МКС 67.120.10 Группа Н11

к СТБ 974-2001 Пельмени замороженные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1, 2-й абзац	5.1, 5.10, 5.11	5.1, 5.9, 5.10

(ИУС РБ № 1 2002 г.)

МКС 67.120.10 Н11

к СТБ 974-2001 Пельмени замороженные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 1341-84	ГОСТ 1341-97

(ИУС РБ № 3 2001 г.)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 974-2001

ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Общие технические условия

ПЕЛЬМЕНІ ЗАМАРОЖАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт

Минск

УДК 637.52:006.354 МКС 67.120.10 (КГС Н11)

Ключевые слова: пельмени, пельмени замороженные

ОКП 92 1421
ОКП РБ 15.85.12.331

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН БелНИКТИММП
ВНЕСЕН Минсельхозпродом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 мая 2001 г. № 19

3 ВЗАМЕН СТБ 974-94

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ
Общие технические условия

ПЕЛЬМЕНІ ЗАМАРОЖАНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

FROZEN PELMENI MEAT DUMPLINGS
General specifications

Дата введения 2002-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на замороженные пельмени (далее – пельмени), предназначенные для реализации.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.1а (микробиологические показатели), 3.2.4, 3.2.5, 3.3.1, 3.3.2, 3.4 (маркировка), 5.1, 5.10, 5.11.

Обязательные требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья граждан, изложены в 3.2.1а (микробиологические показатели), 3.2.4, 3.2.5, 3.3.1, 3.3.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы (НД):

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1341-84 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

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

ГОСТ 7045-90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

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

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия

Издание официальное

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

ГОСТ 18992-80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

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

ГОСТ 24104-88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия

ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

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

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

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

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

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

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

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

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

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

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

СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)

3 Общие технические требования

3.1 Пельмени должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим, физико-химическим показателям пельмени должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, прямоугольника или квадрата, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. При встряхивании пачки пельмени издают ясный отчетливый звук
Вкус и запах	Вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственный данному виду продукта, фарш сочный, в меру соленый, с ароматом пряностей, лука, без посторонних привкуса и запаха

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Масса одного пельменя, г	12 ± 4
Массовая доля фарша к массе пельменя, %, не менее	49,0
Температура в толще фарша, °С, не выше	Минус 10
Толщина тестовой оболочки, мм, не более	2,5
Толщина тестовой оболочки в местах заделки	Не нормируется
Массовая доля поваренной соли, %, не более	1,8
Массовая доля жира в фарше, %, не более	28,0
Примечания 1 Допускается изготовление одного пельменя другой массы с указанием значения показателя и допускаемых отклонений в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке. 2 Допускается при ручной формовке массовая доля фарша пельменя не менее 47 % от массы пельменя.	

3.2.1а По микробиологическим показателям пельмени должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл в 25 г	Не допускается
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	$1 \cdot 10^6$
Наличие бактерий группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001 г	Не допускается

3.2.2 Допускается реализация пельменей с разрывами тестовой оболочки не более 10 % от массы партии.

3.2.3 Конкретные характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, пищевая ценность и рекомендации по приготовлению для каждого наименования пельменей должны быть приведены в рецептурах.

3.2.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов в пельменях не должно превышать допустимых уровней, установленных СанПиН 11-63 РБ (6.1.1).

3.2.5 Содержание радионуклидов в пельменях не должно превышать действующих допустимых уровней, установленных в ГН 10-117.

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления пельменей, должны соответствовать требованиям НД, СанПиН 11-63 РБ и (или) быть разрешены к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь и (или) Главным управлением ветеринарии Минсельхозпрода Республики Беларусь.

3.3.2 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимых уровней, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Беларусь и Минсельхозпродом Республики Беларусь.

3.3.3 Для изготовления пельменей не допускается применение:

– мяса и субпродуктов замороженных более одного раза;
– мяса быков и хряков, хряков-молодняка, поросят;
– блоков из замороженного мясного сырья с просроченным сроком хранения;
– шпика и свинины с признаками осаливания и пожелтения;
– жира-сырца первой и второй группы, за исключением жира-сырца, полученного при разделке мяса;
– круп и овощей (за исключением лука и чеснока);

– казеината натрия совместно с сывороткой крови взамен меланжа.
– соевых белков более 10 % в гидратированном виде к массе фарша.

3.4 Упаковка, маркировка

3.4.1 Пельмени фасуют в картонные пачки или пакеты из полиэтиленовой пленки или других материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь, массой нетто 350, 500 и 1000 г.

Допускаемое отклонение массы нетто одной пачки или пакета ± 14 г.

3.4.2 Для изготовления пельменных пачек применяют картон коробочный марки "А" по ГОСТ 7933.

Допускается при изготовлении пельменных пачек применять картон коробочный марки "М" или "НМ", или картон спичечный, или картон "хром-эрзац" для складных коробок.

