеные и маринованные по действующей нормативной документации;
- кислоту уксусную по ГОСТ 61;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- шпагаты по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309;
- вкусовые и ароматические вещества, разрешенные к применению Министерством здравоохранения РК.

5.2.3 Допускается применение другого сырья и пищевых добавок при наличии документов, удостоверяющих их соответствие нормам безопасности и качества.

### 5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка мясных изделий должна соответствовать [2], [5] и СТ РК 1010.

5.3.2 На каждую единицу продукта в потребительской таре или на этикетку типографским способом несмываемой краской, разрешенной Государственной санитарно – эпидемиологической службой Республики Казахстан, наносят следующие обозначения на государственном и русском языках:

- наименование продукции;
- состав продукта;
- масса нетто, г;
- дата изготовления и срок годности продукции;
- условия хранения;
- наименование предприятия – изготовителя и (или) товарного знака;
- адрес предприятия – изготовителя;
- термическое состояние продукта (охлажденный);
- информационные данные о биологической и энергетической ценности на 100 г продукта (жир, белок, углеводы, калорийность);
- сведения о наличии генно-модифицированных организмов (ГМО);
- штриховой код (при его наличии);
- надпись «Сделано в Казахстане» или «Сделано в Республике Казахстан»;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация об организации принимающей претензии по качеству продукции.

5.3.3 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением при междугородних перевозках манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температур».

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

- наименование продукции;
- количества упакованных единиц или массы нетто, кг;
- даты выработки;
- срок годности;
- условия хранения;
- наименование предприятия – изготовителя и (или) товарного знака;
- адреса предприятия – изготовителя;
- номер партии;
- номера укладчика или бригады;
- обозначения настоящего стандарта.

**5.4 Упаковка**

5.4.1 Вся упаковка, упаковочный материал и тара, используемая при упаковке, должны быть разрешены к применению государственной санитарно – эпидемиологической службой Республики Казахстан.

5.4.2 Порции заливных из мясопродуктов, приготовленные на противнях, и студни мясные без оболочки перед упаковкой их в тару транспортную должны быть предварительно уложены в тару потребительскую, разрешенную к применению государственной санитарно – эпидемиологической службой Республики Казахстан.

5.4.3 Лотки из материалов полимерных по действующим нормативным документам, разрешенные к применению государственной санитарно – эпидемиологической службой Республики Казахстан, с приготовленными непосредственно в них заливными из мясопродуктов и студнями мясными, закрывают крышками. При отсутствии крышек лотки обтягивают пленкой полиэтиленовой термоусадочной по ГОСТ 25951 и другими видами пленок, разрешенных к применению государственной санитарно – эпидемиологической службой Республики Казахстан.

5.4.4 Пласты студней мясных, извлеченные из форм, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и другие, разрешенные к применению государственной санитарно – эпидемиологической службой Республики Казахстан, не более чем в три слоя в один ящик, перестилая каждый слой студня мясного и дно ящика пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, пленкой целлюлозной по ГОСТ 7730, пленкой полиэтиленовой по ГОСТ 10354 и другими пленками, разрешенные к применению государственной санитарно – эпидемиологической службой Республики Казахстан.

5.4.5 Изделия мясные в желе в оболочке или таре потребительской одноразовой должны быть упакованы в тару транспортную, в том числе многооборотную: в ящики деревянные по ГОСТ 11354, дощатые по ГОСТ 10131, из гофрированного картона или в тару из других материалов, разрешенные к применению государственной санитарно – эпидемиологической службой Республики Казахстан.

5.4.6 Тара для изделий мясных в желе должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Тара многооборотная должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается тару накрывать бумагой оберточной по ГОСТ 8273, пергаментом, подпергаментом.

5.4.7 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого от номинального количества каждой упаковочной единицы продукции должны соответствовать

требованиям ГОСТ 8.579.

## 6 Требования безопасности

6.1 Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в изделиях мясных в желе должны соответствовать нормам [1], [4], [9] и приведенным в Таблице 8.

