

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

Ет және ет өнімдері
ҰЛТТЫҚ ЖЫЛҚЫ ӨНІМДЕРІ
Жалпы техникалық шарттар

Мясо и мясные продукты
ИЗДЕЛИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КОНСКИЕ
Общие технические условия

ҚР СТ 1303-2015

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

ҰЛТТЫҚ ЖЫЛҚЫ ӨНІМДЕРІ

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 1303-2015

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 министрлігінің 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 1303-2004 «Ет және ет өнімдері. Ұлттық жылқы өнімдері. Техникалық шарттары » **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

ҰЛТТЫҚ ЖЫЛҚЫ ӨНІМДЕРІ

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт бөлшек саудада сату және тағамға тікелей қосуға арналған, ысталған және (немесе) ыстап пісірілген ұлттық жылқы өнімдеріне (әрі қарай – жылқы өнімдері) қолданылады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік құжаттар қажет:

ҚР СТ ЕЭҚООН (1)-2012 Жылқы еті. Тұтас ет және бөлшектері.

ҚР СТ 1081-2002 Технологиялық нұсқаулықтар мен тамақ өнімдеріге арналған рецептураларды әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

ҚР СТ 1406-2005 Буып-түю. Таңбалау белгілері.

ҚР СТ 1502-2006 Тамақ өнімдері. ЖҚХ әдістермен астықта, ысталған етте және балық өнімдерінде бенз (а) пиреннің болуын анықтау.

ҚР СТ 1505-2006 Тамақ өнімдері. Инверсионды вольтамперометрия әдісімен антибиотиктерді анықтау (левомецитин, тетрациклин тобы).

ҚР СТ 2349-2013 Тамақ өнімдері, азық-түлік шикізаты, биологиялық белсенді қоспалар. Флуориметриялық детектрлеумен жоғары тиімді хроматографияның әдісімен бенз (а) пиреннің мөлшерін анықтау.

ҚР СТ ГОСТ Р 50455-2008 Ет және ет өнімдері. Сальмонелланы анықтау (төрелік әдіс).

ҚР СТ ГОСТ Р 51447-2010 Ет және ет өнімдері . Іріктеу әдістері

ҚР СТ ГОСТ Р 52480-2007 Ет және ет өнімдері. Құрамының құрылымдық құрауыштарын анықтаудың жеделдетілген гистологиялық әдісі.

ГОСТ 8.579-2002 Мемлекеттік өлшем бірлігін қамтамасыз ету жүйесі. Өндіру, өлшепбуып-түю, сату және импорттау кезінде кез келген түрде орауыштағы тауардың санына қойылатын талаптар.

ГОСТ 975-88 Гидратты кристалл глюкоза. Техникалық шарттар.

ГОСТ ISO 1841-2-2013 Ет және ет өнімдері. Хлоридтердің массалық үлесін анықтаудың потенциометриялық әдісі.

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

ГОСТ 9792-73 Шошқа, қой, сиыр еті және басқа да сойылған жануарлар мен құстардың өнімдерінен алынған шұжық өнімдері. Қабылдау ережелері және сынамаларды іріктеу әдістері.

ГОСТ 9793-74 Ет өнімдері. Ылғалды анықтау әдістері.

ГОСТ 9957-2015 Ет және ет өнімдері. Хлорлы натрий мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 9958-81 Шұжық өнімдері және еттен жасалатын өнімдер. Бактериологиялық талдау әдістері

ГОСТ 9959-91 Ет өнімдері. Органлептикалық бағалау жүргізудің жалпы шарттары.

ГОСТ 10444.12-2013 Жануарларға арналған азықтар мен азық өнімдерінің микробиологиясы. Ашытқыш пен зең саңырауқұлақтарын есептеу және анықтау әдістері.

ГОСТ 10444.15-94 Тамақ өнімдері. Мезофилді аэробты және факультативті-анаэробты микроағзалардың мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 13459-68 Қара малдың өңделген ішектері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13830-97 Ас тұзы . Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүкті таңбалау.

ГОСТ 14961-91 Химиялық талшықтары бар зығыр жіптері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 16404-70 Өңделген қара мал ішектері. Тоқ ішек.

ГОСТ 17282-71 Өңделген жылқы ішектері (ащы ішек пен бүйен). Жылқы ішегі. Техникалық шарттар.

ГОСТ 17308-88 Жіптер. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 23285-78 Тамақ өнімдері мен шыны ыдысқа арналған тасымалдау бумалары. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 25776-83 Дана түріндегі өнім мен тұтынушы ыдысындағы өнім. Термоотырғызу үлдіріндегі топтық орауыш.