Пачки склеивают дисперсией поливинилацетатной гомополимерной грубодисперсной марок ДС 47/7С и ДС 47/7В по ГОСТ 18992 или другими клеями, применение которых разрешено Министерством здравоохранения Республики Беларусь, или сшивают стальной проволокой диаметром 0,7 – 0,8 мм на автомате "БШ-5" или других машинах. Для приготовления клея допускается использовать муку пшеничную по ГОСТ 26574 и ржаную хлебопекарную по ГОСТ 7045.

Пакеты скрепляют термосвариванием, алюминиевыми скобами по НД или другими способами, обеспечивающими сохранность продукта.

3.4.3 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100.

На пачках и пакетах с пельменями должно быть указано:
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– наименование продукта;
– состав продукта;
– рекомендации по приготовлению;
– масса нетто;
– дата изготовления;
– срок годности;
– условия хранения;
– пищевая ценность;
– обозначение настоящего стандарта.

3.4.4 Пачки и пакеты с пельменями упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, а также в чистые, сухие, без постороннего запаха многооборотные ящики массой брутто до 25 кг или специализированные контейнеры по НД массой нетто до 250 кг, или другую тару, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Допускается пачки и пакеты с пельменями группировать по 24, 20, 15 и 10 шт, укладывая их одна на другую по высоте, и упаковывать в бумагу оберточную по ГОСТ 8273 марок А, В, Д, или в другие материалы, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь, обвязывать шпагатом по ГОСТ 17308, или нитками хлопчатобумажными по ГОСТ 6309, или вискозным шпагатом по НД, или заклеивать лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251, или другими обвязочными и склеивающими материалами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Многооборотная тара должна иметь крышку. При ее отсутствии допускается накрывать тару пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, бумагой оберточной по ГОСТ 8273 или другими материалами, разрешенными к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

3.4.5 Для сети объектов общественного питания пельмени упаковывают россыпью в ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13513 массой нетто не более 10 кг, в мешки бумажные непропитанные по ГОСТ 2226, или из пленки полиэтиленовой по ГОСТ 10354 массой нетто не более 15 кг, или другие виды транспортной тары, разрешенной Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Дно и стенки ящиков выстилают бумагой оберточной по ГОСТ 8273, выступающими концами которой пельмени покрывают сверху.

3.4.6 Ящики из гофрированного картона, мешки бумажные или из полимерных пленок заклеивают клеевой лентой на бумажной основе, или завязывают шпагатом по ГОСТ 17308, или нитками хлопчатобумажными по ГОСТ 6309, или скрепляют другим способом, обеспечивающим сохранность продукта.

3.4.7 В каждый ящик, контейнер или мешок упаковывают пельмени одного наименования.

3.4.8 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака: "Ограничение температуры".

3.4.9 На каждую единицу транспортной тары с упакованной продукцией наносят маркировку, характеризующую продукцию, с указанием:

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– наименования продукта;
– количества пачек (пакетов);
– массы нетто пачки (пакета);
– массы нетто;
– даты изготовления;
– срока годности;
– условий хранения;
– обозначения настоящего стандарта.

3.4.10 На каждую единицу транспортной тары с пельменями, упакованными россыпью, наносят маркировку, характеризующую продукцию, с указанием:

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– наименования продукта;
– массы нетто;
– состава продукта;
– пищевой ценности;
– даты изготовления;
– рекомендаций по приготовлению;
– даты изготовления и срока годности;
– условий хранения;
– обозначения настоящего стандарта.

Ярлык с аналогичной маркировкой может вкладываться в транспортную тару.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по СТБ 1036, СТБ 1053 и настоящему стандарту.

Приемку пельменей производят партиями. Под партией понимают любое количество пельменей одного наименования, изготовленных в одну смену, упакованных в однотипную тару. Каждая партия должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве, в котором указывают:

– номер удостоверения, дату выдачи;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование продукта;
– вид тары, групповой упаковки;
– количество единиц потребительской тары;
– дату изготовления;
– срок годности;
– условия хранения;
– массу нетто;
– подтверждение о соответствии качества пельменей требованиям настоящего стандарта с указанием массовой доли фарша, поваренной соли, жира, массы пельменя;
– обозначение настоящего стандарта;

4.2 Для проверки соответствия качества пельменей требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в количестве 10 % от объема партии, но не менее трех единиц транспортной тары.

Из каждой единицы транспортной тары с упакованной продукцией отбирают по пять единиц потребительской тары для проверки качества упаковки, маркировки и массы нетто.

При несоответствии качества упаковки, маркировки и массы нетто – партию бракуют.

4.3 Из каждой единицы транспортной тары с упакованной продукцией, включенной в выборку по 4.2, отбирают одинаковое количество единиц потребительской тары для составления объединенной пробы массой не менее 3 кг.

Из каждой единицы транспортной тары с продукцией, упакованной россыпью, включенной в выборку по 4.2, отбирают точечные пробы, из которых составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг.

4.4 При получении неудовлетворительных результатов испытаний по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой из той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

4.5 Органолептические показатели, массу нетто, качество упаковки и маркировки пельменей определяют в каждой партии.

