ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТ КОНСЕРВІЛЕРІ
Бұқтырылған жылқы еті
Техникалық шарттар

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
Конина тушеная
Технические условия

ҚР СТ 2123-2011

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТ КОНСЕРВІЛЕРІ
Бұқтырылған жылқы еті

Техникалық шарттар

ҚР СТ 2123-2011

Ресми басылым

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

Астана

Алғысөз

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

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

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

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

5 АЛҒАШ РЕТ ЕНГІЗІЛДІ

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

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

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТ КОНСЕРВІЛЕРІ
Бұқтырылған жылқы еті

Техникалық шарттар

Енгізілген күні 2012-07-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт бұқтырылған жылқы етінен дайындалған, тығыз бекітіліп буып-түйілген, зарарсызданған бөлшек саудада сатуға және қоғамдық тамақтануда өткізуге арналған ет консервілеріне таралады.

Халықтың өмірі мен денсаулығына арналған қауіпсіздікті қамтамасыз ететін өнімнің сапасына қойылатын міндетті талаптар 4-бөлімде берілген, буып-түю және таңбалау талаптары - 4-бөлімде, қабылдау тәртібі мен бақылау әдістері - 5, 6-бөлімдерде берілген.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

КО ТР 005/2011 2011 ж. 16 тамызда Кеден Одағы комиссиясының шешімімен бекітілген «Буып-түюдің қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламенті.

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

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 4 мамырдағы № 410 қаулысымен бекітілген «Азық-түлік қоспаларының қауіпсіздігіне, олардың өндірісі мен айналымына қойылатын талаптар» техникалық регламенті.

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

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

ҚР СТ 1081-2002 Азық-түлік өнімдеріне арналған техникалық нұсқаулар және рецептураларды өңдеу тәртібі. Негізгі ережелер.

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

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

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

ҚР СТ ГОСТ Р 51301-2005 Тамақ өнімдері және азық-түлік шикізаты. Инверсиялық-вольтамперометрия әдістерімен уытты элементтерді (кадмий, қорғасын, мыс, мырыш) анықтау.

ҚР СТ ГОСТ Р 51574-2003 Тағамдық ас тұзы. Техникалық шарттар.

ҚР СТ ГОСТ Р 51962-2005 Тамақ өнімдері және азық-түлік шикізаты. Инверсиялық-вольтамперометрия әдісімен күшәннің жаппай шоғырлануын анықтау.

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

ГОСТ 1723-86 Дайындалатын және жеткізілетін жас пияз. Техникалық шарттар.

ГОСТ 3282-74 Жалпы арналған төмен көміртекті болат сым.

ГОСТ 3560- 73 Буып-түюге арналған болат таспа. Техникалық шарттар.

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

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

ГОСТ 5981-88 Консервілерге арналған металл банкалар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7587-71 Кепкен басты пияз. Техникалық шарттар.

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 13358-84 Консервілерге арналған тақтай жәшіктер. Техникалық шарттар.

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

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

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 17594-81 Құрғақ лавр жапырағы. Техникалық шарттар.

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

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

ГОСТ 21650-76 Ыдыс-дана жүктеріндегі көлік пакеттердегі бекіту құралдары. Жалпы талаптар.

ГОСТ 23285-78 Азық-түлік өнімі мен шыны ыдысқа арналған көлік қалталары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 24597-81 Дана-ыдыстарға арналған жүк қалталары. Негізгі параметрлер мен өлшемдер.

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

ГОСТ 25951-83 Қызуы тұрақты полиэтилен қабыршақ. Техникалық шарттар.

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 26934-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Мырышты анықтау әдісі.

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

ГОСТ 27095-86 Ет. Жарты ұша және төрттен бір бөлігі түріндегі жылқы еті мен құлын еті. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 29300-92 Ет және ет өнімдері. Нитратты анықтау әдісі.

ГОСТ 30425-97 Консервілер. Өнеркәсіптік зарарсыздықты анықтау әдісі.

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

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта «Консервілердің, пресервілердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар», «Буып-түюге, таңбалауға және олардың дұрыс түсірілуіне қойылатын талаптар» техникалық регламенттеріне және ҚР СТ 1010 сәйкес терминдер мен анықтамалар қолданылады.