ГОСТ 26663-85 Тасымадау бумалары. Бумалау құралдарымен қалыптастыру. Жалпы техникалық талаптар.

ГОСТ 26669-85 Тамақ өнімдері және дәмдік өнімдер. Микробиологиялық талдаулар үшін сынамаларды дайындау.

ГОСТ 26670-91 Тамақ өнімдері. Микроағзаларды культивациялау әдістері.

ГОСТ 26927-86 Тамақ өнімдері мен шикізаттар. Сынапты анықтау әдістері.

ГОСТ 26929-94 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынамаларды дайындау. Уытты элементтердің мөлшерін анықтау үшін минерализация.

ГОСТ 26930-86 Тамақ өнімдері және шикізат. Күшәнді анықтау әдісі.

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

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

ГОСТ 28498-90 Шыны сұйықтық термометрі. Жалпы техникалық талаптар. Сынау әдістері.

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

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

ГОСТ 30538-97 Тамақ өнімдері. Атомды-эмиссионды әдіспен уытты элементтерді анықтау әдістемесі.

ГОСТ 30726-2001 Тамақ өнімдері. Escherichia coli типті бактериялардың мөлшерін анықтау және белгілеу әдістері.

ГОСТ 31479–2012 Ет және ет өнімдері. Құрамын гистологиялық сәйкестендіру әдісі.

ГОСТ 31628-2012 Тамақ өнімдері және азық-түлік шикізаты. Күшәннің массалық концентрациясын анықтаудың инверсионды-вольтамперометриялық әдісі.

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Тамақ өнімдері. Salmonella типті бактерияларды анықтау әдісі.

ГОСТ 31694-2012 Тамақ өнімдері. Азық-түлік шикізаты. Антибиотиктердің қалдық мөлшерін анықтау әдісі.

ГОСТ 31746-2012 Тамақ өнімдері. Коагулаз оң стафилоккоктар мен Staphylococcus aureus мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 31747-2012 Тамақ өнімдері. Асқазан ішек таяқшаларының бактерияларын (колифориялы бактериялар) анықтау әдістері.

ГОСТ 31796-2012 Ет және ет өнімдері. Құрамының құрылымдық құрауыштарын анықтаудың жеделдетілген гистологиялық әдісі.

ГОСТ 31903–2012 Тамақ өнімдері. Экспресс-антибиотиктерді анықтау әдісі.

ГОСТ 31904–2012 Тамақ өнімдері. Микробиологиялық сынауға арналған сынаманы іріктеу әдісі.

ГОСТ 32031-2012 Тамақ өнімдері. Listeria monocytogenes бактерияларын анықтау әдістері.

ГОСТ 32161-2013 Тамақ өнімдері. Cs-137 цезийдің мөлшерін анықтау әдісі

ГОСТ 32163-2013 Тамақ өнімдері. Sr-90 стронцийдің мөлшерін анықтау әдісі.

ГОСТ 32164-2013 Тамақ өнімдері. Sr-90 стронций және Cs-137 цезийді анықтауға арналған сынаманы іріктеу әдісі.

ГОСТ 32225-2013 Союға арналған жылқы. Жылқы еті мен құлын етінің жарты еті және төрт аяқ еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 32308-2013 Ет және ет өнімдері. Газ сұйықтық хроматографиясы әдісімен хлорорганикалық пестицидтердің мөлшерін анықтау.

ГОСТ 33222-2015 Ақ қант. Техникалық шарттар.

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

3 Жіктеу

Қолданылатын шикізат пен технологиялық процеске байланысты жылқы еті өнімдерін ысталған және (немесе) жартылай ысталған мынадай түрлері бойынша әзірлеп шығарады:

- қарта;
- шұжық;
- қазы;
- қос қазы;
- жал;
- жая;
- сүр ет.

4 Жалпы техникалық талаптар

4.1 Негізгі көрсеткіштері мен сипаттамалары

4.1.1 Жылқының өнімдері ҚР СТ 1081-ге сәйкес технологиялық нұсқаулықтар бойынша осы стандарттың [1], [2] талаптарына сәйкес дайындалады.

Жылқы өнімдері тез бүлінетін өнімдерге жатады.

4.2 Сипаттамалары

4.2.1 Жылқы өнімдері екі сұрыппен орындалады:

- жоғары сұрып: қарта, шұжық, қазы, қос қазы, жал, жая, сүр ет.
- бірінші сұрып: құрамына ақ түсті қойдың құйрық майы кіретін шұжық.

4.2.2 Органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша жылқы өнімдері 1-кестеде көрсетілген нормалар мен талаптарға сәйкес келуге тиіс.

