ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Ет және ет өнімдері

БУЫП-ТҮЮ, ТАҢБАЛАУ, ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

Мясо и мясные продукты

УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

ҚР СТ 1728-2015

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Ет және ет өнімдері

БУЫП-ТҮЮ, ТАҢБАЛАУ, ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

ҚР СТ 1728-2015

Ресми басылым

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

Астана

Алғысөз

1 "КазВод-Консалтинг" жауапкершілігі шектеулі серіктестігі **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының 2015 жылғы 30 қарашадағы № 250-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603-II «Техникалық реттеу туралы» және 1997 жылғы 11 шілдедегі № 151-I «Қазақстан Республикасындағы тілдер туралы» Заңдарының ережелері іске асырылған

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2022 жыл**
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

5 ҚР СТ 1728-2007 «Ет және ет өнімдері . Қаптау, таңбалау, Тасымалдау және сақтау» **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

Осы стандартқа енгізілетін өзгерістер туралы ақпарат жыл сайын басып шығарылатын «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттық сілтемесіне, ал өзгерістер мен түзетулердің мәтіні ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (ауыстырылған) немесе жойылған жағдайда, тиісті хабарлама ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады

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

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Ет және ет өнімдері

ҚАПТАУ, ТАҢБАЛАУ, ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт ет және ет өнімдеріне қолданылады және буып-түюге, таңбалауға, тасымалдауға және сақтауға қойлатын жалпы талаптарды белгілейді.

Осы стандарттың талаптары арнайы бағыттағы ер өнімдеріне және құрамында еті бар балаларға арналған азық-түлік өнімдерін буып-түюге, таңбалауға, тасымалдауға және сақтауға қолданылмайды.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін келесі сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

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

ҚР СТ ISO 13302-2005 Сенсорлық талдау. Қаптамадан пайда болған тамақ өнімдерінің татымы өзгергенін бағалау әдістері.

ГОСТ 745-2014 Буып-түюге арналған алюминий жұқалтыр. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1341-97 Өсімдік пергамент. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1760-2014 Пергамент астары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1868-88 Техникалық және шаруашылық жіптер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 2226-2013 Қағаздан және құрамдастырылған материалдардан жасалған қаптар. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 3282-74 Жалпы бағыттағы төменгі көміртекті болат сым. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 3916.1-96 Жалпыға арналған қылқан түрінің қабыршағынан жасалған сыртқы қабаттары бар шере. Техникалық шарттар.

ГОСТ 4034-63 Ыдыстық дөңгелек шегелер. Құрастырылымы мен өлшемдер.

ГОСТ 5244-79 Ағаш жоңқасы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 5717.1-2014 Тамақ өнімдерін консервілеуге арналған шыны ыдыстар. Жалпы техникалық шарттар.

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

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

ГОСТ 6309-93 Мақта-мата және синтетикалық жіптер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7376-89 Гофрленген картон. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 7933-89 Тұтынушылық ыдысқа арналған картон. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 8273-75 Орауға арналған қағаз. Техникалық шарттары .

ГОСТ 8777-80 Құймалы және құрғақ ыдысты бөшкелер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 10131-93 Азық-түлік өнеркәсібі салаларының өнімдеріне, ауыл шаруашылығы және сіріңкеге арналған ағаш және ағаш өнімдерінен жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 10354-82 Полиэтиленді қабықша. Техникалық шарттар.

ГОСТ 11354-93 Азық-түлік өнеркәсібі салаларының өнімдеріне, ауыл шаруашылы-

ғына арналған ағаш және ағаш өнімдерінен жасалған көп айналымды жәшіктер. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 13511-2006 Тамақ өнімдеріне, сіріңкеге, темекі бұйымдарына және жуғыш заттарға арналған гофрлі картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13512-91 Кондитер өнімдеріне арналған гофрлі картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13513-86 Ет және сүт өнеркәсібінің өнімдеріне арналған гофрлі картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13516-86 Консервілерге, пресервілерге және азық-түлік сұйықтықтарына арналған гофрлі картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13830-97 Ас тұзы . Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүкті таңбалау.

ГОСТ 17065-94 Оралған картонды атанақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 17308-88 Кендір жіп. Техникалық шарттар.

ГОСТ 17527-2014 Буып-түю. Терминдер мен анықтамалар.

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

ГОСТ 20477-86 Жабысқақ қабаты бар полиэтиленді таспа. Техникалық шарттар.

Ескертпе – Осы стандартты қолданған кезде сілтемелік стандарттар мен жіктегіштердің қолданысын ағымдағы жылдың жағдайы бойынша «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» жыл сайын басылып шығарылатын ақпараттық көрсеткіш және ағымдағы жылда жарияланған ай сайын басылып шығарылатын ақпараттық көрсеткіш бойынша тексерген дұрыс. Егер сілтемелік құжат ауыстырылса (өзгертілсе), онда осы стандартты қолданған кезде ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтемелік құжат ауыстырусыз жойылса, оған сілтеме берілген ереже осы сілтемені қозғамайтын бөлікте қолданылады.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта берілген терминдер [1], [2], [3], ГОСТ 17527 сәйкес қолданылады.

4 Буып-түю

4.1 Жалпы талаптар

4.1.1 Ет өнімдерін буып-түю үшін тұтынушылық және тасымалдау қаптамаларын пайдаланады. Тұтынушылық және тасымалдаушы қаптамалар [1] талаптарына сәйкес келуі керек.

4.1.2 Буып-түю материалдары ет өнімдерінің дәміне кері әсер етпеуі керек. Ет өнімдерінің дәміне қаптау материалының әсерін бағалауды ҚР СТ ISO 13302 бойынша жүргізу керек.

4.2 Әрбір қаптау бірлігінде аталуы, сұрыбы, санаты, мүшелеу түрі, дайындау мерзімі бір өнім болуы керек.

Ет өнімдерінің нетто салмағы өнімнің белгілі бір түріне байланысты технологиялық нұсқаулықтармен және әрекеттегі нормативтік құжаттармен орнатылуы керек.

4.3 Ет өнімдеріне арналған тұтынушылық және тасымалдау қаптама түрлері 1-кестеде ұсынылған.

1- кесте

Өнімнің аталуы	Орауыш
1 Сойылған еттің барлық түрлері, тұтас, жартылай тұтас және суытылған, салқындатылған, мұздатылған, тоңазытылған, қатты мұздатылған, шпик, шикі май	Салқындатылған түрінде етті қаптамасыз, тік ілінген күйінде, бір-бірімен жанаспайтындай етіп тиейді. Тоңазытылғаннан кейін, тұтынушының талабы бойынша, етті әрекеттегі нормативтік құжатнамаға сәйкес қаптау матасына немесе ГОСТ 10354 бойынша полиэтиленді қабықшамен орайды. Матаны ГОСТ 6309 бойынша жіппен немесе орауыштағы синтетикалық жіппен тігеді. ГОСТ 1341 бойынша пергамент, ГОСТ 1760 бойынша пергамент астары төселген ГОСТ 10131, ГОСТ 11354 бойынша жәшіктерге буып-түю рұқсат етіледі.
2 Мұздатылған сиыр, қой, шошқа ет шығыршықтары	Өнім бүып-түю материалдарының бірімен оралуы тиіс: ГОСТ 1341 бойынша пергаментпен, ГОСТ 1760 бойынша пергамент астарымен, полимерлі қабықшамен немесе басқа да материалдармен. Тасымалдаушы қаптама – ГОСТ 13513 бойынша гофрленген картоннан жасалған жәшіктер.
3 Тұтас, жартылай тұтас, еттің бөлігі түріндегі, суытылған, шамалы мұздатылған, мұздатылған және қатты мұздатылған құс еті	Құстың барлық түрлерінің еті полимерлі қабықшадан жасалған пакеттерге буып-түйеді. Тасымалдаушы қаптама болған жағдайда тұтынушыға құстың етін тұтынушы қаптамасыз жеткізуге рұқсат етіледі. Құс етін тұтастай күйінде жеткізетін болса оларды ГОСТ 10131 бойынша бір қатарға түрлері бойынша бөлектеп, семіздік санаттарына байланысты қалың тақтай жәшіктерге буып-түйеді. Қапталмаған тұтас еттердің арасына шығарар кезде ГОСТ 1341 бойынша өсімдік пергамен төсемелерін немесе ГОСТ 1760 бойынша пергамент астарын төсейді.Жәшіктерге буып-түю материалдарының бірі төселуі тиіс: ГОСТ 8273 бойынша орама қағазбен, ГОСТ 1341 бойынша пергаментпен немесе ГОСТ 1760 бойынша пергамент астарымен*.
4 Тағамдық субөнімдер	Полимерлі материалдардан жасалған пакеттерге буып-түйеді*. Тасымалдаушы қаптамасы – көп айналымды ағаш, полмерлі, гофрлі картонды жәшіктер; матадан жасалған контейнерлер, қапшықтар*.
5 Тағамдық майлар (жануар майы), ерітілген (сиыр, қой, шошқа, жылқы, жілік)	ГОСТ 1341 бойынша тұтынушы қаптама, ГОСТ 745 бойынша салқын тегістелген алюминді жұқалтыр. ГОСТ 8777 бойынша құймалы ағаш бөшкелер. ГОСТ 17065 бойынша оралған картонды атанақтар – тек майлар үшін, ГОСТ 13358 бойынша шерелі, тақтай жәшіктер, ГОСТ 13516 бойынша гофрлі картоннан жасалған жәшіктер. Бөшкені және атанақты толтырмас бұрын қаптау материалдары төселуі керек немесе оларға сол материалдардан жасалған қап-ішпек салынуы тиіс.
6 Құрғақ тұздалған және сулы күйінде тұздалған сиыр, қой, шошқа және жылқы ішектері	Құрғақтай тұздалған және сулы кезінде тұздалған байламдарға оралған және (немесе) будақтарға байланған ішектерді саңылаусыз бөшкелерге ГОСТ 8777 бойынша немесе басқа да сыйымдылықтарға* салады. Ішектерді бөшкенің және (немесе) сыйымдылықтың жоғарғы қақпаққа дейін қатармен