4 Техникалық талаптар

Консервілер «Консервілердің, пресервілердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентінің және осы стандарттың талаптарына сәйкес келуге, ҚР СТ 1081 белгіленген тәртіппен бекітілген рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтар бойынша, тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған санитарлық нормалар мен ережелерді сақтай отырып шығарылуға тиіс.

4.2 Сипаттамалар

4.2.1 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша, консервілер 1-кестеде берілген талаптарға сәйкес болуы қажет.

1 кесте

Көрсеткіш атауы	Сипаттамасы және нормасы	
	Жоғарғы сұрып	Бірінші сұрып
Еттің сыртқы түрі және қоюлығы	Негізінде ет кесектерінің салмағы 30 г кем емес, шырынды, өте көп пісірілмеген; сүйексіз, шеміршексіз, сіңірсіз, өрескел біріктіру ұлпасы жоқ, ірі қан тамырсыз, лимфа және жүйке түйіні жоқ	
	Банкіден абайлап шығарғанда кесектер ыдырамайды	Банкіден абайлап шығарғанда кесектердің жартылай ыдырауына рұқсат етіледі
Ет шырынының сыртқы түрі	Қыздырылған күйде сары түстен ақшыл-қоңыр түске дейін, ақуыз заттарының үлпегі болуы мүмкін. Ет шырынының болмашы тұнбалығына рұқсат етіледі	
Иісі мен дәмі	Дәмдеуішпен хош иістендірілген бұқтырылған жылқы етіне тән, бөгде дәм және иіссіз	
Еттің салмақтық үлесі, %, кем емес	60	
Майдың салмақтық үлесі, %, кем емес	17,0	
Ас тұзының салмақтық үлесі, %, кем емес	1,0	1,5
Ақуыздың салмақтық үлесі, %, кем емес	15	
Қорғасын тұзының салмақтық үлесі	Рұқсат етілмейді	
Бөгде қоспалардың салмақтық үлесі	Рұқсат етілмейді	

4.2.2 Қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша консервілер 2-кестеде көрсетілген талаптарға [1], [2] сәйкес болуы қажет.

2 кесте

Көрсеткіш	Рұқсат етілген деңгейлер, мг/кг, артық емес	Ескертпе
Уытты элементтер:		
қорғасын	0,5	
	1,0	құрама қаңылтыр ыдыстағы консервілер үшін
күшән	0,1	
кадмий	0,05	
	0,1	құрама қаңылтыр ыдыстағы консервілер үшін
сынап	0,03	
қалайы	200,0	құрама қаңылтыр ыдыстағы консервілер үшін
Нитрозаминдер: НДМА және НДЭА жиынтығы	0,002	натрий нитраты қосылған консервілер үшін
Пестицидтер**		
ГХЦГ (α, β, γ – изомерлер)	0,1	
ДДТ және оның метаболиттері	0,1	

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

4.3 Өндірістік процестерге қойылатын қауіпсіздік талаптары

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

- өнімнің өндірісі кезінде технологиялық процесстерді таңдау және барлық кезеңдерде (бөлімшелерде) олардың жүзеге асырылуының тәртібі;
- шығарылған өнімнің ластануын болдырмау үшін, технологиялық процесстердің оңтайлы реттілігін таңдау;
- технологиялық жабдықтардың жұмысын бақылау;
- өнім, ыдыс, буып-түю материалдарын өндіру үшін, тамақ (азық-түлік) шикізаттарының сақтау шарттарын бұзбау;
- өнім шығарылатын кезде қолданылатын технологиялық жабдықтар мен құрал-саймандарды өнімнің ластануын болдырмайтын күйде сақтау;
- өндірістік үй-жайлардың санитарлық өңдеудің, залалсыздандырудың, улау және зиянды кеміргіштерді жою кезеңділігін және әдістерін таңдау, өнімнің шығару кезінде қолданылатын технологиялық жабдықтарды және құрал-саймандарды санитарлық өңдеу және залалсыздандыру. Санитарлық өңдеу, залалсыздандыру, улау және зиянды кеміргіштерді жою өнімнің ластану қауіпін болдырмайтын кезеңділікпен жүргізілуі керек. Санитарлық өңдеу, залалсыздандыру, улау, зиянды кеміргіштерді жою кезеңділігін өнімді дайындаушы бекітіледі;
- құжаттамалар мен жазбалардың жүргізілуі және сақталуы;
- өнімді шығарудағы (өндірістік бақылау) қауіпсіздікті қамтамасыз ету жүйесінің жұмыс істеуі;
- өнімді қадағалау жолымен қамтамасыз етілуге тиіс.