1-кесте

Көрсеткіш	Ерекшеліктері мен нормалары						
	Қарта	Шұжық (жоғарғы сұрып)	Шұжық (бірінші сұрып)	Қазы , кос қазы	Жал	Жая	Сүр ет
Сыртқы түрі	Зақымсыз және дақсыз құрғақ бетті және таза бетті ішектер	Беті таза, зақымсыз, дақсыз, жабысқақсыз, фарш, сорпа және майсыз таза батондар			Бұлшық еттің кесігі бар сары түсті май кесектері, шеттері түзу етіп кесілген, ұзын, беті құрғақ таза	Дөңес келген шеттері түзу етіп кесілген беттерінде май қабаты бар ет кесектері, беті құрғақ	Шеттері түзу түрлі кесек еттері, беттері құрғақ
Консистен-циясы	Жұмсақ, икемді, жағылмайтын	Тығыз			Тығыз		
Кескін түрі	Ақсары тәріздіден сары түске дейін май ткані бар ішек h	Сұр түстен күңгірт қызыл түске дейінгі ет кесектері бар біркелкі етіп араластырылған фарш		Ақсарыдан сары түске дейін майы бар сұр түстен күңгірт қызыл түске дейінгі бұлшық ет ұлпасы	10% артық емес сұр түстен күңгірт қызыл түске дейінгі бұлшық ет ұлпасы бар ақсары түстен сары түске дейінгі май	Ақсары түстен сары түске дейінгі жоғарғы бөлігінде майы бар 10 см артық емес қалыңдықты сұрдан күңгірт қызыл түске дейінгі бұлшық ет ұлпасы	Сұр түстен қызыл түске дейінгі бұлшық ет ұлпасы
		16 дан 25 мм өлшемді ақсары түстен сары түске дейінгі май кесектері	16 дан 25 мм өлшемді сары ақ түсті құйрық май кесек еттері				

1 кестенің аяқталуы

Көрсеткіштер	Ерекшеліктері мен нормалары						
	Қарта	Шұжық (жоғары сұрып)	Шұжық (бірінші сұрып)	Қазы , кос қазы	Жал	Жая	Сүр ет
Иісі мен дәмі	Бөтен иіс пен дәмі жоқ шамалы тұздалған ысталған хош иісі бар өнімнің осы түріне тән						
			Құйрық майдың ерекше иісі бар				
Кесек немесе батонның пішімі, өлшемі	Табиғи пішімі бар ішектер	Ішкі диаметрі 10-15 см сақина түріндегі батондар	Ішкі диаметрі 10-15 см сақина түріндегі батондар ортасынан бір байланған	Иілген пішімді батондар (қазы), доға тәрізді (кос қазы)	Ұзын пішімді кесектері	Дөңес пішімді кесектері	Шамалы иілген кесектер
Дайын өнімнің бір дана салмағы, кг - кем емес - артық емес	нормаланбайды				0,5	0,4	1,0
Ылғалдың массалық үлесі, %, артық емес	нормаланбайды						
Ас тұзының массалық үлесі, %	1,5 бастап 4,0	1,5 бастап 4,0	1,5 бастап 4,0	1,5 бастап 3,0	1,5 бастап 3,0	1,5 бастап 3,0	1,5 бастап 4,0

4.2.3 Жылқы өнімдерінің микробиологиялық көрсеткіштері (ішек таяқшалары топтарының бактериялары (калиформ)), сульфитредуцирлеуші клостридиялар S.aureus, Escherichia coli) [1], [2]-де белгіленген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

4.2.4 Уытты заттардың мөлшері (уытты элементтер, нитрозаминдер, нитриттер, пестицидтер, радионуклидтер, бенз(а)пирен, антибиотиктер) [1]-де белгіленген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

4.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

4.3.1 Жылқы өнімдерін шығару үшін қолданылатын шикізат [1], [2] талаптарға сәйкес келуге тиіс.

4.3.2 Жылқы өнімдерін әзірлеу үшін мынадай шикізат пен негізгі материалдар пайдаланылады:

- ҚР СТ ЕЭКООН 2; ГОСТ 32225 бойынша жылқы еті;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша қойдың құйрық май-шикізаты;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша ішкі немесе тері асты жылқы майы;
- ГОСТ 13830 бойынша ас тұзы ;
- ГОСТ 33222 бойынша ақ қант;
- ГОСТ 975 бойынша гидратты кристалл глюкоза;
- ГОСТ 29050 бойынша ақ немесе қара бұрыш;
- ГОСТ 6309 бойынша мақта қағаз және синтетикалық жіптер, ГОСТ 14961 бойынша зығыр;
- ГОСТ 17308 бойынша жіп;
- ГОСТ 13459 бойынша өңделген қара мал ішегі;
- ГОСТ 16404 бойынша қалың өңделген қара мал ішегі;
- ГОСТ 17282 бойынша өңделген жылқы ішегі;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша целлюлозалы үлдірді (целлофан) алу (Қазақстан Республикасы мемлекеттік санитарлы-эпидемиологиялық қадағалау өкілетті органымен қолдануға рұқсат етілген басқа да жасанды қабықшалар қолдануға рұқсат беріледі).