**Таблица 8 - Требования к показателям безопасности продукции**

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|---|---|---|
| Токсичные элементы: | | |
| свинец | 0,5 | - |
| мышьяк | 0,1 | - |
| кадмий | 0,05 | - |
| ртуть | 0,03 | - |
| Антибиотики: | | для студня «Олений» |
| левомицетин | не допускается | < 0,01 ед/г |
| тетрациклиновая группа | не допускается | < 0,01 ед/г |
| гризин | не допускается | < 0,5 ед/г |
| бацитрацин | не допускается | < 0,02 ед/г |
| Пестициды: | | |
| гексахлорциклогексан ($\alpha$, $\beta$, $\gamma$-изомеры) | 0,1 | - |
| ДДТ и его метаболиты | 0,1 | - |
| Нитрозамины: | | |
| Сумма НДМА и НДЭА | 0,002 | - |
| Радионуклиды: | | для студня «Олений» |
| цезий – 137 | 200 | - |

6.2 По микробиологическим показателям изделия мясные в желе должны соответствовать требованиям [1], [4], [9] и приведенным в Таблице 9.

**Таблица 9 - Требования к микробиологическим показателям**

| Наименование показателя | | Значение показателя |
|---|---|---|
| Масса продукта ($г/см^3$), в которой не допускаются: | БГКП (колиформы) | 0,1 |
| | Сульфитредуцирующие клостридии | 0,1 |
| | S. aureus | 0,1* |
| | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 25** |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | $2 \times 10^3$ |

* Для продуктов, сроки годности, которых превышают 2 суток.
** Для продуктов, сроки годности, которых превышают 2 суток; L.monocytogenes в 25 г не допускаются.

6.3 Содержание биологической и энергетической ценности продукции приведены в приложении А.

## 7 Правила приемки

7.1 Каждая партия реализуемого с предприятия-изготовителя мясных изделий должна быть проверена отделом (лабораторией) технического контроля предприятия-изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта.

7.2 Продукты 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.

7.3 Приемка изделий мясных в желе должна осуществляться по ГОСТ 9792 партиями.

7.4 Контроль органолептических показателей готовой продукции проводят в каждой партии.

7.5 Физико-химические показатели определяются периодически, не реже одного раза в декаду.

7.6 Контроль содержания в продуктах токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов, пестицидов, антибиотиков, микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с уполномоченным органом в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

7.7 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.

7.8 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества продуктов между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория, испытательный центр).

## 8 Требования безопасности и охраны окружающей среды

8.1 Производственный процесс и оборудование по безопасности должно соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.003, ГОСТ 12.2.061, ГОСТ 12.3.002.

8.2 Охрану почв от загрязнения бытовыми и промышленными отходами осуществляют в соответствии с требованиями законов Республики Казахстан [6], [7], а также санитарно-эпидемиологических правил [8] действующих на территории.

## 9 Опасные факторы (риски) при производстве продукции

9.1 К наиболее вероятным рискам, при которых возникают опасные воздействия продукции, а также применяемых при этом процессов производства на жизнь и здоровье человека, интересы потребителей и охрану окружающей среды на территории Республики Казахстан, а, следовательно, и необходимость установления требований со стороны государственных органов относятся:

1) выбор места и территории предприятия, размещение и обустройство производственных зон по производству продуктов;

2) подготовка сырья;

3) подготовка персонала, оборудования и бытовых помещений;

4) производство продукции, их хранение и оборот, транспортирование;

5) изъятие, утилизация и уничтожение продукции.

9.2 Анализ потенциально опасных факторов в соответствии с СТ РК ИСО 22000 и Приложением Б.

## 10 Методы контроля

10.1 Методы определения органолептических, физико-химических показателей:

- методы отбора проб и подготовки их к анализам - по ГОСТ 9792;
- определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959;
- определение массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 26889;
- определение массовой доли поваренной соли – по ГОСТ 9957.