4.3.2 Өнімді шығару кезінде қолданыстағы нормативтік-құқықтық актілердің қауіпсіздік талаптарына сай азық-түлік (тағамдық) шикізат қолданылуы қажет.

4.3.3 Топырақты тұрмыстық және өнеркәсіптік қалдықтармен ластаудан қорғау Қазақстан Республикасы Заңдарының [7], [8], талаптарына, сонымен бірге аумақта жұмыс істейтін санитарлық-эпидемиологиялық ережелерге [9] сәйкес жүзеге асырылады.

4.4 Шикізаттар мен материалдарға қойылатын талаптар

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

4.4.2 Консервілерді шығару үшін мынадай шикізаттар мен материалдар қолданылуы қажет:

- жылқы еті ҚР СТ 1099, ГОСТ 27095 салқындатылған немесе тоңазытылған күйде (толық жібіткеннен кейін), ветеринария саласындағы органдар консерві өндіруге рұқсат еткен;

---

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

- тағамдық ас тұзы ҚР СТ ГОСТ Р 51574, қайнатпа тұз немесе тас тұз, тұнба тұз, № 0, 1 және 2 ұнтақ, бірінші сұрыптан төмен емес;
- шикізат-май қолданыстағы нормативтік құжаттар бойынша;
- жас пияз ГОСТ 1723 бойынша немесе кепкен пияз ГОСТ 7587 бойынша;
- қара бұрыш ГОСТ 29050 бойынша;
- лавр жапырағы (құрғақ) ГОСТ 17594 бойынша;
- «Азық-түлік қоспаларының қауіпсіздігіне, олардың өндірісі мен айналымына қойылатын талаптар» техникалық регламентіне сәйкес басқа азық-түлік қоспалары.

Бір реттен артық тоңазытылған, бұлшық ет ұлпасы мен майының түсі өзгерген жылқы етін пайдалануға рұқсат етілмейді.

4.4.3 Қауіпсіздік және сапа нормаларын куәландыратын құжаттар болған жағдайда, басқа шикізатты және материалдарды қолдануға рұқсат етіледі.

4.5 Таңбалау

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

4.5.2 Банкалар литографиялық жолмен немесе қағаз затбелгі жапсыру арқылы мынадай белгілерді көрсетіп мемлекеттік және орыс тілінде таңбалануы керек:

- дайындаушы-кәсіпорынның атауы және (немесе) тауарлық белгісінің атауы;
- дайындаушы- кәсіпорынның мекен-жайы;
- өнімнің атауы;
- сұрпы (бар болса);
- таза салмағы, г;
- құрамы;
- дайындалған күні;
- өнімнің жарамдылық мерзімі;
- сақтау шарттары;
- қолдануға әзірлеу әдісі;
- 100 г өнімде тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы ақпараттық деректер (май, ақуыз, көмірсутегі, қоректілік, микро - макроэлементтер);
- сызықтық коды (бар болса);
- «Қазақстанда жасалған» немесе «Қазақстан Республикасында жасалған» деген жазу;
- осы стандарттың белгіленуі;
- сәйкестікті растау туралы ақпарат.

4.5.3 Көліктік таңбалау ГОСТ 14192 бойынша. Жәшікке «Жоғары», «Күн сәулесінен сақтаңыз», «Ылғалдан сақтаңыз» деген айла-шарғылық таңбалар түсірілуі керек.

Алюминий банкадағы өнімге «Лақтыруға болмайды» деген қосымша жазу, ал шыны банкадағы өнімге – «Сынғыш. Абайлаңыз» деген айла-шарғылық белгілер жазылады.

4.5.4 Өлшеп буып қойылған өнімді сипаттайтын таңбалау көліктік ыдыстың бүйір жағының біріне жуылмайтын, иісі жоқ бояумен мөртабанның, трафареттің көмегімен немесе затбелгі жапсырып мемлекеттік және орыс тілінде жазылады:

- дайындаушы - кәсіпорынның атауы және (немесе) тауарлық белгісі;
- дайындаушы - кәсіпорынның мекен-жайы;
- өнімнің атауы;
- бір банканың таза салмағы;
- банканың саны;

- банканың нөмірі;
- жасалған күнінен бастап консервілерді сақтау мерзімі;
- сақтау шарттары;
- топтама нөмірі (бар болса);
- салушының немесе бригада нөмірі;
- осы стандарттың белгіленуі.