1-кестенің жалғасы

	тығыздап (ауа кірмес үшін) орналастырады және ішектердің жоғарғы қатарына №2 тартылған бірінші сұрыптан кем емес таза қайнатылған ас тұзын себеді, ал қойдың жіңішке ішектерін – №0 немесе №1 тартылған тұзын себеді, ҚР СТ ГОСТ 51574 немесе ГОСТ 13830 бойынша. Әртүрлі атаулы ішектерді бір ыдысқа салуға рұқсат етіледі. Құрғақ ыдысқа тығыздап оралған құрғақ ішектерді жәшіктерге, себеттерге немесе теңдеріне салады.
7 Шұжық өнімдері, соның ішінде зельцтер, ет сілікпелері мен іркілдектері, ет паштеттері.	Тұтынушылық қаптама – диаметрі және түсі әртүрлі табиғи немесе жасанды шұжық қабыршағы, полимерлі қабықша*, пергамент төселген және (немесе) маймен майланған металл қалып (зельцтер, сілікпелер, іркілдектер, паштеттер үшін); полимер материалдардан жасалған стақаншалар және науалар *. Шұжық өнімдері вакуумның астында газ өткізбейтін қабықшалар мен пакеттерге* қаптала алады; газды атмосфералар ортасында (модификацияланған газды ортада) тілік түрінде (даярлық, мөлшерлі), бүтін батондармен. Тасымалдаушы қаптама – ГОСТ 11354 бойынша көп айналымды ағаш жәшіктер, ГОСТ 13513 бойынша гофрлі картон жәшіктер, әрекеттегі нормативтік құжатқа сәйкес полимерлі жәшіктер немесе басқа материалдардан жасалған қаптама*. Әрбір жәшікке бір атаулы өнімді қаптайды, тұтынушымен келісе отырып –әртүрлі атаулыны.
8 Сойылған жануарлар етінен жасалған өнімдер: шошқа етінен, қой етінен, сиыр етінен, бұғы етінен, құс етінен шошқа шпигінен (пісірілген, ысталған-пісірілген, шикідей ысталған, шикідей тұздалған, кептірілген, ысталған-қақталған, қақталған және қуырылған) жасалған өнімдер	Тұтынушылық қаптама – диаметрі және түсі әртүрлі табиғи немесе жасанды шұжық қабыршағы, полимерлі қабықша, әрекеттегі нормативтік құжатқа сәйкес металл қалып; ГОСТ 1341 бойынша пергамент; ГОСТ 1760 бойынша пергамент астары; целлюлоза немесе әрекеттегі нормативтік құжатқа сәйкес материалдар*.Заттаңбасында өнімнің салмағын көрсете отырып, салмағы әртүрлі өлшенген түрінде бүтін кесекпен (мөлшерлі тілік) ваккумның астында және/немесе газды атмосфералар ортасында (модификациялық газды ортада) қапталған күйінде шығаруға рұқсат етіледі. Тасымалдаушы қаптама – ГОСТ 11354 бойынша көп айналымды ағаш жәшіктер, ГОСТ 13513 бойынша гофрлі картоннан жасалған жәшіктер, әрекеттегі нормативтік құжатқа сәйкес полимерлі жәшіктер. Әрбір жәшікке бір атаулы өнімді қаптайды, тұтынушымен келісе отырып –әртүрлі атаулыны.
9 Ет жартылай фабрикаттары, соның ішінде, қапталған ет және субөнімдері; үлкен кесектілер (сүйексіздер және ет сүйектілер), өсімдікті жартылай фабрикаттар; жентек,	Тұтынушылық қаптама- ГОСТ 1341 бойынша пергамент; ГОСТ 1760 бойынша пергамент астары; ГОСТ 745 бойынша салқын тегістелген алюминді жұқалтыр, әрекеттегі нормативтік техникалық құжаттар бойынша целлюлозалы және полиэтиленді қабықша; пакеттер, науалар, түптөсемдер, және полимерлі материалдардан жасалған қорапшалар* Жентекті жасанды қабыршаққа, пакетке, науаға, түптөсемге және полимерлі материалдан жасалған қорапшаға қаптайды. Қамырдан жасалған жартылай фабрикаттарды салмағы әртүрлі картонды немесе полимерлі қорапшаларға және

1-кестенің жалғасы

шабылғандар, ет қамырдағы жартылай фабрикаттар, дайын тағамдар.	пакеттерге өнімнің салмағын заттаңбада көрсете отырып қаптайды. Тасымалдаушы қаптама –ГОСТ 11354 бойынша көп айналымды ағаш жәшіктер, ГОСТ 13513 бойынша гофрлі картоннан жасалған жәшіктер, әрекеттегі нормативтік құжатқа сәйкес полимерлі жәшіктер. Әрбір жәшікке бір атаулы өнімді қаптайды, тұтынушымен келісе отырып –әртүрлі атаулыны.
10 Зарасызданды-рылған ет консерві-лері, соның ішінде табиғи-тілімді; жен-текті; ет өсімдікті; субөнімдер, құрамында еті бар.	Тұтынушылық қаптама – ГОСТ 5981 бойынша металл банкалар, ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 бойынша шыны банкалар. Тасымалдаушы қаптама – ГОСТ 13358 бойынша тығыз тақтай жәшіктер, ГОСТ 13516 бойынша гофрлі картоннан жасалған жәшіктер. Шыны банкадағы өнімдерге арналған жәшіктер ГОСТ 7373 бойынша гофрлі картонмен барлық жағынан салынуы керек. Гофрлі картонды басқа жұмсақ қаптау материалымен (ГОСТ 5244 бойынша ағаш жоңқамен, поролон қалдықтарымен және т.б.) толығымен немесе бөлшектеп алмастыруға рұқсат етіледі. Жәшіктерде өнімі бар шыны банкалар бір бірінен ГОСТ 7376 бойынша Т типті гофрлі картоннан жасалған қалқанмен, ГОСТ 3916.1 немесе ГОСТ 3916.2 бойынша шеремен барлық биіктік бойынша бөлініп тұруы керек. Шыны банкалардың көлденең қатарларын бір бірінен ГОСТ 7376 бойынша гофрлі картоннан жасалған төсемемен бөлу керек. Металл банкалардың көлденең қатарларын бір бірінен ГОСТ 7933 бойынша қалыңдығы 1 мм-ге дейін картоннан жасалған төсемемен бөлу керек.
11Ет концентраттары, соның ішінде етті, құрамында еті бар және ет өсімдікті	Шашпалы май қосылған ет концентраттарын ГОСТ 1341 бойынша пергаменттен жасалған пакетке, полимерлі жабыны бар қағаз пакетке немесе алюминді жұқалтыр негізінде құрамдастырылған термиялық дәнекерленген полимерлі материалдардан жасалған пакетке* әрекеттегі нормативтік құжатқа сәйкес орайды. Шашпалы майсыз ет концентраттарын ГОСТ 1760 бойынша пергамент астарымен және парафинді қағазбен, сонымен қатар әрекеттегі нормативтік құжатқа сәйкес полиэтиленді қабықшамен* қаптайды. Брикеттелген ет концентраттарын полиэтиленді қабықшадан жасалған пакетке, сонымен қатар қаптау материалдарының екі қабатына қаптайды, оның сыртқы қабаты заттаңба ретінде қызмет етеді, ал ішкі ретінде ГОСТ 1341 бойынша пергамент, ГОСТ 1760 бойынша пергамент астары немесе әрекеттегі нормативтік құжатқа сай парафинді қағаз* қолданылады. Қаптама газ, бу және май өткізбейтін болуы керек, ылғалданудан, ашудан және ол ерілген кезде майдан айырылудан қорғауды қамтамасыз ету керек. Тасымалдаушы ыдыс – ГОСТ 10131 бойынша шерелі жәшіктер, ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13516 гофрлі картоннан жасалған жәшіктер; ГОСТ 2226 бойынша қағаз қаптар.

1-кестенің соңы

* Тек Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық бақылаудың уәкілетті органдары тамақ өнімдеріне арналған қолдануға рұқсат еткен материалдар үшін

4.4 Полимерлі пакеттер термиялық дәнекерленген, қысқыштармен бекітілген немесе оны тасымалдау, сақтау және өткізу үдерісінде қапталған өнім сапаның және қауіпсіздігінің сақталуын, саңылаусыздықты қамтамасыз ететін басқа да әдістермен жабық болуы керек.