4.3.3 Жылқы өнімдерін әзірлеп шығару үшін біршама түрі өзгерген ет, сапасыздық белгілері бар май және бір реттен астам мұздатылған етті қолдануға тыйым салынады.

4.4 Таңбалау

4.4.1 Тұтынушы орауышын таңбалау [2], [3] талаптарына сәйкес жүзеге асырылады..

4.4.2 Тасымалдау бумасы, көп айналымды және тасымалдау, топтық орауышын таңбалау «Минималды және максималды температура мәндерін

көрсете отырып, температураны шектеу» және «Күн сәулелерінен қорғау» деген ескерту жазбалары немесе манипуляциялық белгілерін қалдыра отырып ҚР СТ 1406 және ГОСТ 14192 сәйкес [2], [3] жүзеге асырылады.

4.4.3 Ашық полимер материалдармен бандерлеу кезінде тасымалдау бумасы мен көліктік ыдыс және топтық орауыштың бүйірлік беттеріне таңбалау түсіруге жол берілмейді.

Таңбалау ретінде бұл жағдайда жалпы салмағы мен орнының саны туралы ақпаратпен толықтырылған, тасымалдау ыдысы немесе тұтынушы ыдысында көзге көрінетін жазбалар болады. Көрінбейтін жазбалар, оның ішінде манипуляциялық белгілер қосымша парақтарға түсіріледі немесе кез келген басқа қолжетімді тәсілмен ұсынылады.

4.4.4 Бөлшек сауда желісінде жылқы өнімдерін сату А.1 сәйкес (А қосымшасы) 100 г өнімнің азық және энергетикалық құндылығы туралы ақпараттық мәліметтер болғанда жүзеге асырылуға тиіс.

4.5 Буып-түю

4.5.1 Жылқы өнімдерін буып-түюге қолданылатын тұтынушы және тасымалдау орауыштары, буып-түю материалдары [4] және сақтау, тасымалдау және сату кезінде жылқы өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін және соларға сәйкес әзірленген құжаттардың талаптарына сәйкес келуге тиіс.

4.5.2 Жылқы өнімдерін буып-түю түрлері - кәдімгі, вакуумды және газдық түрлендірілген:

- технологиялық нұсқаулықта көрсетілген салмағы бойынша;
- тұтас өнімдермен;
- үлестік және сәндік есік түрінде.

4.5.3 Буып-түю материалдары:

- табиғи (4.3.2 ГОСТ 13459, ГОСТ 16404, ГОСТ 17282 бойынша жануарлар ішегі);
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша жасанды қабықша;
- қолданыстағы нормативтік құжаттар бойынша термоотырғызылған, ламинатталған, полимер көп қабатты, ашық газ сіңіретін материалдардан жасалған бумалар мен үлдірлер;
- тамақ өнімдерін буып-түю үшін белгіленген тәртіппен Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау жөніндегі өкілетті органы рұқсат еткен отандық және импорт өндірілген басқа да материалдар.

Жылқы өнімдері ашық газ сіңіргіш материалдарынан, көп қабатты полимер, оның ішінде ламинатталған, термоотырғызылған бумалар мен үлдірлерге вакууммен буып-түйіледі.

Жылқы өнімдері қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша әсем әрленген картон қораптарға буып-түйілген қалпында өткізу үшін шығарылады.

Жылқы өнімдері батондарын байлау үшін мыналар пайдаланылуға тиіс:

- ГОСТ 17308 бойынша кендіржіп;
- ГОСТ 6309 бойынша мақта-мата не синтетикалық немесе ГОСТ 14961 бойынша зығыр жібі;

Металл қапсырмалар және резеңке қаусырмалар қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша.

Жіп пен қабықшаның бос ұштары 2 см артық болмауға тиіс.

4.5.4 ГОСТ 25776, ГОСТ 26663 сәйкес топтық орауышты қалыптастыру.

4.5.5 Тасымалдау бумалары ГОСТ 23285 бойынша қалыптастырылады.

Тасымалдау бумасын төсеу тасымалдау бумасының әр бүйір жағынан көп айналымды ыдыс және/немесе тасымалдау ыдысы және/немесе топтық орауыш және/немесе тұтынушы ыдысы бірлігінен төмен таңбалау көрінетіндей етіп жүзеге асырылады.

