ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІ
Жалпы техникалық шарттар

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ
Общие технические условия

ҚР СТ 1730 - 2007

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІ

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 1730-2007

Ресми басылым

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

Астана

Алғысөз

1 Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігі **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Индустрия және сауда министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитетінің 2007 жылғы 26 желтоқсандағы № 695-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандарт «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар туралы» техникалық регламентпен үйлестірілді

4 Осы стандартта «Техникалық реттеу туралы» 2004 жылғы 9 қарашадағы №603-II, «Қазақстан Республикасындағы тілдер туралы» 1997 жылғы 11 шілдедегі №151-I, «Тағамдық өнімдердің қауіпсіздігі туралы» 2007 жылғы 21 шілдедегі №301-III, «Санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылық туралы» 2002 жылғы 4 желтоқсандағы №361-II, «Ветеринария туралы» 2002 жылғы 10 шілдедегі №339-II Қазақстан Республикасы заңдарының, сондай-ақ 2007 жылғы 9 қаңтардағы №212-III Қазақстан Республикасының Экологиялық кодексінің және 2003 жылғы 9 шілдедегі №481-II Қазақстан Республикасының Су кодексінің нормалары іске асырылды.

5 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2014 жыл**
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

6 АЛҒАШ РЕТ ЕНГІЗІЛДІ

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Индустрия және сауда министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

Мазмұны

1	Қолданылу саласы	1
2	Нормативтік сілтемелер	1
3	Терминдер мен анықтамалар	2
4	Жіктеу	3
5	Техникалық талаптар	3
6	Орау және таңбалау	5
7	Қауіпсіздік талаптары	5
8	Қоршаған ортаны қорғау талаптары	6
9	Қабылдау ережесі	6
10	Бақылау әдістері	7
11	Тасымалдау және сақтау	8
12	Дайындаушы кепілдемесі	8
	А қосымшасы. Библиография	9

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІ

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2009.01.01.

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт саудада, қоғамдық тағамдану желілерінде сатуға және өнеркәсіптік өңдеуге арналған сойылатын барлық жануарлар мен құстар түрлерінің етіне және ет өнімдеріне таратылады.

Осы стандарт еттің, тағамдық өнімдердің, шұжықтардың, ет өнімдерінің, консервілер, шала өнімдер, концентраттардың, тағамдық сорпалар, май мен өңделген ішектердің сапасына, өндірілуіне, жіктелуіне, сипаттамаларына, шикізатқа, таңбалау мен орауға, қабылдауға, бақылау, тасымалдау мен сақтауға қойылатын талаптарды белгілейді.

Адамдардың өмірі, денсаулығына және қоршаған ортаны қорғау үшін қауіпсіздікті қамтамасыз етуге бағытталған стандартта ет және ет өнімдеріне талаптары мен көрсеткіштер 5.5-тармақта және 7, 8 мен 11- бөлімдерде берілген.

Ет және ет өнімдерін сәйкестендіру ҚР СТ 1010, ҚР СТ 1731 сәйкес органолептикалық көрсеткіштер бойынша тауарға ілесетін құжаттар, таңбалаумен сынақ деректері негізінде ҚР СТ 3.34, ҚР СТ 1014 сәйкес жүргізіледі.

Осы стандарт өнімнің нақты түрлеріне арналған стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттармен бірге сәйкестікті растау мақсаттары үшін жарамды.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартта мынадай стандарттарға сілтемелер пайдаланылды:

ҚР СТ 3.4-2003 Қазақстан Республикасының мемлекеттік сертификаттау жүйесі. Өнімге сәйкестікті растау жүргізу тәртібі. Жалпы талаптар.

ҚР СТ 3.27-2002 Қазақстан Республикасының мемлекеттік сертификаттау жүйесі. Тағамдық өнеркәсіп және ауыл шаруашылығы өндірісі өнімдерін сертификаттау тәртібі.

ҚР СТ 3.34-2003 Қазақстан Республикасының мемлекеттік сертификаттау жүйесі. Тағамдық өнеркәсіп және ауыл шаруашылығы өндірілген өнімдердің сәйкестігін растау кезінде сәйкестендіру. Жалпы талаптар.

Ресми басылым

ҚР СТ 3.58-2005 Қазақстан Республикасының мемлекеттік техникалық реттеу жүйесі. Өнімге сәйкестікті растауды жүргізу кезінде пайдаланылатын үлгілерді ұстау тәртібі.

ҚР СТ 3.68-2006 Қазақстан Республикасының мемлекеттік техникалық реттеу жүйесі. Ет және ет өнімдерінің сәйкестігін растау тәртібі.

ҚР СТ 1010-2002 Тағамдық өнімдер. Тұтынушыға арналған ақпарат. Жалпы талаптар.

