ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Мясо и мясные продукты

ИЗДЕЛИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КОНСКИЕ

Технические условия

СТ РК 1303-2004

Издание официальное

**Комитет по техническому регулированию и метрологии
Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Республиканским государственным предприятием "Научно-производственный Центр перерабатывающей и пищевой промышленности" Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан, Техническим комитетом по стандартизации продукции мясомолочной отрасли - ТК 28

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 29 декабря 2004 года № 450

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2010 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан "О защите прав потребителей", "О языках в Республике Казахстан", "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

5 Настоящий стандарт гармонизирован с международными стандартами:

- ИСО 3811-79, в части применения арбитражного метода обнаружения и учета предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli.
- ИСО 3565-75, в части применения арбитражного метода обнаружения сальмонелл.
- ИСО 1841-2-96, в части потенциометрического метода определения массовой доли хлоридов.
- ИСО 7218-96, в части установления общих правил микробиологических исследований.
- ИСО 3100-1-91, в части отбора проб.
- ИСО 3100-2-88, в части методов подготовки проб для микробиологических исследований.
- ИСО 1442-97 в части метода определения массовой доли влаги.

- ИСО 1841-1-96, в части определения массовой доли хлоридов методом Фольгарда.

6 ВВЕДЕН ВЗАМЕН РСТ Каз ССР 74-84 Изделия национальные конские. Технические условия

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

1 Область применения 1

2 Нормативные ссылки 1

3 Ассортимент 4

4 Технические требования 4

5 Правила приемки 8

6 Методы контроля 9

7 Транспортирование и хранение 10

8 Гарантии изготовителя 12

Приложение А Пищевая и энергетическая ценность 15

Приложение Б Библиография 16

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Мясо и мясные продукты

ИЗДЕЛИЯ НАЦИОНАЛЬНЫЕ КОНСКИЕ

Технические условия

Дата введения 2006.01.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на национальные конские изделия, предназначенные для непосредственного употребления и реализации потребителям.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта для жизни и здоровья людей изложены в пунктах 4.2.3-4.2.5, 4.5, разделах 6 и 7.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

Стандарты Российской Федерации, приведенные в настоящем стандарте применяются в порядке, установленном СТ РК 1.9.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 1.9-2003 Государственная система стандартизации Республики Казахстан. Порядок применения международных, региональных и национальных стандартов и нормативных документов по стандартизации, метрологии, сертификации и аккредитации.

СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

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

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

Издание официальное

ГОСТ 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

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

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

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги.

ГОСТ 9957-93 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 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.

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

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

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

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. 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. Технические условия.

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

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия.

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

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения 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 27095-86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

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 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella.

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 Р 50454-92 (ИСО 3811-79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод).

ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод).

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).

ГОСТ Р 51444-99 (ИСО 1841-2-96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов.

ГОСТ Р 51446-99 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований.

ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.

ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований.

ГОСТ Р 51479-99 (ИСО 1442-97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги.

ГОСТ Р 51480-99 (ИСО 1841-1-96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда.

ГОСТ Р 51604-2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава.

ГОСТ Р 51650-2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена.

ГОСТ Р 51921-2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes.

ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.

3 Ассортимент

В зависимости от исходного сырья и технологического процесса конские изделия вырабатывают копчеными и (или) копчено-вареными следующих наименований: карта; шужук; казы; кос-казы; жал; жая; сур-ет; шужук казахстанский.

4 Технические требования

4.1 Изделия национальные конские (далее конские изделия) должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных и ветеринарных правил и норм для предприятий мясной промышленности, по технологическим инструкциям и рецептурам утвержденным по 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 казахстанский.

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

4.2.3 По микробиологическим показателям и предельно допустимым концентрациям токсичных элементов конские изделия должны соответствовать требованиям, указанным в санитарных правилах [1].

4.2.4 Остаточные количества пестицидов, содержание нитрозаминов, бенз(а)пирена, антибиотиков и радионуклидов не должны превышать допустимых уровней, установленных санитарными правилами [1].

4.2.5 Конские изделия должны выпускаться в реализацию с температурой в толще готового продукта не ниже 0 ^{0}С и не выше 15 ^{0}С.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, применяемое для изготовления конских изделий, в том числе пищевые добавки, должны быть разрешены к применению органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан в установленном порядке.

4.3.2 Для выработки конских изделий должны принять следующие сырье и материалы:

- конина по ГОСТ 27095;
- жир-сырец бараний курдючный по действующей нормативной документации;
- жир конский подкожный или внутренний по действующей нормативной документации;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- 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.