10.2 Определение микробиологических показателей – по [11], ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

10.3 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, СТ РК ГОСТ Р 51962, СТ РК ГОСТ Р 51301, радионуклидов по СТ РК 1623, пестицидов по СТ РК 2011, токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, патогенных микроорганизмов – по методикам, утвержденным Государственной санитарно – эпидемиологической службой Республики Казахстан.

## 11 Транспортирование и хранение

11.1 Хранение, перевозка продукции осуществляется в условиях установленных температурных режимов, обеспечивающих сохранность их качества и безопасности. Хранение и реализация продукции при отсутствии холода не допускается.

11.2 Для перевозки продукции используется специально предназначенные транспортные средства, имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Продукцию транспортируют в соответствии с действующим законодательством [10].

11.3 Продукцию хранят на предприятиях-изготовителях и в торговой сети разложенными в один-три ряда при температуре не ниже 2 $^0$С и не выше 6$^0$С. Замораживание изделий мясных в желе не допускается.

11.4 Срок годности и реализации продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 $^0$С до 6$^0$С и относительной влажности воздуха от 70 % до 80 % составляет:

- мясопродуктов в желе, изготовленных с желатином пищевым:

в оболочках искусственных газопароводопроницаемых - не более 48 часов,
в том числе на предприятии-изготовителе - не более 24 часов;
в оболочках искусственных газопароводонепроницамых
и других аналогичного типа - не более 72 часа,
в том числе на предприятии-изготовителе - не более 24 часов;

- заливных из мясопродуктов, изготовленных с желатином пищевым:

в таре потребительской одноразовой - не более 48 часов,
в том числе на предприятии-изготовителе - не более 24 часов;

- студней мясных, изготовленных с бульоном:

в оболочках искусственных и натуральных газопароводо проницаемых:
высшего и первого сортов - не более 48 часов,
второго сорта - не более 36 часов,
в том числе на предприятии-изготовителе - не более 12 часов;
в оболочках искусственных газопароводонепроницаемых:
высшего, первого и второго сортов - не более 48 часов,
в том числе на предприятии-изготовителе - не более 24 часов;
в таре потребительской одноразовой:
высшего и первого сортов - не более 48 часов,
второго сорта - не более 24 часов,
в том числе на предприятии-изготовителе - не более 12 часов;
вырабатываемых в различных формах всех сортов - не более 12 часов,
в том числе на предприятии-изготовителе - не более 4 часов.

11.5 Срок годности и реализации продукции, изготовленных с комплексной пищевой добавкой, с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 $^0$С до 6 $^0$С и относительной влажности воздуха от 70 % до 80 %:

- мясопродуктов в желе:

в оболочках искусственных газопароводопроницаемых - не более 4 суток,
в том числе на предприятии-изготовителе - не более 24 часов;
в оболочках искусственных газопароводонепроницамых
и других аналогичного типа - не более 7 суток,
в том числе на предприятии-изготовителе - не более 3 суток;
в оболочках искусственных газопароводонепроницамых
и других аналогичного типа - не более 14 суток,
в том числе на предприятии-изготовителе - не более 7 суток;

- заливных из мясопродуктов:

в таре потребительской одноразовой - не более 6 суток,
в том числе на предприятии-изготовителе - не более 2 суток;

- студней мясных:

в оболочках искусственных и натуральных газопароводо-
проницаемых:
высшего, первого и второго сортов - не более 3 суток,
в том числе на предприятии-изготовителе - не более 24 часов;

| | |
|---|---|
| в оболочках искусственных газопароводонепроницаемых и других аналогичного типа: | |
| высшего и первого сортов | - не более 6 суток, |
| второго сорта | - не более 4 суток, |
| в том числе на предприятии-изготовителе | - не более 2 суток; |
| в таре потребительской одноразовой: | |
| высшего и первого сортов | - не более 4 суток, |
| второго сорта | - не более 3 суток, |
| в том числе на предприятии-изготовителе | - не более 24 часов; |
| вырабатываемых в различных формах всех сортов | - не более 24 часов, |
| в том числе на предприятии-изготовителе | - не более 8 часов. |

## 12 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие изделий мясных в желе требованиям настоящего стандарта и сохранение его качества при соблюдении в торговой сети условий хранения и срока реализации.