4.5.5 Банканың қақпағына немесе түбіне бедерлі таңбалау әдісімен немесе жуылмайтын бояумен мынадай шартты белгілер жазылады:

- консервілерді өндіру күні (күні, айы, жылы), түбінде консервілердің жарамдылық мерзімі (күні, айы, жылы).

4.5.6 Банканың қақпақтарында немесе түбінде: ауысым (бригада) нөмірі, сұрыпталым нөмірі және [3] сәйкес дайындаушы- кәсіпорынның нөмірі.

Литогрфирленбеген консерві банкасының қақпақтарына немесе түбіне мынадай шартты белгілер жазылады:

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

Бір немесе екі белгілермен сұрыпталым нөмірін белгілеу кезінде олардың және ауысым нөмірі арасында екі немесе бір таңбаға бос жер қалдырады.

Бір ауысым жұмыс кезінде ауысым нөмірі түсірілмейді.

Таңбалау белгілері қақпақта екі немесе үш қатар (банка диаметріне байланысты) (алюминий жұқалтырдан жасалған банкалар үшін тек түбінде ғана, сонымен бірінші қатарда тек дайындалған күні түсіріледі) немесе ішінара қақпақта, шарттық белгілерді бұзбай ішінара түбінде, бірінші бомбажды сақинамен (немесе қаттылық сақинасымен) шектелген алаңда орналастырылады.

Шыны банкаларға өнімді консервілеу кезінде ақпаратты заттаңбаға және (немесе) шыныға және (немесе) қақпаққа түсіруге болады.

4.5.7 Картон қораптар мен пачкаларды таңбалуда мынадай деректер болуы керек:

- дайындаушы –кәсіпорынның атауы;
- консервілердің атауы.

4.6 Буып-түю

4.6.1 Буып-түю «Буып-түюдің қауіпсіздігі туралы» 005/2011 Кеден одағының техникалық регламентінің талаптарына сәйкес болуы қажет. Буып-түю үшін қолданылатын барлық орауыштар, орау материалдары мен ыдыстар Қазақстан Республикасының Мемсанэпидқадағалау органы қолдануға рұқсат еткен болуға тиіс. Консервілерді зарарсыздандыруға қойылатын талаптар «Консервілердің, пресервілердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламентіне сәйкес.

4.6.2 Консервілерді буып-түю үшін тұтынушылар (металл, шыны банка) және көлік ыдысын (қораптар, термоотырғызу үлдір, ыдыс-жабдық, жалпақ тұғырықты пакеттер) қолданады.

4.6.3 Өнімі бар тұтыну ыдысы бүтін, таза, пішіні өзгермеген, өнімнің аққан ізінсіз болуы қажет.

4.6.4 Қаңылтыр банкадағы консервілердің салмағы, мысалы: № 4 – 240 г немесе 250 г; № 8 – 325 г, № 9 – 340 г. Консервілердің таза салмағын ГОСТ 8756.1 бойынша

айқындайды. Жеке банкалар үшін ықтимал ауытқулар затбелгіде көрсетілген таза салмағынан аспауға керек :

- 4 %-дан бастап 8,5 %-ға дейін - таза салмағы 350 г қоса алғанда банкалар үшін;
- ± 3 % - 350 г-нан бастап 1000 г-ға дейін таза салмағы бар банкалар үшін;
- ± 2 % - таза салмағы 1000 г-нан артық банкалар үшін.

Орауыштың номиналды санынан ішіндегісінің таза салмағының ықтимал шегінің теріс ауытқуы - ГОСТ 8.579 бойынша.

4.6.5 Металл тұтыну ыдысына буып-түю

4.6.5.1 Металл банкалар ГОСТ 5981 талаптарына сәйкес келуі қажет. Банкалардың жігі тығыз және тегіс болуы керек.

4.6.5.2 Өнім салынған металл банкалар тығыз бекітілген болуы керек. Түптері және қақпақтары қайқы және жазық болуы керек.