Тасымалдау бумасын төсеу тұтынушы ыдысының және/немесе топтық орауыштың және/немесе тасымалдау ыдысының және/немесе көп айналымды ыдыстың төменгі қатарларын қамтамасыз ететін тәсілдермен жүзеге асырылады.

5.4.6 Ішіндегісінің таза салмағының номинал мөлшерден жол берілетін теріс ауытқулары - ГОСТ 8.579 сәйкес.

4.5.7 Тасымалдау ыдысының әр бірлігіне жасап шығарылған өнімнің бір топтамасынан бір атаумен аталатын өнімдер буып-түйіледі. Түрлі атаулармен аталатын өнімдерді буып-түюге тұтынушымен келісім бойынша ғана рұқсат етіледі.

5 Қоршаған ортаны қорғау

Жылқы өнімдерін шығаруда қоршаған ортаға зиянды, ластайтын заттарды шығаруға жол берілмейді.

6 Қабылдау ережелері

6.1 Топтаманы және іріктеу көлемін анықтау ГОСТ 9792, ГОСТ 26929 бойынша іске асырылады.

6.2 Өнім белгіленген тәртіппен бекітілген өндірістік бақылау бағдарламасына сәйкес 4-тарауда қарастырылған қауіпсіздік және сапа көрсеткіштері бойынша бақыланады.

7 Бақылау әдістері

7.1 Сынамаларды іріктеу және оларды сынауға дайындау ҚР СТ ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 бойынша жүргізіледі.

7.2 Органлептикалық көрсеткіштерді (дәмі, сырткы түрі, иісі, консистенциясы, түсі) анықтау ГОСТ 9959 бойынша.

7.3 Майдың массалық үлесін анықтау ГОСТ 23042 бойынша.

7.4 Блоктың массалық үлесін анықтау ГОСТ 25011 бойынша.

7.5 Хлорлы натрийдің (ас тұзы) массалық үлесін анықтау - ГОСТ 9957, ГОСТ ISO 1841-2 бойынша.

7.6 Ылғалды анықтау ГОСТ 9793 бойынша.

7.7 Уытты элементтердің мөлшерін анықтау:

- сынаптың ГОСТ 26927 бойынша;
- күшәннің ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538 бойынша.
- қорғасынның ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 бойынша.
- кадмийдің ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 бойынша.

7.8 Пестицидтерді анықтау ГОСТ 32308 бойынша.

7.9 Антибиотиктерді анықтау ҚР СТ 1505, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903 бойынша.

7.10 Нитрозаминдерді анықтау қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша.

7.11 Радионуклидтерді анықтау ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 бойынша,

7.12 Патогенді микроағзаларды анықтау ГОСТ 9958, ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 31746 бойынша.

7.13 Өнімнің шикізат құрамын сәйкестендіру ГОСТ 31796, ГОСТ 31479, ҚР СТ 52480 бойынша.

7.14 Диоксиндерді анықтау қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша.

7.15 Ішек таяқшалары тобы бактерияларын (колиформды бактериялар) табу және санын анықтау әдістері ГОСТ 31747 бойынша.

7.16 Сальмонелалларды анықтау ГОСТ 31659, ҚР СТ ГОСТ Р 50455 бойынша.

7.17 Listeria monocytogenes бактерияларын анықтау әдістері - ГОСТ 32031 бойынша .

7.18 Бенз(а)пиренді анықтау әдістері ҚР СТ 1502, ҚР СТ 2349 бойынша.

7.19 Ашытқылар мен зең саңылауқұлақтарын анықтау ГОСТ 10444.12 бойынша.

7.20 Мезофилді аэробты және факультативті микроағзалардың санын анықтау ГОСТ 10444.15 бойынша.

7.21 Болжамды Escherichia coli есепке алу және анықтау ГОСТ 30726 бойынша.

7.22 Өнімнің қалың жеріндегі темпертураны анықтау ГОСТ 28498

бойынша 0°С-ден 150°С температуралы шкалалы шыны сұйықтық термометрімен орындалады.

7.23 Микробиологиялық талдауларды жүргізу кезіндегі қауіпсіздік талаптары [1], [2] сәйкес.

8 Тасымалдау

Жылқы өнімдері осы көлік түрінде қолданылатын тез бүлінетін жүкті тасымалдау ережелеріне сәйкес мамандандырылған көлік құралдарымен тасымалданады.

9 Әзірлеушінің кепілдігі

9.1 Әзірлеуші тасымалдау шарттары сақталған жағдайда, жылқы өнімдерінің осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

9.2 Технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап өнімнің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттарын дайындаушы [1], [2] талаптарын ескере отырып белгілейді.