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 Упаковка

4.4.1 Виды упаковки - обычная и вакуумная:

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

4.4.2 Упаковочные материалы:

- натуральная (кишки животных по 4.3.2) или искусственная оболочка;
- пакеты из прозрачных пленочных материалов;
- пергамент, подпергамент;
- другие материалы отечественного и импортного производства, разрешенные органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан в установленном порядке для упаковки пищевых продуктов.

Под вакуумом конские изделия упаковываются в пакеты из прозрачных газонепроницаемых материалов.

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.

4.4.3 Упакованные конские изделия укладывают в многооборотную деревянную тару по ГОСТ 11354 или в тару из других материалов, разрешенную органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан в установленном порядке для упаковки пищевых продуктов.

4.4.4 Ящики должны быть чистыми, сухими, без плесени и постороннего запаха. Дно и стенки ящика выстилают пергаментом по

ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760 таким образом, чтобы свободные края бумаги закрывали продукт сверху.

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

Масса брутто транспортной тары должна быть не более 20 кг.

4.5 Маркировка

4.5.1 Конские изделия при продаже должны сопровождаться информацией для потребителя (далее -маркировка) в соответствии с СТ РК 1010.

Информацию наносят на потребительскую упаковку, оболочку, бандероль, клеящуюся этикетку и (или) ярлык (клипсу), прикрепляемые к одному из концов продукта, или на листы-вкладыши, вкладываемые в транспортную тару.

4.5.2 Маркировка должна содержать, в том числе, следующую информацию:

- наименование продукта, вид его обработки (копченый, варенокопченый);
- наименование изготовителя и его юридический адрес;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- состав продукта;
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта, согласно приложению А;
- надпись: "Сделано в Казахстане" или "Сделано в Республике Казахстан";
- дата и час выработки;
- условия хранения;
- срок хранения;
- штриховой код (при наличии);
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о сертификации.

4.5.3 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака “Скоропортящийся груз”.

4.5.4 Маркировка должна наноситься на государственном, русском и, при необходимости, других языках, быть прочной, четкой и лег-

ко читаемой. Способы и средства нанесения маркировки не должны влиять на качество и безопасность упакованного продукта.

4.5.5 Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную транспортную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки по ГОСТ 9792.

5.2 Контроль качества и безопасности, применяемых сырья и материалов осуществляется при входном контроле на соответствие установленным требованиям нормативных документов, с учетом подтверждающих сопроводительных документов (в том числе: сертификатов качества, сертификатов соответствия).

5.3 Периодичность контроля микробиологических показателей, токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, антибиотиков и радионуклидов устанавливается органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, но не реже одного раза в 3 месяца.

Контроль на наличие бактерий рода Salmonella проводится не реже одного раза в 10 дней, Staphylococcus aureus - одного раза в месяц.

Гистологическая идентификация состава продукта проводится в случае разногласий с потребителем и надзорными органами.

5.4 Органолептические и физико-химические показатели конских изделий определяются предприятием-изготовителем в каждой партии.

5.5 Для продукции, подлежащей сертификации, соответствие требованиям безопасности контролируется при сертификации в соответствии с правилами государственной системы сертификации Республики Казахстан.

5.6 Требования безопасности при проведении микробиологических анализов в соответствии с санитарными правилами [2].

5.7 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные испытания на удвоенном количестве образцов, взятых от той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.8 Контролирующие организации проводят контроль качества и безопасности конских изделий в пределах своей компетенции.

5.9 Споры при разногласиях в оценке качества и безопасности продукции решаются в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для проведения контроля по ГОСТ 9792, ГОСТ Р 51447.

6.2 Определение органолептических показателей по ГОСТ 9959, внешнего вида - визуальным контролем.

6.3 Контроль массы нетто единицы готового продукта осуществляют на настольных весах с диапазоном измерений от 0,1 до 10 кг с допускаемой погрешностью от ±2,5 до ±5 г.

6.4 Определение массовой доли влаги по ГОСТ 9793 или ГОСТ Р 51479.

6.5 Определение массовой доли поваренной соли по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444 или ГОСТ Р 51480.

6.6 Методы подготовки проб для микробиологических исследований по ГОСТ Р 51448. Общие правила проведения микробиологических исследований по ГОСТ Р 51446. Методы бактериологического анализа по ГОСТ 9958.

6.7 Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli по ГОСТ 30726 или ГОСТ Р 50454.

6.8 Обнаружение сальмонелл по ГОСТ 30519 или ГОСТ Р 50455.