4.5 Өнімі бар ағаш жәшіктер ГОСТ 4034 бойынша шегелермен қағылуы, ал басқа қалаларға тасымалдау үшін ГОСТ 3282 бойынша бүйір жақтан болат сымдармен немесе ГОСТ 3560 бойынша металл таспамен тығыздалып тартылуы керек.

4.6 Ернеушемен жабдықталған гофрленген картонды жәшіктер ГОСТ 3282 бойынша сыммен немесе ГОСТ 3560 бойынша металл таспамен, немесе полимерлі материалдардан жасалған таспамен байлануы, немесе ГОСТ 20477 бойынша жабысқақ қабаты бар полиэтиленді таспамен бір немесе екі бел жапсырылуы, немесе ГОСТ 18251 бойынша қағаз негізді желімді таспамен жапсырылуы керек.

Жергілікті өткізу үшін орап байлау үшін ГОСТ 1868 бойынша техникалық және шаруашылық арқандарды немесе ГОСТ 17308 бойынша кендіржіпті пайдалануға рұқсат етіледі.

4.7 Өнімдерді құймалы ағаш бөшкелерге буып-түйгенде қаптама-ішпектерін пайдаланады. Қаптама-ішпектерді термиялық дәнекерлейді, қысқыштармен бекітеді немесе өнімнің сақталуын қамтамасыз ететін басқа да әдіспен жабады.

5 Таңбалау

5.1 Тағамдық (жануар текті) піскен, шұжық тағамдарының, ет өнімдерінің, ет жартылай фабрикаттарының, консервілер мен ет концентраттарының таңбалауын [2], [3] және осы стандарт бойынша жүргізеді.

Тұтынушылар ыдысының әр бірлігінде Тұтынушыға арналған ақпарат мемлекеттік, орыс және қосымша (шетелдік жеткізілім кезінде) тұтынушылардың талабы бойынша – ағылшын тілдерінде болуы тиіс.

5.2 Көлік таңбаламасы – ГОСТ 14192 бойынша манипуляциялық таңба немесе ескерту белгісін түсіру: «Тез бұзылатын жүк», «Күн сәулесінен қорғау», «Ылғалдан қорғау», «Температураны шектеу», «Абай болыңыз, нәзік» (шыны банкаға буып түйілген консервілерге).

5.3 Етті, қосалқы өнімдерді және ішектерді таңбалау бойынша айрықша талаптар

5.3.1 Іске асыруға немесе қайта өңдеуге арналған сойыс малының тұтас етінің, жартылай еттің және ширек еттің суыған, салқындатылған, мұздатылған, біраз мұздатылған, терең мұздатылған күйіндегі түрлері [3] сәйкес келесілерге ие болуы керек:

- ветеринарлық таңбаның баспа – таңбасы;
- семіздік категориясы бойынша тауартанушылық таңбаның баспа – таңбасы:

а) сиыр еті:

1) бірінші санатты сиыр еті - 40 мм диаметрлі домалақ баспа-таңба;

2) екінші санатты сиыр еті – жақтары 40х40 мм өлшемді шаршы баспа-таңба;

3) арық сиыр еті – жақтары 45х50х50 мм өлшемді үшбұрышты баспа-таңба;

4) бірінші және екінші санаттағы төлдің еті семіздік баспа-таңбасының оң жағынан 20 мм биіктікте М әрпімен таңбаланады;

5) бірінші және екінші санаттағы бұқа еті семіздік баспа-таңбасының оң жағынан 20 мм биіктікте М әрпімен таңбаланады;

Тағамдық мақсат үшін өнеркәсіптік қайта өңдеуге арналған жартылай ет және ширек еттерді сәйкес санаттағы ет бойынша (арық, бұқа және т.б) жауырын бөлігінде басып – таңбалайды, артқы ширек етті – санында бір баспа-таңбамен, баспа –таңбадан оң жақта «ПП» әрпімен 20 мм биіктікте басып - таңбалайды.

б) бұзау еті:

1) бірінші санатты бұзау еті - 40 мм диаметрлі домалақ баспа-таңба;

2) екінші санатты бұзау еті – жақтары 40х40 мм өлшемді шаршы баспа-таңба;

3) арық бұзау еті – жақтары 45х50х50 мм өлшемді үшбұрышты баспа-таңба;

Баспа-таңбаны тұтас еттің жауырнына және алдыңғы сирағына Т әрпімен 20 мм биіктікте қояды

в) шошқа еті:

1) бірінші санат (сүрсүбелі) - 40 мм диаметрлі домалақ баспа-таңба;

2) екінші санат (етті – төл еті) – жақтары 40х40 мм өлшемді шаршы баспа-таңба;

3) үшінші санат (майлы) - D_1= 50 мм, D_2=40 мм диаметрлі сопақша баспа-таңба;

4) төртінші санат (өнеркәсіптік қайта өңдеу) – жақтары 45х50х50 мм өлшемді үшбұрышты баспа-таңба;

5) бесінші санат (торай еті) - 40 мм диаметрлі домалақ баспа-таңба және баспа-таңбасының оң жағынан 20 мм биіктікте М әрпі.

Қабаннан алынған шошқа еті жақтарының өлшемі 20х50 мм, әріптің биіктігі – 7 мм болатын үшбұрыш пішінді қосымша қалыппен «Қабан - ПП» таңбаланады.

г) қой еті және ешкі еті:

1) бірінші санат - 40 мм диаметрлі домалақ баспа-таңба;

2) екінші санат – жақтары 40х40 мм өлшемді шаршы баспа-таңба;

3) арық ет – жақтары 45х50х50 мм өлшемді үшбұрышты баспа-таңба;

Ешкі етін қосымша баспа-таңбасының оң жағынан 20 мм биіктікте К әрпімен таңбалайды.

Тағамдық мақсат үшін өнеркәсіптік қайта өңдеуге арналған қой еті мен ешкі етін семіздік санаты бойынша жауырын бөлігінде баспа – таңбамен таңбалайды, баспа-таңбаның оң жағынан 30 мм биіктікте «ПП» әрпінің таңбасын қояды.

д) жылқы еті және құлын еті:

1) бірінші санат - 40 мм диаметрлі домалақ баспа-таңба;

2) екінші санат – жақтары 40х40 мм өлшемді шаршы баспа-таңба;

3) арық ет – жақтары 45х50х50 мм өлшемді үшбұрышты баспа-таңба;

Барлық санаттағы жылқы етіне екі баспа-таңба қояды – санына бір-бірден және жартылай еттің жауырын бөліктеріне.

Барлық жағдайда баспа-таңбаның оң жағынан – жақтарының өлшемі 25х50 мм болатын тікбұрышты қалып «Жылқы еті» қойылады.

Құлындардың жартылай еттеріндегі баспа-таңбаның оң жағына қосымша 20 мм биіктікте Ж әрпімен қалып қойылады, бірінші және екінші санаттағы төлдің жартылай етіне - 20 мм биіктікте М әрпімен қалып қойылады.

Тағамдық мақсат үшін өнеркәсіптік қайта өңдеуге арналған жылқы және құлын етін қосымша баспа-таңбаның оң жағынан 30 мм биіктікте «ПП» әрпімен таңбалайды.

е) түйе еті:

1) бірінші санат - 40 мм диаметрлі домалақ баспа-таңба;

2) екінші санат – жақтары 40х40 мм өлшемді шаршы баспа-таңба;

3) арық ет – жақтары 45х50х50 мм өлшемді үшбұрышты баспа-таңба;

Әрбір ширек ет пен мойын бөлігіне бір-бір баспа-таңбадан, жартылай етке екі баспа-таңбадан – біреуін санына, екіншісін жауырын бөлігіне қояды.

Барлық жағдайда баспа-таңбаның оң жағынан – жақтарының өлшемі 25х50 мм болатын тікбұрышты қалып «Түйе еті» қойылады.

Атан емес түйелердің бірінші және екінші санаттағы еттерінің баспа-таңбасының оң жағына 20 мм биіктікте Б әрпі және 30 мм – «ПП» қойылады. Бірінші санаттағы түйе еттері қосымша 20 мм биіктікте М әрпімен таңбаланады.

Тағамдық мақсат үшін өнеркәсіптік қайта өңдеуге арналған түйе етін қосымша баспа-таңбаның оң жағынан 30 мм биіктікте «ПП» әрпімен таңбалайды.

ж) қодас еті:

1) бірінші санат - 40 мм диаметрлі домалақ баспа-таңба;

2) екінші санат – жақтары 40х40 мм өлшемді шаршы баспа-таңба;

3) арық ет – жақтары 45х50х50 мм өлшемді үшбұрышты баспа-таңба;

Барлық жағдайда баспа-таңбаның оң жағынан – жақтарының өлшемі 25х50 мм болатын тікбұрышты қалып «қодас еті» қойылады. Төл етіне қосымша 20 мм биіктікте М әрпінің қалпы, піштірілмеген қодас етінің баспа-таңбасының оң жағына 20 мм биіктікте Б әрпі қойылады.

Тағамдық мақсат үшін өнеркәсіптік қайта өңдеуге арналған қодас етін қосымша баспа-таңбаның оң жағынан 30 мм биіктікте «ПП» әрпімен таңбалайды.