А қосымшасы
(Міндетті)

А.1 кестесі - 100 г шұжық өнімінің азықтық және энергетикалық құндылығы туралы ақпараттық мәліметтер

Өнімнің атауы	Ақуыз, г	Май, г	Энергетикалық құндылығы, ккал/кДж
Шұжық	20,9	4,1	121/506,3
Қазы	19,5	9,9	167/698,7
Кос қазы	19,5	9,9	167/698,7
Жал	-	99,7	897/3753,0
Жая	19,5	9,9	167/698,7
Сүр ет	19,5	9,9	167/698,7
Шұжық, құрамына ақ түсті қойдың құйрық майы кіреді	20,9	4,1	121/506,3

Библиография

[1] КО ТР 021/2011. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы. (Кеден одағы Комиссиясының 09.12.11 ж. № 880 шешімімен бекітілген).

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

[3] КО ТР 022/2011 Таңбалануы бөлігіндегі тамақ өнімдері (Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы №881 шешімімен бекітілген).

[4] КО ТР 005/2011 Орауыштың қауіпсіздігі туралы (Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы №769 шешімімен бекітілген).

ӘОЖ 637.525 **МСЖ 67.120.10**

Түйінді сөздер: ұлттық жылқы өнімдері, қазы, карта, шұжық, жал, жая кос қазы, сүр ет



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Мясо и мясные продукты

ИЗДЕЛИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КОНСКИЕ

Общие технические условия

СТ РК 1303-2015

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 1303-2004 «Мясо и мясные продукты. Изделия национальные конские. Технические условия»

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

ИЗДЕЛИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КОНСКИЕ

Общие технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия национальные конские (далее - конские изделия) копченые и (или) копчено-вареные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и реализации в розничной торговле.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

СТ РК ЕЭКООН (1)-2012 Конина. Туши и отрубы.

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

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

СТ РК 1502-2006 Продукты пищевые. Определение бенз(а)пирена в зерне, копченых, мясных и рыбных продуктах методом ТСХ.

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

СТ РК 2349-2013 Продукты пищевые, продовольственное сырье, биологически активные добавки. Определение содержания бенз(а)пирена методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуориметрическим детектированием.

СТ РК ГОСТ Р 50455-2008 Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод).

СТ РК ГОСТ Р 51447-2010 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.

СТ РК ГОСТ Р 52480-2007 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава.

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 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия.

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

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

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

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги.

ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия.

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки.

ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.

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

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

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

ГОСТ 16404-70 Кишки говяжьи обработанные. Черевы толстые.

ГОСТ 17282-71 Кишки конские обработанные (тощая и подвздошная). Черевы конские. Технические условия.

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия.

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

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

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

ГОСТ 25776-83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку.

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования.

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.

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

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

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

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

ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli.

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

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

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

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

ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus.

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

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков.

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

ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий

Listeria monocytogenes.

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

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

ГОСТ 32164-2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137.

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

ГОСТ 32308-2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии.

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. 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 Классификация

В зависимости от применяемого сырья и технологического процесса конские изделия вырабатывают копчеными и (или) копчено-вареными следующих наименований:

- карта;
- шужук;
- казы;
- кос-казы;
- жал;
- жая;
- сур-ет.

4 Общие технические требования

4.1 Основные показатели и характеристики

4.1.1 Конские изделия изготавливают соответствии с требованиями настоящего стандарта, [1], [2], по технологическим инструкциям согласно СТ РК 1081.

Конские изделия относятся к скоропортящимся продуктам.

4.2 Характеристики

4.2.1 Конские изделия изготавливаются двух сортов:

- высший сорт: карта, шужук, казы, кос-казы, жал, жая, сур-ет.
- первый сорт**:** шужук, в состав которого входит курдючный бараний жир белого цвета.