4.6.5.3 Мынадай:

- әрбір бүктелген жерінде дөңгелектер бойынша мөлшерінде екіден көп емес болмашы тістер, кертіктер және банка жігі бойынша дәнекерлеменің қаспақтары;
- сызықтар түрінде лактың терең емес сыртқы бұзылуы бар және литографияланған лакталған банкалардың үстінің 7 %-нан аспайтын аздап қырқылуы (жемірілуі) жоқ болса, затбелгі жазулары және банкалардың тауарлық түрі бұзылмаған болса;
- банкалардың тұрқының өткір қырларсыз аздаған жаншылуы;
- банкалардың үстінде жеңіл ағу, күңгірттік, біліктің жеңіл таңбасы, диаметрі 1 мм-ге дейін қара нүктелер, жеңіл шалағай сызықтар және дәнекерлеудің бүтіндігін бұзбайтын қапсырма шегелер, қалайының майда кесекшелері, мөлшерінде үштен артық емес диаметрі 2 мм-ге дейін көпіршіктері бар темір банкадағы тығыз бекітілген консервілер жергілікті өткізуге (ұзақ сақтауға дайындамай) рұқсат етіледі.

Тапсырыс берушінің шарты бойынша өнімді тапсырыс берушінің деректерін көрсетіп өлшеп бууға және таңбалауға болады.

4.6.6 Шыны тұтыну ыдысына буып-түю

4.6.6.1 Шыны банкалар ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 талаптарына сәйкес келуі қажет.

4.6.6.2 Өнім салынған шыны банкалар сызат және көгерген жері жоқ болуы, қақпақтармен тығыз жабылған болуы керек.

4.6.6.3 Банкаларды бітеу үшін резеңке тығыздағыш сақиналары бар металл қақпақтар пайдаланылады. Қақпақтар қолданыстағы нормативтік құжаттар талаптарына сәйкес келуі керек.

4.6.6.4 Қақпақтардың сыртқы беті тот іздері жоқ, лак, эмаль және литографиялық жабыны бұзылмаған болуы қажет.

Лак немесе эмаль жабынының жабу жігінде аздаған бұзылулар болуы мүмкін.

4.6.7 Көліктік ыдысқа буып-түю

4.6.7.1 Консервілер ГОСТ 13358 бойынша ағаш жәшіктерге немесе ГОСТ 13516 бойынша бүрмелі картоннан жасалған жәшіктерге немесе ГОСТ 25951 бойынша термоотырғызу үлдіріне буып түйіледі.

Экспорт үшін шығарылатын консерві өнімдері, ГОСТ 13358 бойынша ағаш жәшіктерге, тығыздап сомдалған, сыртқы жағынан сүргіленген, екі бақылау таспасымен тысталған, жәшіктің шет қабырғаларынан 10 см қашықтықта құлып болып бекітілген, сонымен бірге қолданыстағы нормативтік құжаттар арқылы экспорт үшін өндірілетін ет

және сүт консервілері бүрмелі картонға оралуы керек

4.6.7.2 Өнімді ұзақ сақтауға дайындамай, тұтыну ыдысына орау кезінде айналымды көліктік ыдысты қолдануға рұқсат етіледі, ол мықты, таза, ескі таңбалау белгілері жоқ және ГОСТ 13358 және ГОСТ 13516 сәйкес болуы керек.

4.6.7.3 Жәшік ішінде консерві банкалардың еркін орын ауыстыруына рұқсат етілмейді.

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

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

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

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

Ұзақ сақталуға арналған консервілерді шентемірі бар жәшіктерге буып түйеді.

4.6.7.5 Шыны және металл банкалардағы консервілерді термоотырғызу үлдірін қолданып топтама орауышқа құрастыруға болады.

Термоотырғызу үлдірмен жәшіктерді және топтама орауыштарды ГОСТ 23285 бойынша пакеттейді.

4.6.7.6 Әрбір банка немесе өнім салынған оралған жинақ жеке картон қораптарына немесе кейін салынатын пәшкілерге салынуы мүмкін.

5 Қабылдау тәртібі

5.1 Консервілерді топтамамен қабылдайды. Өнімнің кез келген санының бір атауы бар, бір ауысым ішінде шығарылған, сапасы туралы бір құжатпен рәсімделген, бір уақытта алынып - берілетін өнім мөлшері топтама болып табылады. Сапаның бағалауын орташа сынақ бойынша өткізеді. Бақылау нәтижесі барлық топтамаға таралады.