и) үй қоянының еті:

1) бірінші санат - 25 мм диаметрлі домалақ баспа-таңба;

2) екінші санат – жақтары 25х25 мм өлшемді шаршы баспа-таңба;

3) үй қояны-бройлерлер - D_1=25 мм, $Б_2$=20 мм диаметрлі сопақша баспа-таңба;

4) арық – жақтары 20х25х25 мм өлшемді үшбұрышты баспа-таңба;

Еттің басқа да түрлері (бұғы еті, жабайы тұяқты жануарлар және т.б.)

белгіленген, өкілетті органдармен таңбаланады.

5.3.2 Іске асыруға немесе қайта өңдеуге арналған құс етінің тұтас еті, жартылай ет, тұтас еттің бөліктері түрінде, суыған, салқындатылған және мұздатылған, тұтынушы ыдысына буып-түйілген және буып-түйілмеген, салқындатылған және мұздатылған қосалқы өнімдері сопақша пішінді ветеринарлық баспа-таңбаға ие болуы керек.

5.3.3 Іске асыруға және қайта өңдеуге арналған сиыр, қой, шошқа және жылқы етінің құрғақ тұздалған және ылғалды тұздалған ішектерін таңбалау ие болуы керек:

- өнім түрі (мысалға, черевы, саңырау құрлар, гузенкалар және т.б.);
- консервілеу әдісі (тұзды, құрғақ);
- өңдеу әдісі;
- өлшемдері (ішектердің өлшем бойынша ерекшеліктері өндіруші-кәсіпорынның технологиялық құжаттамасында көрсетілуі керек).

5.3.4 Шикі – майды басып-таңбаламайды, қаптамасында ветеринарлық баспа-таңба [3] сәйкес таңбасының жапсырма қағазы жапсырылып тұруы керек.

5.3.5 Құрамында генетикалық модифицирленген көзі жоқ ет өнімдерінің таңбасында «өнім құрамында генетикалық модифицирленген ГМК көз жоқ» деген жазу болуы керек.

5.3.6 Құрамында өсімдік текті ақуызы бар шұжық тағамдарының таңбасында өсімдік текті ақуызы (протеин) бар деген ақпарат болуы керек. .

5.4 Сиыр, қой, шошқа және жылқы етінің құрғақ тұздалған және ылғалды тұздалған ішектерін таңбалау бойынша арнайы талаптары:

- әр бөшкеге және (немесе) сыйымдылықтағы ішектердің жоғарғы қатарына шере немесе ағаш бирка қояды, сонымен бірге, сәйкес жазбаларды химиялық қарындашпен жүргізеді. Бирканы пикал, көпіршік немесе қабықтың тілімімен орайды.
- бөшке және (немесе) сыйымдылыққа қара бояулы трафарет көмегімен көрсетеді: орауыштың реттік нөмірін, белгілеу станциясын, жөнелту станциясын, жөнелту-ұйымының атауы.

6 Тасымалдау

6.1 Ет өнімдерін тасымалдау осы стандарттың [3], [4] талаптарына сәйкес болуы керек.

6.2 Дайын ет өнімдерін және жартылай фабрикаттарды буып түйгеннен кейін бір көлік құралында тасымалдауға рұқсат етіледі. Сонымен қатар, жартылай фабрикаттар ауа кірмейтіндей етіп буып түюлуі керек.

6.3 Ет өнімдерінің әр түрлі түрлерін, соның ішінде ауа кірмейтіндей етіп буып түйілген жартылай фабрикаттарды да, тасымалдау кезінде өнімнің тиімді бөлінуі алдын алынуы керек.

Тиімді бөлу өнімнің қақпақшалы контейнердің әр өнімінің түріне теңескен және жазылған әр түрлі топтарын тасымалдау арқылы қол жеткізілуі керек.

7 Сақтау

7.1 Етті, қосалқы өнімдерді және шпиктерді [3] және [4] сәйкес сақтау.

7.1.1 Ет сақтау кезінде түрі, семіздік санаты, термиялық күйі мен тағайындалуы бойынша топталуы керек.

7.1.2 Салқындатылған ет тігінен ілінген күйде бір-біріне жанаспай салқындатқыш камераларда ауаның бірқалыпты қозғалысында (0,2...0,3) м/с сақталуы керек. Жартылай еттер және тұтас еттер сақтау камерасының аспалы жолдарында бір-бірінен аралықтары 20 мм-ден 30 мм-ге дейін болатындай етіп орналастырылуы керек.

7.1.3 Өнеркәсіптік өңдеуге арналған мұздатылған ет салқындатқыш камераларда қатарымен немесе аспалы күйде сақталуы керек. Қатарымен сақтау кезінде сиырдың, жылқының, енекенің, түйенің жартылай еттері 5-6 қатарда орналастырылуы керек; бұғының жарты еті, қойдың, шошқаның және бұғының тұтас еттері төрткілдеш төсемесіз, таза қағазбен жайылған торға, пластикалық поддондарға төселген жалпы биіктігі 1,7 м дейін болатын 7-8 қатарда орналастырылуы керек.

7.1.4 Мұздатылған еттің қалың санындағы температура минус 8°С-тан жоғары болмауы керек.

7.1.5 Ауаның салыстырмалы ылғалдылығын жоғары күйде ұстап тұру үшін еттің қатарын мұзды глазурь жағылған матамен жабу керек немесе ет қатарының астындағы еденге қар себу керек.

7.1.6 Тұтас, жартылай және ширек күйіндегі мұздатылған ет тығыз мықты қатарларда немесе тіреулік поддондарда сақталуы керек, сонымен қатар, ширек еттің немесе жартылай еттің төменгі қатары төрткілдешке немесе торға төселуі керек. Қатардың жоғарғы жағынан төбеге немесе жабын бөренесіне дейінгі қашықтық 0,2 м кем емес болуы керек, ал қатардың жоғарғы жағынан төбе батареясына дейінгі қашықтық 0,3 м астам емес болуы керек. Әр қатарға жүкті жүріс жағынан ет топтамасын көрсететін затбелгі бекітеді.

7.1.7 Құстың мұздатылған етін кеңірдектенген картоннан жасалған жәшіктерде немесе қораптарда сақтайды. Құс еті салынған жәшіктер мен қораптар қатармен орналастырылуы керек, төменгі жәшіктер мен қораптар ағашты төрткілдештерге немесе поддондарға қойылуы керек. Қатарлардың арасындағы арақашықтық 10 см, қатар мен қабырға арасы 30 см болуы керек.

7.1.8 Ет, шпик және қосалқы өнімдердің блоктары қатармен орналастырылуы керек, төменгі қатарлар поддондарға немесе торларға жатқызылуы керек. Қатарлар биіктігі бойынша әр 80-100 см сайын қалыңдығы 50 мм болатын ағашты төрткілдештермен салынуы керек.

7.1.9 Шартты жылдық ет жеке камерада немесе торлы аралықпен қоршалған аумақта ортақ камерада сақталуы тиіс.

7.1.10 Сақтау камерасындағы ауа параметрі және өнімді сақтаудың шекті мерзімі кестеде 2, 3, 4 және 7.1.11, 7.1.12 т. көрсетілген талаптарға сәйкес болуы керек.

2 - кесте

Өнім атауы және термиялық күйдің түрі	Сақтау камерасындағы бақыланатын ауаның параметрлері		Сақтаудың шекті мерзімі астам емес, тасымалдауға кеткен уақытты қоскқанда
	Температура, °С	Салыстырмалы ылғалдылық, %	
Сиыр еті:			
- салқындатылған жартылай және ширек ет түрінде	-1	85 артық емес	16 тәулік
- мұздатылған жартылай және ширек ет түрінде	-12	95-98	8 ай
	-18	95-98	12 ай
	-20	95-98	14 ай
	-25	95-98	18 ай
Бұзау еті:			
- салқындатылған тұтас және жартылай ет түрінде – мұздатылған тұтастай	-1	85 артық емес	12 тәулік
	-12	95-98	6 ай
	-18	95-98	10 ай
	-20	95-98	11 ай
	-25	95-98	12 ай
Шошқа еті:			
- салқындатылған жартылай ет түрінде	-1	85 артық емес	12 тәулік
- мұздатылған жартылай ет түрінде	-12	95-98	3 ай
	-18	95-98	6 ай
	-20	95-98	7 ай
	-25	95-98	12 ай
Қой және ешкі еті:			
- салқындатылған тұтастай (ілінген) – мұздатылған тұтастай	-1	85 артық емес	12 тәулік
	-12	95-98	6 ай
	-18	95-98	10 ай
	-20	95-98	11 ай
	-2	95-98	12 ай
Жылқы және құлын еті: - салқындатылған жылқы еті жартылай және ширек ет түрінде	-1	85 артық емес	16 тәулік