6.9 Подготовка проб к определению токсичных элементов по ГОСТ 26929.

Определение токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 26930 или ГОСТ Р 51962;
- свинца по ГОСТ 26932;
- кадмия по ГОСТ 26933.

Определение токсичных элементов также может проводиться по ГОСТ 30178; ГОСТ 30538 или ГОСТ Р 51301.

6.10 Остаточные количества пестицидов, содержание нитрозаминов, антибиотиков и радионуклидов определяются по документам и в

порядке, установленном органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, другим документам, утвержденным в установленном порядке.

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

6.12 Метод гистологической идентификации состава (при необходимости) по ГОСТ Р 51604.

6.13 Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 30518.

6.14 Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes по ГОСТ Р 51921.

6.15 Методы определения бенз(а)пирена по ГОСТ Р 51650.

6.16 Определение дрожжей и плесневых грибов по ГОСТ 10444.12.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Конские изделия транспортируют в специально предназначенных транспортных средствах (изотермических кузовах без холода, охлаждаемых кузовах, рефрижераторах), в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов, действующими на соответствующем виде транспорта и при наличии санитарного паспорта, оформленного в установленном порядке.

7.1.2 В теплое время года транспортирование осуществляется при температуре не выше 6°С:

- не более шести часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами;
- не более одного часа в изотермических кузовах без холода.

7.1.3 Не допускается транспортирование конских изделий без транспортной упаковки (навалом).

7.2 Хранение

7.2.1 Конские изделия хранятся на предприятии-изготовителе и в торговой сети в подвешенном состоянии, разложенными на стеллажах

(полках, поддонах) холодильных камер или упакованными в транспортную тару при температуре не ниже 2°С и не выше 8°С, при относительной влажности воздуха от 75 до 78%.

7.2.2 При хранении картонные ящики укладывают штабелями высотой не более 1,3 м, деревянные и полимерные - не более 1,8 м.

7.2.3 Срок хранения конских изделий с момента окончания технологического процесса:

- шужук, казы, карта замороженные - 30 суток при температуре не выше минус 18°С;
- конские изделия варено-копченые - 10 суток при температуре не выше минус 12°С;
- конские изделия варено-копченые - 5 сутокпри температуре не выше плюс 8°С;
- конские изделия копченые - 15 суток при температуре не выше плюс 6°С.

7.2.4 Срок хранения конских изделий, упакованных под вакуумом, с момента окончания технологического процесса при температуре от 2°С до 8°С:

- без нарезки - не более 7 суток;
- при порционной нарезке - не более 6 суток;
- при сервировочной нарезке - не более 5 суток.

7.2.5 Срок хранения конских изделий, изготовленных в паровлагонепроницаемых оболочках при температуре от 2°С до плюс 8°С – не более 10 суток.

7.2.6 При внедрении новых технологий изготовления и упаковки сроки хранения конских изделий могут быть увеличены в порядке, установленном санитарными правилами [3], с указанием сроков хранения в технологических инструкциях.

7.2.7 Продукция должна храниться в местах, исключающих контакт с влагой. Не допускается хранение вместе с рыбой, луком, фруктами, другими сильно пахнущими пищевыми и непищевыми видами продукции.

8 Гарантии изготовителя

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

Окончание таблицы 1

Показатели	Характеристика и норма						
	карта	шужук	шужук казахстанский	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 до3,0	от 1,5 до 3,0	от 1,5 до3,0	от 1,5 до 4,0

Приложение А
(обязательное)

Пищевая и энергетическая ценность

А.1 Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта должна соответствовать таблице А.1

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г	Жир, г	Энергетическая ценность, ккал
Карта			
Шужук	20,9	4,1	121
Казы	19,5	9,9	167
Кос-казы	19,5	9,9	167
Жал	-	99,7	897
Жая	19,5	9,9	167
Сур-ет	19,5	9,9	167
Шужук казахстанский	20,9	4,1	121

Приложение Б
(справочное)

Библиография

[1] Сан ПиН 4.01.071-03 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

[2] СП 1.2.006-93 Санитарные правила по безопасности работ с микроорганизмами, часть 1.

[3] СаН ПиН 4.01.056-2001 Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов.

УДК 637. 525 МКС 67.120.10 КПВЭД 15.13.11

Ключевые слова: изделия национальные конские, рецептура, жая, шужук, карта, казы, кос-казы, жал, сур-ет, шужук казахстанский, область применения, ассортимент, микробиологические показатели, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, технические требования, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

gost.e-ecolog.ru