Топтаманы қабылдау кезінде консервіленген өнімдердің рұқсат етілмеген ақауының болмауын [6] көзбен шолып тексеру жүргізу арқылы біледі.

5.2 Топтаманы анықтау, іріктеу көлемі ГОСТ 8756.0 бойынша.

5.3 Органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштер бақылауын дайын өнімнің әр топтамасында өткізеді.

5.4 Консервілерде пестицидтердің, уытты заттардың, антибиотиктердің, нитрозаминдердің, нитраттардың, диоксиндердің мөлшерін және микробиологиялық көрсеткіштерін бақылаулары Қазақстан Республикасының Мемсанэпидқадағалау органының келісімімен дайындаушы белгіленген тәртіпке сәйкес жүзеге асырылады.

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

5.6 Өнім сапасын бағалау кезінде тұтынушы мен өндіруші арасында келіспеушілік болған жағдайда, төрелік талдауды белгіленген тәртіппен аккредиттелген сәйкестікті растау органы (сынақ зертханасы (орталық)) өткізеді.

6 Бақылау әдістері

6.1 Сынаманы іріктеу әдісі ГОСТ 8756.0 бойынша.

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

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

6.4 Хлоридтерді анықтау әдістері ГОСТ 26186 бойынша.

6.5 Майды анықтау әдісі ГОСТ 26183 бойынша.

6.6 Ақуызды анықтау әдістері ГОСТ 25011 бойынша.

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

6.8 Микробиальды бүлдіруді қоздырғышты анықтау әдістері ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425 бойынша.

6.9 Микробиологиялық талдауда қолданылатын реактивтер ерітіндісін, бояулар, индикаторлар және қорек ортасын дайындау ГОСТ 10444.1 бойынша.

6.10 Патогенді микроорганизмдерді анықтау әдісі ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9 бойынша.

6.11 Уытты элементтердің мөлшерін ҚР СТ ГОСТ Р 51301, ҚР СТ ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 26935, антибиотиктерді ҚР СТ 1505 бойынша, нитраттарды ГОСТ 29300 бойынша, нитрозаминдерді, диоксиндерді – белгіленген тәртіппен бекітілген әдістемелер бойынша.

7 Тасымалдау және сақтау

7.1 Өнімді сақтау, тасымалдау олардың сапасы мен қауіпсіздігінің сақталуы қамтамасыз етілетін температуралық режимде өткізілуі керек.

7.2 Консервілер көліктің осы түріне арналған тез бұзылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес жабық көлік құралдарында көліктің барлық түрімен тасымалданады. Пакеттелген түрінде қолданыстағы нормативтік құжат бойынша тасымалдайды. Көліктік пакеттерге бекіту құралдары ГОСТ 21650 бойынша негізгі параметрлер және өлшемдермен ГОСТ 24597 бойынша.

Консервілер су көлігімен тасымалданған жағдайда бүрмелі қатырма жәшіктер контейнерлерге буып-түйілуі керек.

7.3 Консервілерді ауаның ылғалдылығы 75 %-дан жоғары емес және температурасы 0 °С-тан бастап 20°С –қа дейін болатын жылытылатын, жылытылмайтын, таза, құрғақ, жақсы желдетілетін үй-жайда сақтайды

7.4 Консервілердің жарамдылық мерзімі ҚР СТ 1728 бойынша.

8 Дайындаушының кепілдігі

Дайындаушы ет консервілерінің сақтау, тасымалдау және өнімді өткізу шарттары сақталған жағдайда, осы стандарттың талаптарына сәйкестігіне және оның сапасының сақталуына кепілдік береді.

Библиография

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

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

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

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

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

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

[7] Қазақстан Республикасының заңнамасы. Қазақстан Республикасының 09.02.2007 ж. Экологиялық кодексі.

[8] Қазақстан Республикасының заңнамасы. Қазақстан Республикасының 09 07.2003 ж. Су кодексі

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

ӘӨЖ 664.931.3:006.35 **МСЖ 67.120.10**

Түйінді сөздер: консервілер, бұқтырылған жылқы еті, буып -түю, таңбалау

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
Конина тушеная

Технические условия

СТ РК 2123-2011

Издание официальное

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

Астана

Предисловие

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

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

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

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2017 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
Конина тушеная

Технические условия

Дата введения 2012-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы мясные, приготовленные из конины тушеной, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для реализации в розничной торговле и общественном питании.