2- кестенің жалғасы

Өнім атауы және термиялық күйдің түрі	Сақтау камерасындағы бақыланатын ауаның параметрлері		Сақтаудың шекті мерзімі астам емес, тасымалдауға кеткен уақытты қосқанда
	Температура °С	Салыстырмалы ылғалдылық, %	
(ілінген) - құлын еті салқындатылған жартылай ет түрінде (ілінген)	0	85 артық емес	12 тәулік
- жылқы еті мұздатылған жартылай және ширек ет түрінде	-12 -18 -20 -25	95-98 95-98 95-98 95-98	8 ай 12 ай 14 ай 18 ай
Түйе еті: - салқындатылған жартылай және ширек ет түрінде (ілінген)	-1	85 артық емес	16 тәулік
- мұздатылған жартылай және ширек ет түрінде (қатарлы немесе ілінген)	-2	90 артық емес	90 тәулік
- мұздатылған жартылай және ширек ет түрінде	-12 -18 -20 -25	95-98 95-98 95-98 95-98	8 ай 12 ай 14 ай 18 ай
Қодас еті: - салқындатылған жартылай және ширек ет түрінде (ілінген)	-1	85 артық емес	16 тәулік
- мұздатылған жартылай және ширек ет түрінде	-12 -18 -20 -25	95-98 95-98 95-98 95-98	8 ай 12 ай 14 ай 18 ай
Үй қоянының еті: салқындатылған	0-ден плюс 2-ге дейін	80-85	5 тәулік
-мұздатылған пакеттерге буып түйілген	-12 -18	80-85 80-85	6 ай 10 ай
- мұздатылған пакеттерге буып түйілмеген	-12 -18	80-85 80-85	3 ай 6 ай
Жабайы тұяқты жануарлар еті:			
- салқындатылған	0-ден 2-ге дейін	85 артық емес	7 тәулік
- мұздатылған	-18	90-100	6 ай

2-кестенің соңы

Өнім атауы және термиялық күйдің түрі	Сақтау камерасындағы бақыланатын ауаның параметрлері		Сақтаудың шекті мерзімі астам емес, тасымалдауға кеткен уақытты қоса санда
	Температура °С	Салыстырмалы ылғалдылық, %	
Мұздатылған сиыр, шошқа, қой еттерінің блоктары	-8	90 артық емес	4 ай
Қосалқы өнімдер:			
-салқындатылған	-1	80 артық емес	2 тәулік
-мқздатылған	-12	85 астам емес	4 ай
	-18	85 астам емес	6 ай
	-20	85 астам емес	7 ай
	-25	85 астам емес	10 ай
Сиырдың, қойдың, шошқаның және жылқының ішектері:			
- құрғақ тұздалған	0-ден 5-ке дейін	75 артық емес	1 - 2 жылға дейін
- ылғалды тұздалған	0-ден 5-ке дейін	75 артық емес	1 - 2 жылға дейін

3-кесте

Құс түрі	Сақтаудың шекті мерзімі, айы, температурасы							
	минус 12°С		минус 15°С		минус 18°С		минус 25°С	
	Буып түйіл меген	Буып түйіл-ген	Буып түйіл меген	Буып түйіл ген	Буып түйіл-меген	Буып түйіл-ген	Буып түйіл-меген	Буып түйіл-ген
Тауықтар, күркетауықтар, мысыр тауықтар – мұздатылған	5	8	7	10	10	12	12	14
Балапандар, балапан-бройлерлер, күркетауық, мысыр тауық балапандары - мұздатылған	4	8	6	10	8	12	11	14
Қаздар, үйректер – мұздатылған	4	6	5	8	7	10	11	12
Қаз, үйрек балапандары – мұздатылған	3	6	4	8	6	10	10	12

4-кесте

Май түрі	Сақтаудың шекті мерзімі, айы, температурасы			
	25°С жоғары емес	0°С-тен 6°С-қа дейін	минус 5°С-тан минус 8°С-қа дейін	минус 12 °С-тан және төмен
Сиыр, қой, шошқа майы жәшіктерде, бөшкелерде, картонды оралғыш барабандарда		1	6	12
Сүйек, жылқы майы бөшкелерде, картонды оралғыш барабандарда	-	1	6	6
Жиналған май бөшкелерде, картонды оралғыш барабандарда	-	-	4	-
Сиыр, қой, шошқа: - металлды банкаларда	12	18	24	24
- шыны банкаларда	-	18	-	-
- басқа тұтынушылық ыдыста (қорап, кішкентай стакан)	-	-	2	2

7.1.11 Салқындатылған құс етін ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85% - 48 сағатта 0 °С-тен 6 °С-қа дейінгі температурада сақтайды.

7.1.12 Мұздатылған құс етін тоңазытқыштарда ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 85 % -дан 95 % 20 тәулік аралығында минус 18°С жоғары емес температурада сақтайды.

7.2 Шұжық тағамдарын, сойыс малының ет өнімдерін және ет жартылай фабрикаттарын сақтау

7.2.1 Шұжық тағамдарын, сойыс малының ет өнімдерін және ет жартылай фабрикаттарын сақтау [3] және [4] сәйкес жүзеге асырылады.

7.2.2 Өндіруші шұжық тағамдарының, сойыс малының ет өнімдерін және ет жартылай фабрикаттарының сақтау мерзімін [3] және [4] талаптарды есепке ала отырып ұзарта алады.

7.3 Ет консервілерін сақтау

Консервілерді жылытылатын және жылытылмайтын қоймаларда ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75 % астам емес болатын, 0°С-тен 20°С-қа дейінгі температурада сақтайды.

Консервілерді сақтау мерзімі 5 кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі керек

5-кесте

Өнім атауы және ыдыс түрі	Қоймадағы сақтау мерзімі, жылына	
	жылытылатын	жылытылмайтын
Табиғи-кесек консервілер залалсыздандырылған:		
1) ыстық қалайыланған суықтай иленген ақ қаңылтырдан жасалған: - сыртынан лакталған немесе литографирленген; - лакталмаған немесе литографирленбеген;	6 5	4 4
2) ыстық қалайыланған суықтай иленген ақ қаңылтырдан жасалған ;	5	4
3 электролитикалық қалайыланған қаңылтырлы банкалар: - лакталған ФЛ -559; - ақуызға тұрақты эмальмен қапқалған; - алюминийден жасалған банкалар; - шыны банкаларда	 3 5 4 3	 3 4 4 3
Фаршты консервілер, металлды және шыны банкаларда залалсыздандырылған	2	2
Ет өсімдікті консервілер, металлды лакталған және шыны банкаларда залалсыздандырылған	2	2
Қосалқы өнімді консервілер, металлды және шыны банкаларда залалсыздандырылған	1	1

7.4 Етті тағамдық концентраттарды сақтау

7.4.1 Етті концентраттар (ары қарай - концентраттар) таза, ауа жақсы желдетілетін бөлмелерде, тікелей күн сәулелерінен қорғалатын ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 75 % астам емес болатын, 0 °С-тен 20 °С-қа дейінгі температурада сақталуы керек.

7.4.2 Концентраты бар жәшіктерді сақтау кезінде стеллаждар мен поддондарға биіктігі сегіз жәшіктен артық емес қатармен қояды. Қатарлар арасындағы және қабырға мен қатар арасындағы ара қашықтық 0,7 м кем болмауы керек.

Жылу көздерінен, су және канализация құбырларынан ара қашықтық 1 м кем болмауы керек.

7.4.3 Концентраттарды сақтау мерзімі 6 -кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі керек

6-кесте

Түрлері	Пакетте үйіндімен сығымдалған		Брикеттелген
	полимерлі жабындысы бар қағаздан	алюминді фольга негізінде немесе фольгамен қосылған басқа материалдармен	
Концентраттар: - маймен	6 ай	7 ай	10 ай
- май қосылмаған	8 ай	10 ай	12 ай

Библиография

[1] КО ТР 005/2011 Буып-түю қауіпсіздігі туралы (Кеден Одағы комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген).

[2] КО ТР 022/2011 Тағам өнімдері оларды таңбалау бөлігінде (Кеден Одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген).

[3] КО ТР 034/2013 Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден Одағы Комиссиясының 2013 жылғы 9 қазандағы № 68 шешімімен бекітілген).

[4] КО ТР 021/2011 Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден Одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген).

ӘОЖ 637.523.006.354 **МСЖ 67.120.10**
67.120.20

Түйінді сөздер: ет, ет өнімдері, консервілер, ішек, консерві концентраттар, қаптау, таңбалау, сақтау

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Мясо и мясные продукты

УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

СТ РК 1728-2015

Издание официальное

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

Астана

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Товариществом с ограниченной ответственностью «КазВод-Консалтинг»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 30 ноября 2015 года № 250-од

3 В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» № 603-II от 9 ноября 2004 года, Закона Республики Казахстан «О языках в Республике Казахстан» N 151-I от 11 июля 1997 года.

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2022 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 1728-2007 «Мясо и мясные продукты. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Мясо и мясные продукты

УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо и мясные продукты и устанавливает общие требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению.

Требования настоящего стандарта не распространяются на упаковку, маркировку, транспортирование, хранение мясных продуктов специального назначения и продуктов детского питания с содержанием мяса.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

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

СТ РК ISO 13302-2005 Сенсорный анализ. Методы оценки изменений привкуса пищевых продуктов, вызванных упаковкой.

ГОСТ 745-2014 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-2014 Подпергамент. Технические условия.

ГОСТ 1868-88 Веревки технические и хозяйственные. Технические условия.

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

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

ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная. Технические условия.

ГОСТ 3916.1-96 Фанера общего назначения с наружными слоями из шпона лиственных пород. Технические условия.

ГОСТ 4034-63 Гвозди тарные круглые. Конструкция и размеры.

ГОСТ 5244-79 Стружка древесная. Технические условия.

ГОСТ 5717.1-2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия.

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

ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия.

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

ГОСТ 7376-89 Картон гофрированный. Общие технические условия.

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия.

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия.

ГОСТ 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия.

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции

пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия.

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

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

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия.

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия.