## Приложение А
(*информационное*)

## Информационные данные о биологической и энергетической ценности 100 грамм изделий мясных в желе

| Наименование продукции | Белки, г | Жиры, г | Энергетическая ценность, ккал |
|---|---|---|---|
| Мясопродукты в желе: | | | |
| Язык говяжий в желе | 10 | 9 | 121 |
| Язык свиной в желе | 10 | 10 | 130 |
| Ассорти колбасное в желе | 10 | 12 | 148 |
| Ветчина в желе | 10 | 12 | 148 |
| Продукты из свинины в желе | 10 | 18 | 202 |
| Мясо поросят в желе | 10 | 16 | 184 |
| Телятина в желе | 10 | 10 | 130 |
| Продукты из говядины в желе | 10 | 10 | 130 |
| Мясо куриное в желе | 10 | 13 | 157 |
| Мясо индюшиное в желе | 10 | 12 | 148 |
| Заливные из мясопродуктов: | | | |
| Заливное из языка говяжьего | 8 | 7 | 95 |
| Заливное из языка свиного | 8 | 8 | 104 |
| Заливное из ассорти колбасного | 9 | 11 | 135 |
| Заливное из ветчины | 9 | 11 | 135 |
| Заливное из продуктов свиных | 9 | 17 | 189 |
| Заливное из мяса поросят | 9 | 15 | 171 |
| Заливное из телятины | 9 | 9 | 117 |
| Заливное из продуктов говяжьих | 9 | 9 | 117 |
| Заливное из мяса куриного | 9 | 12 | 144 |
| Заливное из мяса индюшиного | 9 | 11 | 135 |
| Студни мясные: | | | |
| «Домашний» | 13 | 20 | 232 |
| «Городской» | 13 | 20 | 232 |
| «Говяжий» | 12 | 19 | 219 |
| «Сельский» | 12 | 19 | 219 |
| «Новый» | 13 | 18 | 214 |
| «Обычный» | 13 | 18 | 214 |
| «Олений» | 13 | 18 | 214 |
| «Холодец» | 13 | 18 | 214 |

## Приложение Б
(*обязательное*)

### Таблица Б.1 - Анализ потенциально опасных факторов

| № п/п | Наименование сырья, продукции, операции | Потенциально опасный фактор | Вид опасности | Контролируемый параметр | Управляемый опасный фактор | Анализ риска | | Предупреждающие действия |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | вероятность появления | тяжесть послед-ствий | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Входный контроль мясо, овощи, вкусовые добавки, пряности приправы, пищевые добавки | Химические контаминанты выше допустимого уровня | Х | Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов | Управляемый | Незначитель-ная | Критичес-кая | Контроль содержания сопроводительных документов (сертификатов соответствия, гигиенических заключений, удостоверений о качестве, вет.сан. экспертиз, протоколов испытаний и др.) |
| | | Превышение санитарно-гигиенических норм. | Б | КМАФАнМ; микроорганизмов порчи (дрожжи, плесени); БГКП; патогенные, в т.ч. сальмонеллы; бактерии Лейконосток. | Управляемый | Незначитель-ная | Критичес-кая | Контроль содержания сопроводительных документов (сертификатов соответствия, гигиенических заключений, удостоверений о качестве, вет.сан. экспертиз, протоколов испытаний и др), визуальный осмотр после вскрытия и растаривания сырья |
| | | Наличие посторонних примесей и предметов. | Ф | Элементы технологического оборудования, осколки стекла, личные вещи, экстременты грызунов и т.п. | | | | |