Количество пельменей с разрывами тестовой оболочки, физико-химические, микробиологические показатели (кроме патогенных микроорганизмов) определяют периодически в каждой десятой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

4.6 Контроль за содержанием токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем, по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

4.7 Контроль за уровнем радиоактивного загрязнения продукции осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

5 Методы контроля

5.1 Отбор и подготовка проб

5.1.1 Методы отбора и подготовка проб – по СТБ 1036, СТБ 1053, СТБ 1059, ГОСТ 4288, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

5.1.2 Из объединенной пробы, полученной по 4.3, выделяют средние пробы в равных количествах массой не менее 1 кг, предназначенные для определения органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

5.1.3 Для определения массовой доли жира в фарше от одной четвертой массы средней пробы, полученной по 5.1.2, отделяют тестовую оболочку, а фаршевую часть измельчают дважды на мясорубке.

Для определения массовой доли поваренной соли одну четвертую часть от массы средней пробы, полученной по 5.1.2, измельчают дважды на мясорубке вместе с тестовой оболочкой.

5.2 Качество упаковки и маркировки потребительской и транспортной тары определяют визуально.

5.3 Определение органолептических показателей

Органолептические показатели определяют по ГОСТ 9959. Для определения вкуса и запаха пельмени опускают в кипящую воду и варят до готовности (3 – 4 мин кипячения после их всплытия) при соотношении воды и пельменей 4:1. Соль добавляют по вкусу. Готовые пельмени немедленно извлекают из воды и определяют вкус и запах.

5.4 Определение массы

5.4.1 Массу нетто каждой единицы потребительской тары, отобранных из выборки по 4.2, проверяют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329 с наибольшим пределом взвешивания 5 кг среднего класса точности или на других весах, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

Массу нетто определяют по разности между массой брутто и массой тары.

5.4.2 Массу одного пельменя проверяют на весах лабораторных по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания 1 кг 4-го класса точности поочередным взвешиванием 30 шт пельменей, отобранных из средней пробы, предназначенной для определения физико-химических показателей.

5.5 Определение массовой доли фарша

Определение массовой доли фарша проводят после определения массы одного пельменя, для чего отделяют тестовую оболочку, а фарш взвешивают на весах, указанных в 5.4.2.

Определение массовой доли фарша (X) в процентах к массе пельменей вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m_2}, \quad (1)$$

где m_1 – масса фарша 30 шт пельменей, г;

m_2 – масса 30 шт пельменей, г.

5.6 Определение толщины тестовой оболочки

Толщину тестовой оболочки определяют на пробе, предназначенной для контроля массовой доли фарша во время отделения оболочки. Толщину тестовой оболочки измеряют линейкой-300 ГОСТ 427 на поперечном разрезе.

5.7 Массовую долю поваренной соли определяют по ГОСТ 9957 с подготовкой пробы по 5.1.3 и дополнением по ГОСТ 4288 (2.5а).

5.8 Массовую долю жира в фарше пельменей определяют по ГОСТ 23042 с подготовкой пробы по 5.1.3.

5.9 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и другим НД, утвержденным в установленном порядке; антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов – по методам, утвержденным в установленном порядке.

Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

5.10 Микробиологический контроль проводят по ГОСТ 4288, ГОСТ 9958, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 10444.15.

5.11 Определение количества пельменей с разрывами тестовой оболочки

Количество пельменей с разрывами тестовой оболочки контролируют до определения органолептических показателей на средней пробе, полученной по 5.1.2.

Массовую долю пельменей с разрывами тестовой оболочки (K) определяют по формуле

$$K = \frac{a}{b} \times 100, \quad (2)$$

где a – масса пельменей с разрывами тестовой оболочки;

b – общая масса взятых пельменей.

Массу пельменей определяют на весах, указанных в 5.4.2.

5.13 Определение температуры в толще фарша

Температуру в толще фарша измеряют поочередно в десяти пельменях, отобранных по 4.3 в местах отбора проб. В центре пельменя делают углубление и вставляют в него термометр нертутный по ГОСТ 28498 с диапазоном измерения от минус 38 до 0 °С, с ценой деления 1 °С, вмонтированный в металлическую оправу. Допускаемые расхождения между результатами измерений не должны превышать ± 2 °С.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Пельмени транспортируют автомобилями-рефрижераторами или автомобилями-фургонами с изотермическим кузовом или в изотермических вагонах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

6.2 Срок годности пельменей:

– при температуре хранения не выше минус 10 °С – один месяц;

– при температуре хранения не выше минус 5 °С – 48 ч.

При отсутствии холода пельмени хранению не подлежат.

Сроки годности устанавливают с даты изготовления.

6.3 Срок годности для конкретных наименований пельменей может быть увеличен изготовителем в зависимости от особенностей технологического процесса производства, от применяемых сырья и упаковочных материалов на основании гигиенической оценки продукта и указан в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

gost.e-ecolog.ru