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

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 17065-94 Барабаны картонные навивные. Технические условия.

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия.

ГОСТ 17527-2014 Упаковка. Термины и определения.

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

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

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины по [1], [2], [3], ГОСТ 17527.

4 Упаковка

4.1 Общие требования

4.1.1 Для упаковывания мясных продуктов применяют потребительскую и транспортную упаковки. Потребительская и транспортная упаковки должны отвечать требованиям [1].

4.1.2 Упаковочные материалы не должны оказывать отрицательное воздействие на вкус мясных продуктов. Оценку влияния упаковочного материала на привкус мясных продуктов следует проводить по СТ РК ISO 13302.

4.2 В каждой упаковочной единице должна быть продукция одного наименования, сорта, категории, вида разделки, даты изготовления.

Масса нетто мясных продуктов должна быть установлена в технологических инструкциях и действующей нормативной документации на конкретный вид продукции.

4.3 Рекомендуемые виды транспортной и потребительской упаковок для мясных продуктов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование продукции	Упаковка
1 Мясо всех видов убойных животных в тушах, полутушах и четвертинах остывшее, охлажденное, замороженное, подмороженное, глубокозамороженное, шпик, жир-сырец	В охлажденном виде мясо отгружают без упаковки, в вертикальном подвешенном состоянии, исключающим их соприкосновение. После заморозки, по требованию потребителя, мясо обертывают в упаковочную ткань по действующей нормативной документации или в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354. Ткань прошивают нитками по ГОСТ 6309 или синтетическими нитками в катушках. Допускается упаковка в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, выстланные пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760.
2 Блоки мясные говяжьи, свиные, бараньи замороженные	Продукция должна быть обернута одним из упаковочных материалов: пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, полимерной пленкой или другими материалами. Транспортная упаковка - ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513.
3 Мясо птицы в тушках, полутушках, в виде частей тушек остывшее,охлажденное, легкозамороженное, замороженное и глубокозамороженное	Мясо всех видов птиц упаковывают в пакеты из полимерной пленки. При наличии транспортной упаковки допускается поставка мяса птиц потребителю без потребительской упаковки. При поставке мяса птиц в виде тушек их упаковывают в ящики дощатые плотные по ГОСТ 10131 в один ряд отдельно по видам, категориям упитанности. Между неупакованными тушками при выпуске прокладывают полоски растительного пергамента по ГОСТ 1341 или подпергамента по ГОСТ 1760. Ящики должны быть выстланы одним из упаковочных материалов: бумагой оберточной по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или полимерной пленкой*.
4 Пищевые субпродукты	Упаковывают в пакеты из полимерных материалов*. Транспортная упаковка – ящики многооборотные деревянные, полимерные, гофрокартонные; мешки, контейнеры из ткани*.
5 Жиры пищевые (животные) топленые (говяжий, бараний, свиной, конный, костный)	Потребительская упаковка по ГОСТ 1341, холоднокатаная алюминиевая фольга по ГОСТ 745 Бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777. Барабаны картонные навивные по ГОСТ 17065 – только для жиров, фанерные, дощатые ящики по ГОСТ 13358, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516. Перед наполнением бочки и барабаны должны быть выстланы упаковочным материалом или в них должны быть вложены мешки-вкладыши из этих материалов.

Продолжение таблицы 1

6 Кишки сухосоленные и мокросоленные говяжье, бараньи, свиные и конские	Кишки сухосоленные и мокросоленные смотанные в пучки и (или) связанные в пачки, укладывают в герметичные бочки по ГОСТ 8777 или другие емкости*. Кишки плотно укладывают рядами до верхней крышки (для предотвращения доступа воздуха), бочки и (или) емкости и верхний ряд кишок посыпают чистой поваренной пищевой солью не ниже первого сорта, помола № 2, а для бараньих тонких кишок – солью помола № 0 или № 1 по СТ РК ГОСТ 51574 или ГОСТ 13830. Допускается упаковывать в тару кишки различных наименований. Кишки сухие, обернутые в плотную сухую тару, укладывают в ящики, корзины или тюки.
7 Колбасные изделия, в том числе зельцы, мясные студни и холодец; мясные паштеты.	Потребительская упаковка – колбасная оболочка натуральная или искусственная различного диаметра и цвета, полимерная пленка*, металлическая форма, выстланная пергаментом и (или) смазанная жиром (для зельцев, студней, холодцов, паштетов); стаканчики и лотки из полимерных материалов*. Колбасные изделия могут упаковываться под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки и пакеты*; в среде газовых атмосфер (в модифицированной газовой среде) в виде нарезки (сервировочной, порционной), целыми батонами. Транспортная упаковка – ящики деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ящики полимерные по действующей нормативной документации или в упаковку из других материалов *. В каждый ящик упаковывают продукты одного наименования, по согласованию с потребителем – разных наименований.
8 Продукты из мяса убойных животных: продукты из свинины, баранины, говядины, оленины, мяса птицы свиного шпика (вареные, копчено-вареные, сырокопченые, сыро-соленые, сушеные, копчено-запеченные, запеченные и жареные)	Потребительская упаковка – колбасная оболочка натуральная или искусственная различного диаметра и цвета, полимерная пленка, металлическая форма по действующим нормативным техническим документам; пергамент по ГОСТ 1341; подпергамент по ГОСТ 1760; целлюлоза или материалы* по действующим нормативным техническим документам. Допускается выпускать в фасованном виде целым куском (порционная нарезка) любой массы с указанием массы продукта на этикетке, упакованными под вакуумом и/или в среде газовых атмосфер (в модифицированной газовой среде). Транспортная упаковка- ящики деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ящики полимерные по действующей нормативной документации. В каждый ящик упаковывают продукты одного наименования, по согласованию с потребителем - разных наименований.
9 Мясные полуфабрикаты, в том числе, фасованное мясо	Потребительская упаковка- пергамент по ГОСТ 1341; подпергамент по ГОСТ 1760; фольга алюминиевая холоднокатаная по ГОСТ 745, пленка целлюлозная и

Продолжение таблицы 1

и субпродукты; крупно-кусковые (бескостные и мясокостные), рубленые, мясорастительные полуфабрикаты; фарш, полуфабрикаты в тесте, готовые блюда.	полиэтиленовая; пакеты, лотки, подложки и коробочки из полимерных материалов* по действующим нормативным техническим документам. Фарш фасуют в искусственные оболочки, пакеты, лотки, подложки и коробочки из полимерных материалов. Полуфабрикаты из теста фасуют в картонные или полимерные коробочки и пакеты любой массы с указанием массы продукта на этикетке. Транспортная упаковка - ящики деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ящики полимерные по действующей нормативной документации. В каждый ящик упаковывают продукты одного наименования, по согласованию с потребителем - разных наименований.
10 Мясные консервы стерилизованные, в том числе, натурально-кусковые; фаршевые; мясорастительные; субпродуктовые; мясосодержащие	Потребительская тара - металлические банки по ГОСТ 5981, стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2. Транспортная упаковка - ящики дощатые плотные по ГОСТ 13358, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516. Ящики для продукции в стеклянных банках должны быть выложены гофрированным картоном по ГОСТ7376 со всех сторон. Допускается полная или частичная замена гофрированного картона другим мягким упаковочным материалом (древесной стружкой по ГОСТ 5244, отходами поролона и др.). Продукцию в стеклянных банках должны отделять друг от друга прокладками из гофрированного картона типа Т по ГОСТ 7376, фанеры по ГОСТ 3916.1 или ГОСТ 3916.2. Горизонтальные ряды металлических банок должны отделяться друг от друга прокладками из картона толщиной до 1 мм по ГОСТ 7933.
11 Мясные концентраты, в том числе мясные, мясосодержащие и мясорастительные	Мясные концентраты с добавлением жира насыпные упаковывают в пакеты из пергамента по ГОСТ 1341, в бумажные пакеты с полимерным покрытием или пакеты из комбинированных термосваривающихся полимерных материалов на основе алюминиевой фольги* по действующим нормативным техническим документам. Мясные концентраты без жира насыпные упаковывают в пакеты из подпергамента по ГОСТ 1760 и парафинированной бумаги, а также из полиэтиленовой пленки* по действующей нормативной документации. Мясные концентраты брикетированные упаковывают в пакеты из полиэтиленовой пленки, а также в два слоя упаковочных материалов, наружным из которых служит этикеточная бумага, а в качестве внутреннего используется пергамент ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760 или парафинированная бумага* по действующей нормативной документации.

Окончание таблицы 1

	Упаковка должна быть газо-, паро-, и жиронепроницаемой, обеспечивать защиту содержимого от увлажнения, окисления и потери жира в случае его плавления. Транспортная тара - ящики фанерные по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13516; мешки бумажные по ГОСТ 2226.
* только для материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.	

4.4 Полимерные пакеты должны быть термосварены, скреплены зажимами или закрыты другим способом, обеспечивающим герметичность, сохранность качества и безопасности упакованного продукта в процессе его транспортирования, хранения, реализации.

4.5 Деревянные ящики с продукцией должны быть забиты гвоздями по ГОСТ 4034, а для иногородних перевозок плотно обтянуты по торцам стальной проволокой по ГОСТ 3282 или металлической лентой по ГОСТ 3560.

4.6 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 один или два пояса полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251.