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

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Издание официальное

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, расфасовке, продаже и импорте.

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

ГОСТ 3282-74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения.

ГОСТ 3560- 73 Лента стальная упаковочная. Технические условия.

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

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

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

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия.

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

3 Термины и определения

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

4 Технические требования

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

4.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	Высший сорт	Первый сорт
Внешний вид и консистенция мяса	Мясо кусочками в основном, массой не менее 30 г, сочное, непереваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов	
	При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются	При осторожном извлечении из банки допускается частичное распадание кусочков
Внешний вид мясного сока	В нагретом состоянии цвет от желтого до светло – коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока	
Запах и вкус	Свойственные тушеной конине с пряностями, без постороннего привкуса и запаха	
Массовая доля мяса, %, не менее	60	
Массовая доля жира, %, не менее	17,0	
Массовая доля поваренной соли, %, не менее	1,0	1,5
Массовая доля белка, %, не менее	15	
Массовая доля солей свинца	Не допускается	
Массовая доля посторонних примесей	Не допускается	

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

Таблица 2

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
	1,0	для консервов в сборной жестяной таре
мышьяк	0,1	
кадмий	0,05	
	0,1	для консервов в сборной жестяной таре
ртуть	0,03	
олово	200,0	для консервов в сборной жестяной таре
Нитрозамины: Сумма НДМА и НДЭА	0,002	для консервов с добавлением нитрата натрия
Пестициды**		
ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	

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

4.3 Требования безопасности к процессам производства

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

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

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

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

4.4 Требования к сырью и материалам

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

4.4.2 Для выработки консервов следует использовать следующие сырье и материалы:

- мясо конины СТ РК 1099, ГОСТ 27095 в охлажденном или мороженом состоянии (после полного размораживания), допущенные уполномоченным органом в области

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

ветеринарии для производства консервов;

- соль поваренную пищевую СТ РК ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- жир-сырец по действующей нормативной документации;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723 или лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594.
- прочие пищевые добавки в соответствии с Техническим регламентом «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота».

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

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

4.5 Маркировка

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

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

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

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

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

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

- наименования предприятия – изготовителя и (или) товарного знака;
- адреса предприятия – изготовителя;

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

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

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

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

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

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

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

При односменной работе номер смены не наносят.

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке (для банок из алюминиевой фольги только на дне, при этом в первом ряду наносят только дату изготовления) или частично на крышке, а частично на дне, не разрывая условных обозначений, на площади, ограниченной первым бомбажным кольцом (или кольцом жесткости).

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

4.5.7 Маркировка картонных коробок и пачек должна содержать следующие данные:

- наименование предприятия – изготовителя;
- наименования консервов.

4.6 Упаковка

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

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

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

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

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

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

4.6.5 Упаковывание в металлическую потребительскую тару

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

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

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

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

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

4.6.6 Упаковывание в стеклянную потребительскую тару

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

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

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

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

Допускается незначительные повреждения лакового или эмалевого покрытия по закаточному шву.

4.6.7 Упаковывание в транспортную тару

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

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

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

4.6.7.3 Не допускается свободное перемещение банок с консервами внутри ящика.

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

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

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

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

Консервы для длительного хранения упаковывают в ящики с обечайками.

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

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

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

5 Правила приемки

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

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

5.2 Определение партии, объем выборок по ГОСТ 8756.0.

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

5.4 Контроль содержания в консервах пестицидов, токсичных элементов,

антибиотиков, нитрозаминов, нитратов, диоксинов и микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органом Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

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

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

6 Методы контроля

6.1 Метод отбора проб по ГОСТ 8756.0.

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

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

6.4 Методы определения хлоридов по ГОСТ 26186.

6.5 Метод определения жира ГОСТ 26183.

6.6 Методы определения белка по ГОСТ 25011.

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

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

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

6.10 Метод определения патогенных микроорганизмов по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9.

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

7 Транспортирование и хранение

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

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

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

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

7.4 Срок годности консервов согласно СТ РК 1728.

8 Гарантии изготовителя

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

Библиография

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

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

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

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

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

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

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

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

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

УДК 664.931.3:006.35 **МКС 67.120.10**

Ключевые слова: консервы, конина тушеная, 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