**Таблица Б.1** *(продолжение)*

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Вода питьевая | Загрязненность воды микроорганизмами содержание вредных химических веществ. | Б<br><br><br><br>Х | Показатели установлены в (2) | Управляемый | Незначительная | Критическая | Систематический контроль качества воды питьевой |
| 3 | Приемка и специальное хранение сырья и материалов. | Рост микроорганизмов при несоблюдении режимов хранения | Б | Температурные-влажностные режимы хранения, санитарное состояние складского помещения и холодильной камеры | Управляемый | Незначительная | Критическая | Контроль температурно-влажностного режима в складах и холодильной камере, хранение мяса, овощей, вкусовых добавок, пищевых добавок, соли, пряностей, контроль сроков хранения, использование чистой упаковки |
| 4 | Входный контроль упаковочных материалов, контактирующих с готовой продукцией | Химические контаминанты выше допустимого уровня, загрязненность микроорганизмам | Х<br><br>Б | Вредные вещества, наличие КМАФАнМ, БГКП, дрожжи и плесени. Наличие посторонних предметов | Управляемый | Незначительная | Критическая | Контроль содержания сопроводительных документов (сертификатов соответствия, гигиенических заключений, удостоверений о качестве, вет.сан. экспертиз, протоколов испытаний и др), производственный лабораторный контроль |
| 5 | Подготовка пищевых добавок | Наличие посторонних примесей | Ф | Элементы технологического оборудования, осколки стекла, личные вещи и.т.п. | Управляемый | Незначительная | Критическая | Пропускание через магнитоуловители и просеивание через сита |
| 6 | Контроль чистоты мойки оборудования, столов мелкого инвентаря | Наличие микроорганизмов выше допустимых уровней | Б | Чистота оборудования | Управляемый | Незначительная | Критическая | Контроль качества остаточной воды из оборудования, контроль переодичности и качества мойки и санобработки оборудования и коммуникаций (смывы), промывание слабым раствором моющих средств, кипячение инвантаря. |

**Таблица Б.1** *(продолжение)*

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | Контроль готовой продукции при приемки и хранении | Нарушение целостности упаковки, ненадлежащяя маркировка несоответствующая масса | Ф | Герметичносчть упаковки, маркировки, масса, температура хранения | Управляемый | Незначительная | Критическая | Приемка по внешнему виду при передаче на склад, производственный контроль |
| 8 | Транспортирование продукции | Несоблюдение требований, режимов, загрязненность | Ф<br>Б | Температурные режимы транспортирования, санитарное состояние транспорта | Управляемый | Незначительная | Критическая | Контроль температурного режима в транспорте |
| 9 | Утилизация и уничтожение продукции | Не соблюдение технологического процесса, требований к производству, хранению, транпортировки. Выход бракованной продукции | Х<br>Ф<br>Б<br>Ф | Стадии технолгического процесса, соответствия сырья, температурный режим хранения и траспортирования, реализации | Управляемый | Незначительная | Критическая | Производственный контроль производства, хранения, транспортирования, реализации |

## Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного Союза от 09 декабря 2011 г. № 880.

[2] Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 г. № 881.

[3] Технический регламент Таможенного союза 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Советом Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58.

[4] Технический регламент «Требования к безопасности мяса и мясной продукции» от 08.04.2008 г. № 336

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

[6] «Экологический кодекс Республики Казахстан» от 9 января 2007 г. № 212-III (с изменениями и дополнениями по состоянию на 03.07.2013 г.).

[7] Водный кодекс Республики Казахстан от 09 июля 2003 г. № 481 (с изменениями и дополнениями по состоянию на 04.07.2013 г.).

[8] Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пищевой продукции, утвержденные постановлением Правительства Республики Казахстан от 03.02.2012 г. № 200.

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

[10] Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов». Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан № 755 от 24.09.2010 г.

[11] СанПиН № 4.01.056.01. Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов

**УДК 664.93:006.35** **МКС 67.120**

**Ключевые слова:** изделия мясные, желе, упаковка, маркировка.

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