Для местной реализации для обвязки допускается использовать веревки технические и хозяйственные по ГОСТ 1868 или шпагат по ГОСТ 17308.

4.7 При упаковывании продукции в бочки деревянные заливные используют мешки-вкладыши. Мешки-вкладыши термосваривают, скрепляют зажимами или закрывают другим способом, обеспечивающим сохранность продукции.

5 Маркировка

5.1 Маркировку жиров пищевых (животных) топленых, колбасных изделий, продуктов из мяса, мясных полуфабрикатов, консервов и мясных концентратов проводят по [2], [3] и настоящему стандарту.

На каждой единице потребительской тары должна быть информация для потребителя на государственном, русском и дополнительно (при зарубежных поставках) по требованию потребителя - на иностранных языках.

5.2 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: «Скоропортящийся груз», «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Осторожно хрупкое» (для консервов, упакованных в стеклянные банки).

5.3 Специфические требования по маркировке мяса, субпродуктов и кишок.

5.3.1 Мясо всех видов убойных животных в тушах, полутушах и четвертинах остывшее, охлажденное, замороженное, подмороженное, глубокозамороженное предназначенное для реализации или переработки, в соответствии с [3]должно иметь:

- оттиск ветеринарного клейма;
- оттиск товароведческого клейма по категориям упитанности:

а) говядина:

1) говядина первой категории - круглое клеймо диаметром 40 мм;

2) говядина второй категории - квадратное клеймо с размером сторон 40х40 мм;

3) говядина тощая – треугольное клеймо с размером сторон 45х50х50 мм;

4) молодняк первой и второй категорий маркируется буквой М высотой 20 мм справа от клейма упитанности;

5) мясо быков первой и второй категорий маркируется буквой Б высотой 20 мм справа от клейма упитанности.

Полутуши и четвертины мяса для промышленной переработки на пищевые цели клеймят на лопаточной части, задние четвертины - на бедренной одним клеймом, соответствующим категории мяса (тощее, быков и т.д.), справа от клейма - буквы «ПП» высотой 20 мм.

б) телятина:

1) телятина первой категории - круглое клеймо диаметром 40 мм;

2) телятина второй категории - квадратное клеймо с размером сторон 40х40 мм;

3) тощее мясо - треугольное клеймо с размерами сторон 45х50х50 мм.

Клеймо ставят на лопатку туши и на переднюю голяшку - с буквой Т высотой 20 мм.

в) свинина:

1) первая категория (беконная) - круглое клеймо диаметром 40 мм;

2) вторая категория (мясная - молодняк) - квадратное клеймо с размером сторон 40х40 мм;

3) третья категория (жирная) - овальное клеймо с диаметрами D_1= 50 мм, D_2=40 мм;

4) четвертая категория (промпереработка) - треугольное клеймо с размерами сторон 45х50х50 мм;

5) пятая категория (мясо поросят) - круглое клеймо диаметром 40 мм и буква М высотой 20 мм справа от клейма.

Свинина, полученная от хряков, маркируется дополнительным штампом прямоугольной формы «Хряк - ПП», с размерами сторон 20х50 мм, высота буков - 7 мм.

г) баранина и козлятина:

1) первая категория – круглое клеймо диаметром 40 мм;

2) вторая категория – квадратное клеймо с размером сторон 40х40 мм;

3) тощее мясо - треугольное клеймо с размерами сторон 45х50х50 мм.

Козлятину дополнительно маркируют буквой К высотой 20 мм справа от клейма.

Баранину и козлятину для промышленной переработки на пищевые цели маркируют клеймом на лопаточной части в соответствии с категорией упитанности, справа от клейма ставят оттиск букв «ПП» высотой 30 мм.

д) конина и жеребятина:

1) первая категория - круглое клеймо диаметром 40 мм;

2) вторая категория - квадратное клеймо с размером сторон 40х40 мм;

3) тощее мясо - треугольное клеймо с размерами сторон 45х50х50 мм.

На конину всех категорий ставят два клейма - по одному на бедренной и лопаточной частях каждой полутуши. Во всех случаях справа от клейма - прямоугольный штамп «Конина» с размером сторон 25х50 мм.

На полутушах жеребцов справа от клейма дополнительно ставится штамп с буквой Ж высотой 20 мм, на полутушах молодняка первой и второй категорий - штамп с буквой М высотой 20 мм.

Конину и жеребятину для промышленной переработки на пищевые цели маркируют дополнительно буквами «ПП» высотой 30 мм справа от клейм.

е) верблюжатина:

1) первая категория - круглое клеймо диаметром 40 мм;

2) вторая категория - квадратное клеймо с размером сторон 40х40 мм;

3) тощее мясо - треугольное клеймо с размерами сторон 45х50х50 мм.

На каждую четвертину и шейную часть ставят по одному клейму, на полутушу по два клейма - по одному на бедренной и лопаточной частях.

Во всех случаях справа от клейма ставится прямоугольный штамп «Верблюжатина» с размерами 25х50 мм. На мясо первой и второй категорий от некастрированных верблюдов справа от клейма ставятся буквы Б высотой 20 мм и «ПП» - 30 мм. Мясо верблюжат первой категории дополнительно маркируется буквой М высотой 20 мм.

Верблюжатину для промышленной переработки на пищевые цели маркируют дополнительно буквами «ПП» высотой 30 мм справа от клейм.

ж) мясо яков:

1) первая категория - круглое клеймо диаметром 40 мм;

2) вторая категория - квадратное клеймо с размером сторон 40х40мм;

3) тощее мясо - треугольное клеймо с размерами сторон 45х50х50 мм.

Во всех случаях справа от клейма ставится прямоугольный штамп «мясо яков» с размерами 20х50 мм. На мясо молодняка дополнительно ставят штамп буквой М высотой 20 мм, на мясо от некастрированных яков справа от клейма ставится буква Б высотой 20 мм.

Мясо яков для промышленной переработки на пищевые цели маркируют дополнительно буквами «ПП» высотой 30 мм справа от клейм.

и) мясо кроликов:

1) первая категория - круглое клеймо диаметром 25 мм;

2) вторая категория - квадратное клеймо с размером сторон 25х25 мм;

3) кролики-бройлеры - овальное клеймо с диаметрами D_1=25 мм, $Б_2$=20 мм;

4) тощее - треугольное клеймо с размером сторон 20х25х25 мм.

Другие виды мяса (оленина, мясо диких копытных животных и т.д.) маркируются в порядке, установленном уполномоченным органом.

5.3.2 Мясо птицы в тушках, полутушках, в виде частей тушек остывшее, охлажденное и мороженное неупакованные и упакованные в потребительскую тару, субпродукты охлажденные и замороженные, предназначенные для реализации или переработки, должны иметь - ветеринарное клеймо овальной формы.

5.3.3 Маркировка кишок сухосоленых и мокросоленых говяжьих, бараньих, свиных и конских, предназначенных для реализации и переработки должна содержать:

- вид продукции (например, черевы, глухарки, гузенки и т.д.);
- способ консервирования (соленый, сухой);
- способ обработки;
- размеры (характеристики кишок по размерам должны быть приведены в технологической документации предприятия-изготовителя).

5.3.4 Жир-сырец не клеймят; на упаковке должна быть наклеена этикетка с оттиском ветеринарного клейма в соответствии [3].

5.3.5 Маркировка мясных продуктов, не содержащих в составе генетически модифицированные источники должна содержать надпись: «Продукция не содержит генетически модифицированные источники (ГМИ)».

5.3.6 Маркировка колбасных изделий, содержащих в составе белок растительного происхождения должна содержать информацию о содержании белка (протеина) растительного происхождения.

5.4 Специфические требования по расположению маркировки кишок сухосоленых и мокросоленых говяжьих, бараньих, свиных и конских:

- в каждую бочку и (или) емкость на верхний ряд кишок кладут фанерную или деревянную бирку, при этом обозначение соответствующих надписей проводят химическим карандашом. Бирку обертывают куском пикала, пузыря или пленки.

- на крышке бочки и (или) емкости при помощи трафарета черной краской указывают: порядковый номер упаковки, станцию назначения, станцию отправления, наименование организации-отправителя.

6 Транспортирование

6.1 Транспортирование мясных продуктов должно соответствовать требованиям [3], [4], настоящему стандарту.

6.2 Допускается транспортировать готовые мясные продукты и полуфабрикаты после их упаковки в одном транспортном средстве. При этом полуфабрикаты должны быть герметично упакованы.

6.3 При транспортировании различных видов мясных продуктов, в том числе герметично упакованных полуфабрикатов, должно быть предусмотрено эффективное разделение продукции.

Эффективное разделение должно быть достигнуто путем транспортировки различных групп продукции в идентифицированных и подписанных для каждого вида продукта контейнерах с крышками.

7 Хранение

7.1 Хранение мяса, субпродуктов и шпика в соответствии с [3] и [4].

7.1.1 Мясо при хранении должно быть сгруппировано по видам, категориям упитанности, термическому состоянию и назначению.

7.1.2 Охлажденное мясо должно храниться в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом в охлаждаемых камерах с умеренным движением воздуха (0,2-0,3) м/с. Полутуши и туши мяса должны быть размещены на подвесных путях камер хранения с промежутками между ними от 20 до 30 мм.