4.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям конские изделия должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><td rowspan="2">Показатель</td><td colspan="7">Характеристика и нормы</td></tr>
<tr><td>Карта</td><td>Шужук (высший сорт)</td><td>Шужук (первый сорт)</td><td>Казы, кос-казы</td><td>Жал</td><td>Жая</td><td>Сур-ет</td></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td>Кишки с чистой и сухой поверхностью, без повреждений и пятен</td><td colspan="2">Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждения, пятен, слипов и наплывов фарша, бульонных и жировых отеков</td><td></td><td>Куски жира желтоватого цвета с прирезью мышечной ткани, с ровно обрезанными краями, продолговатой формы, с чистой сухой поверхностью</td><td>Куски мяса со слоем жира на поверхности с ровно обрезанными краями овальной формы с чистой, сухой поверхностью</td><td>Куски мяса разнообразной формы с ровными краями, с чистой сухой поверхностью</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td>Мягкая, эластичная, не мажущаяся</td><td colspan="3">Плотная</td><td colspan="3">Упругая</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Вид на разрезе</td><td rowspan="2">Кишки с наличием жировой ткани от кремового до желтого цвета</td><td colspan="2">Фарш равномерно перемешан и содержит кусочки мяса от серого до темно красного цвета</td><td rowspan="2">Мышечная ткань от серого до темно-красного цвета с наличием жира от кремового до желтого цвета</td><td rowspan="2">Жир от кремо- вого до желтоватого цвета с наличием мышечной ткани от серого до темно-красного цвета не более 10 %</td><td rowspan="2">Мышечная ткань от серого до темнокрасного цвета, толщиной не более 10 см с наличием в верхней части жира от кремового до желтого цвета</td><td rowspan="2">Мышечная ткань от серого до темнокрасного цвета</td></tr>
<tr><td>и кусочки жира от кремового до желтого цвета размером от 16 до 25 мм</td><td>и кусочки курдючного бараньего жира белого цвета размером от 16 до 25 мм</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 1

Показатели	Характеристика и нормы						
	Карта	Шужук (высший сорт)	Шужук (первый сорт)	Казы, кос-казы	Жал	Жая	Сур-ет
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта с ароматом копчения в меру соленый без посторонних привкусов и запахов						
			со специфическим запахом курдючного жира				
Форма, размер батона или куска, вязка	Кишки натуральной формы	Батоны в виде колец с внутренним диаметром 10-15 см	Батоны в виде колец с внутренним диаметром 10- 15 см с одной перевязкой посередине	Батоны изогнутой формы (казы), дугообразной формы (кос-казы)	Куски продолговатой формы	Куски овальной формы	Куски слегка изогнутой формы
Масса одной штуки готового продукта, кг - не менее - не более	не нормируется				0,5	0,4	1,0
Массовая доля влаги, %, не более	не нормируется						
Массовая доля поваренной соли, %	от 1,5 до 4,0	от 1,5 до 4,0	от 1,5 до 4,0	от 1,5 до 3,0	от 1,5 до 3,0	от 1,5 до 3,0	от 1,5 до 4,0

4.2.3 Микробиологические показатели (бактерии группы кишечной палочки (колиформы), сульфитредуцирующие клостридии, S.aureus, Escherichia coli) конских изделий должны соответствовать требованиям установленным в [1], [2].

4.2.4 Содержание токсичных элементов (нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, бенз(а)пирена, антибиотиков) должны соответствовать требованиям установленным в [1].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье, используемое для производства конских изделий, должно соответствовать требованиям [1], [2].

4.3.2 Для изготовления конских изделий применяют следующее сырье и основные материалы:

- конина по СТ РК ЕЭКООН 2; ГОСТ 32225;
- жир- сырец бараний курдючный по действующей нормативной документации;
- жир конский подкожный или внутренний по действующей нормативной документации;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- глюкоза кристаллическая гидратная по ГОСТ 975;
- перец черный или белый по ГОСТ 29050;
- нитки хлопчатобумажные и синтетические по ГОСТ 6309, льняные по ГОСТ 14961;
- шпагат по ГОСТ 17308;
- кишки говяжьи обработанные - черевы по ГОСТ 13459;
- кишки говяжьи обработанные - черевы толстые по ГОСТ 16404;
- кишки конские обработанные - черевы конские по ГОСТ 17282;
- целлюлозную пленку (целлофан) по действующей нормативной документации, (допускаются и другие искусственные оболочки, разрешенные к применению уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора).

4.3.3 Не допускается для выработки конских изделий применять мясо с заметно изменившимся цветом поверхности, замороженное более одного раза и жир с признаками недоброкачественности.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской упаковки осуществляется в соответствии с требованиями [2], [3].

4.4.2 Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной, транспортного пакета осуществляется в соответствии с [2], [3] согласно

ГОСТ 14192 и СТ РК 1406 с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры с указанием минимального и максимального значений температуры.

4.4.3 При обандероливании прозрачными полимерными материалами маркировку на боковые поверхности групповой упаковки и транспортной тары и транспортного пакета допускается не наносить.

Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской таре или групповой упаковке, или транспортной таре, дополненные информацией о количестве мест и массе брутто. Не просматриваемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на листы-вкладыши или представляют любым другим доступным способом.

4.4.4 Реализация конских изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с А.1 (Приложение А).

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания конских изделий, должны соответствовать требованиям [4] и документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать безопасность и качество конских изделий при хранении, перевозках и реализации.