7.1.3 Замороженное мясо, предназначенное для промышленной переработки должно храниться в охлаждаемых камерах в штабелях или подвешенном состоянии. При хранении в штабелях полутуши говядины, конины, буйволятины, верблюжатины должны быть уложены в 5-6 рядов; оленьи полутуши, бараньи, свиные и оленьи туши должны быть уложены в 7-8 рядов общей высотой до 1,7 м без применения реечных прокладок, с укладкой на решетки, пластиковые поддоны, выстланные чистой бумагой.

7.1.4 Замороженное мясо должно иметь температуру в толще бедра не выше минус 8 °С.

7.1.5 Для поддержания высокой относительной влажности воздуха штабели мяса следует укрывать тканями с нанесением слоя ледяной глазури или насыпать снег на пол камеры под штабелем.

7.1.6 Замороженное мясо в тушах, полутушах и четвертинах должно храниться в плотных устойчивых штабелях или в стоечных поддонах при этом нижний ряд четвертин или полутуш должен быть уложен на рейки или решетки. Расстояние от верха штабеля до потолка или балок перекрытия должно быть не менее 0,2 м, а расстояние от верха штабеля до потолочных батарей не более 0,3 м. К каждому штабелю со стороны грузового проезда прикрепляют ярлык с обозначением партий мяса.

7.1.7 Замороженное мясо птицы хранят в ящиках или коробках из гофрированного картона. Ящики и коробки с мясом птицы должны быть уложены в штабеля, нижние

ящики и коробки должны быть уложены на деревянные рейки или поддоны. Расстояние между штабелями должно быть 10 см, между штабелями и стенами 30 см.

7.1.8 Блоки мясные, шпика и субпродуктов должны быть уложены в штабеля, нижние ряды должны быть уложены на поддоны или решетки. По высоте ряды должны быть проложены деревянными рейками толщиной 50 мм через каждые 80-100 см.

7.1.9 Условно годное мясо должно храниться в отдельной камере или в общей камере на участке, отгороженном сетчатой перегородкой.

7.1.10 Параметры воздуха в камере хранения и предельные сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2, 3, 4 и п. 7.1.11, 7.1.12.

Таблица 2

Наименование продукта и вид термического состояния	Контролируемые параметры воздуха в камере хранения		Предельные сроки хранения, не более, с включением времени на транспортирование
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Говядина: - в полутушах и четвертинах охлажденная	-1	не более 85	16 сут
- в полутушах и четвертинах замороженная	-12 -18 -20 -25	95-98 95-98 95-98 95-98	8 мес 12 мес 14 мес 18 мес
Телятина:- в тушах или полутушах охлажденная	-1	не более 85	12 сут
- в тушах замороженная	-12 -18 -20 -25	95-98 95-98 95-98 95-98	6 мес 10 мес 11 мес 12 мес
Свинина: - в полутушах охлажденная	-1	не более 85	12 суток
- в полутушах замороженная	-12 -18 -20 -25	95-98 95-98 95-98 95-98	3 мес 6 мес 7 мес 12 мес
Баранина и козлятина: - в тушах, охлажденная (подвесом)	-1	не более 85	12 сут
–в тушах замороженная	-12 -18 -20 -2	95-98 95-98 95-98 95-98	6 мес 10 мес 11 мес 12 мес

Продолжение таблицы 2

Конина и жеребятина: - конина в полутушах и четвертинах охлажденная (подвесом) - жеребятина в полутушах охлажденная (подвесом) - конина в полутушах и четвертинах замороженная	-1 0 -12 -18 -20 -25	не более 85 не более 85 95-98 95-98 95-98 95-98	16 сут 12 сут 8 мес 12 мес 14 мес 18 мес
Верблюжатина: - в полутушах и четвертинах охлажденная (подвесом) - в полутушах и четвертинах замороженная (в штабели или подвесом)	-1 -2	не более 85 не более 90	16 сут 90 сут
- в полутушках и четвертинах замороженная	-12 -18 -20 -25	95-98 95-98 95-98 95-98	8 мес 12 мес 14 мес 18 мес
Мясо яков: - в полутушах и четвертинах охлажденное (подвесом) - в полутушах и четвертинах замороженные	-1 -12 -18 -20 -25	не более 85 95-98 95-98 95-98 95-98	16 сут 8 мес 12 мес 14 мес 18 мес
Мясо кроликов: охлажденное -мороженое упако-ванное в пакеты -мороженое не упа-кованное в пакеты	от 0 до плюс 2 -12 -18 -12 -18	80-85 80-85 80-85 90-95 90-95	5 суток 6 мес 10 мес 3 мес 6 мес
Мясо диких копытных животных: - охлажденное - мороженое	от 0 до 2 -18	не более 85 90-100	7 сут 6 мес

Окончание таблицы 2

Блоки мясные говяжьи, свиные, бараньи замороженные	-8	не более 90	4 мес
Субпродукты:			
-охлажденные	-1	не более 80	2 сут
-замороженные	-12	не более 85	4 мес
	-18	не более 85	6 мес
	-20	не более 85	7 мес
	-25	не более 85	10 мес
Кишки говяжьи, бараньи, свиные и конские:			
-сухосоленые	от 0 до 5	не более 75	от 1 года до 2 лет
-мокросоленые	от 0 до 5	не более 75	от 1 года до 2 лет

Таблица 3

Вид птицы	Предельный срок хранения, в месяцах, при температуре							
	минус 12 °С		минус 15°С		минус 18 °С		минус 25°С	
	Неупакованных	Упакованных	Неупакованных	Упакованных	Неупакованных	Упакованных	Неупакованных	Упакованных
Куры, индейки, цесарки – мороженые	5	8	7	10	10	12	12	14
Цыплята, цыплята-блойлеры, индюшата, цесарята-мороженые	4	8	6	10	8	12	11	14
Гуси, утки – мороженые	4	6	5	8	7	10	11	12
Гусята, утята - мороженые	3	6	4	8	6	10	10	12

Таблица 4

Вид жира	Предельный срок хранения, в месяцах при температуре			
	не выше 25 °С	от 0 °С до 6 °С	от минус 5°С до минус 8 °С	от минус 12 °С и ниже
Говяжий, бараний, свиной в ящиках, бочках, картонных навивных барабанах		1	6	12
Костный, конский в ящиках, бочках, картонных навивных барабанах	-	1	6	6

Окончание таблицы 4

Сборный в бочках, картонных навивных барабанах	-	-	4	-
Говяжий, бараний, свиной: - в металлических банках - в стеклянных банках - в другой потребительской таре (в пачках, стаканчиках)	12 - -	18 18 -	24 - 2	24 - 2

7.1.11 Охлажденное мясо птицы хранят при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха 85% - 48 часов.

7.1.12 Замороженное мясо птицы хранят в холодильниках при температуре не выше минус 18 °С при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 % в течение 20 суток.

7.2 Хранение колбасных изделий, продуктов из мяса убойных животных и мясных полуфабрикатов

7.2.1 Хранение колбасных изделий, продуктов из мяса убойных животных и мясных полуфабрикатов осуществляют в соответствии с [3] и [4].

7.2.2 Изготовитель имеет право увеличивать срок хранения колбасных изделий, продуктов из мяса убойных животных и мясных полуфабрикатов с учетом требований с [3] и [4].

7.3 Хранение мясных консервов

Консервы хранят в отапливаемых и неотапливаемых складских помещениях при температуре от 0 ^{0}С до 20 ^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Сроки хранения консервов должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5

Наименование продукта и вид тары	Сроки хранения на складах, в годах	
	отапливаемых	неотапливаемых
Натурально-кусковые консервы стерилизованные:		
1) в банках из жести белой холоднокатаной горячего лужения: - в лакированных или литографированных снаружи; - в нелакированных и нелитографированных;	 6 5	 4 4
2) в банках из жести белой холоднокатаной горячего лужения;	5	4
3) в банках из жести электролитического лужения: - в лакированных ФЛ -559; - в покрытых белковоустойчивой эмалью; - в банках из алюминия; - в стеклянных банках	 3 5 4 3	 3 4 4 3
Фаршевые консервы, стерилизованные в металлических и стеклянных банках	2	2
Мясорастительные консервы, стерилизованные в металлических лакированных и стеклянных банках	2	2
Субпродуктовые консервы, стерилизованные в металлических и стеклянных банках	1	1

7.4 Хранение мясных пищевых концентратов

7.4.1 Мясные концентраты (далее - концентраты) должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей при температуре от 0 ^{0}С до 20 ^{0}С и относительной влажности не более 75 %.

7.4.2 При хранении ящики с концентратами устанавливают на стеллажи и поддоны штабелями по высоте не более восьми ящиков. Расстояние между штабелями, а также штабелями и стенами должно быть не менее 0,7 м. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

7.4.3 Сроки хранения концентратов должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 6.

Таблица 6

Виды	Расфасованные насыпью в пакете		Брикетированные
	из бумаги с полимерным покрытием	на основе алюминиевой фольги или комбинированных с фольгой других материалов	
Концентраты: - с жиром	6 мес	7 мес	10 мес
- без добавления жира	8 мес	10 мес	12 мес

Библиография

[1] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №769).

[2] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №881).

[3] ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68).

[4] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №880).

УДК 637.523.006.354 **МКС 67.120.10**
67.120.20

Ключевые слова: мясо, мясные продукты, консервы, кишки, консервы концентраты, упаковка, маркировка, хранение.

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