4.5.2 Виды упаковки конских изделий – обычная, вакуумная и газомодифицированная:

- по массе, указанной в технологической инструкции;
- целыми изделиями;
- в порционной и сервировочной нарезке.

4.5.3 Упаковочные материалы:

- натуральная (кишки животных по 4.3.2 по ГОСТ 13459, ГОСТ 16404, ГОСТ 17282);
- искусственная оболочка по действующей нормативной документации;
- пленки и пакеты из прозрачных газонепроницаемых материалов, полимерных многослойных, в том числе ламинированных, термоусадочных по действующей нормативной документации;
- другие материалы отечественного и импортного производства, разрешенные уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора в установленном порядке для упаковки пищевых продуктов.

Под вакуумом конские изделия упаковываются в пленки и пакеты из прозрачных газонепроницаемых материалов, полимерных многослойных, в том числе ламинированных, термоусадочных.

Конские изделия могут выпускаться для реализации, упакованными в красочно оформленные картонные коробочки по действующей нормативной документации.

Для вязки батонов конских изделий должны использоваться:

- шпагат по ГОСТ 17308;

- нитки хлопчатобумажные или синтетические по ГОСТ 6309 или льняные по ГОСТ 14961;

скрепки металлические и обхваты резиновые по действующей нормативной документации.

Свободные концы оболочки и шпагата должны быть не более 2 см.

4.5.4 Формирование групповой упаковки в соответствии с ГОСТ 25776, ГОСТ 26663.

4.5.5 Транспортные пакеты формируют по ГОСТ 23285.

Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной тары с каждой боковой стороны транспортного пакета.

Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной тары, исключая механическую деформацию.

4.5.6 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579.

4.5.7 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукты одного наименования из одной партии выработки. Упаковка продуктов разных наименований вместе допускается только по согласованию с потребителем.

5 Охрана окружающей среды

В производстве конских изделий вредных выбросов загрязняющих веществ в окружающую среду не осуществляется.

6 Правила приемки

6.1 Определение партии и объема выборки продукта производят по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929.

6.2 Продукт контролируют по показателям качества и безопасности, предусмотренным в разделе 4 в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям по СТ РК ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей (вкус, внешний вид, запах, консистенция, цвет) по ГОСТ 9959.

7.3 Определение массовой доли жира по ГОСТ 23042.

7.4 Определение массовой доли белка по ГОСТ 25011.

7.5 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) - по ГОСТ 9957, ГОСТ ISO 1841-2.

7.6 Определение влаги по ГОСТ 9793.

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538.
- свинца по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.
- кадмия по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.8 Определение пестицидов по ГОСТ 32308.

7.9 Определение антибиотиков по СТ РК 1505, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

7.10 Определение нитрозаминов по действующей нормативной документации.

7.11 Определение радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.12 Определение патогенных микроорганизмов по ГОСТ 9958, ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 31746.

7.13 Идентификация сырьевого состава продукта по ГОСТ 31796, ГОСТ 31479, СТ РК 52480.

7.14 Определение диоксинов по действующей нормативной документации.

7.15 Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 31747.

7.16 Обнаружение сальмонелл по ГОСТ 31659, СТ РК ГОСТ Р 50455.

7.17 Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes - по ГОСТ 32031.

7.18 Методы определения бенз(а)пирена по СТ РК 1502,СТ РК 2349.

7.19 Определение дрожжей и плесневых грибов по ГОСТ 10444.12.

7.20 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ 10444.15.

7.21 Обнаружение и учет предполагаемых Escherichia coli по ГОСТ 30726.

7.22 Определение температуры в толще продукта производят стеклянным жидкостным термометром с температурной шкалой от 0°С до 150°С по ГОСТ 28498.

7.23 Требования безопасности при проведении микробиологических анализов в соответствии с [1], [2].

8 Транспортирование

Конские изделия транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие конских изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования.

Условия хранения и срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований [1], [2].

Приложение А
(Обязательное)

Таблица А.1 - Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г колбасных изделий

Наименование продукта	Белок, г	Жир, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Шужук	20,9	4,1	121/506,3
Казы	19,5	9,9	167/698,7
Кос - қазы	19,5	9,9	167/698,7
Жал	-	99,7	897/3753,0
Жая	19,5	9,9	167/698,7
Сур-ет	19,5	9,9	167/698,7
Шужук, в состав которого входит бараний жир белого цвета	20,9	4,1	121/506,3

Библиография

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

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

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

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

УДК 637.525 **МКС 67.120.10**

Ключевые слова: изделия национальные конские, казы, карта, шужук, жал, жая кос-казы, сур-ет

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