ҚР СТ 1014-2000 Өнімді сәйкестендіру. Жалпы ережелер.

ҚР СТ 1081-2002 Тағамдық өнімдерге технологиялық нұсқаулықтар мен рецептуралар әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

ҚР СТ 1406-2005 Орау. Таңбалау белгілері.

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

ҚР СТ 1729-2007 Ет және ет өнімдері. Қабылдау ережесі және сынау әдістері.

ҚР СТ 1731-2007 Ет және ет өнімдері. Сапа көрсеткіштерін анықтаудың органолептикалық әдісі.

ҚР СТ ИСО 22000-2006 Тағам өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесі. Тағамдық өнімдерді өндіру және тұтыну желісіндегі барлық ұйымдарға қойылатын талаптар.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта [1] – [6] сәйкес терминдер, сондай-ақ сәйкес анықтамаларымен мына терминдер қолданылады:

3.1 Ет концентраттары мен құрғақ сорпалар (текшелер): Тағамдық заттарды сақтап кептіру нәтижесінде еттен, ет өнімдері мен ет сорпаларынан алынған, дегирирленген тағамдық өнімдер.

3.2 Ет өнімдерінің сапасы: Ет өнімдерінің тағамға тұтынуға жарамдығын, тұтынушылар денсаулығы үшін қауіпсіздігін, құрамы мен тұтынушылық қасиеттерінің тұрақтылығын негіздейтін ет өнімдері қасиеттерінің жиынтығы.

3.3 Еттен жасалған өнім: Рецептурасында ет ингредиенттерінің салмақтық үлесі 60%-дан жоғары, өсімдік және, немесе мал және/немесе минералды текті ет емес ингредиенттерді пайдаланып және пайдаланбай дайындалған тағамдық өнім.

3.4 Ет құрамды өнім: Рецептурасында ет ингредиенттерінің ет үлестері 5%-тен 60%-ға дейінгі, өсімдік және/немесе минералды текті ет ингредиенттерін пайдаланып дайындалған тағам өнімі.

3.5 Өңделген ішектер: Толығымен өңделген, тұздаумен немесе кептіріп консервіленген, сапасы, ұзындығы бойынша калибрленіп

сұрыпталған, шоқтап, топтап байланған ішек түрінде сойылған малдан алынған тағам өнімі.

3.6 Сойылатын мал: Сойылуға арналған ауыл шаруашылық немесе кәсіпшілік мал.

3.7 Тағамдық сорпа: Сүйектен, сүйек қалдығынан, еттен және/немесе қалдықтардан, майдан дәмдік хош иісті қоспалар қосылып дайындалған, сұйық, ұнтақ тәрізді, түйіршікті немесе таблетка түріндегі тағамдық өнім.

3.8 Тағамдық қосалқы өнімдер: Сойылған малды өңдеген кезде алынған, өңделген ішкі органдар, бас, құйрық, сирақтары.

4 Жіктеу

4.1 Барлық түрдегі ет:

- мал немесе құс түріне жатуы;
- мал немесе құс жасы;
- мал немесе құс семіздігі;
- мал ұшасының немесе құс ұшасының бұлшық еттерінің термикалық жағдайы;
- мал ұшасының немесе құс ұшасының мүшелену тәсілі бойынша бөлінеді.

4.2 Тағамдық қосалқы өнімдер:

- морфологиялық құрылу ерекшеліктері;
- мал және құс түрі;
- өнімнің термикалық жағдайы;
- тағамдық құндылығы мен дәмдік сапаларына қарай бөлінеді.

4.3 Ет және ет өнімдері:

- ет;
- шұжықтар;
- консервілер;
- тағамдық мал майы;
- шала өнімдер;
- ет концентраттары;
- өңделген ішек-қарындар деп бөлінеді.

Өнімнің көрсетілген әр түрін жіктеу нақты атаулы өнімге арналған стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарда белгіленеді.

5 Техникалық талаптар

5.1 Ет және ет өнімдері осы стандарт, өнімнің нақты түріне арналған мемлекеттік стандарттар немесе ұйым стандарттарының талаптарына сәйкесуі және ветеринарлық, санитарлық нормалар мен ережелер сақталып

ҚР СТ 1081 сәйкес бекітілген рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтар бойынша өндірілуі керек.

5.2 Органолептикалық көрсеткіштер бойынша:

- етте ұшаның сыртқы түрі мен бетінің түсі, кесікте бұлшық еттердің сыртқы түрі, консистенциясы, иісі, май түсі, сіңірлер қалпы, сорпа мөлдірлігі мен хош иісі;

- шұжықта сыртқы түрі, бульон байлануы мен нысаны, кесіндідегі түрі, иісі мен дәмі, консистенциясы;

- еттен жасалған өнімдер мен ет шала өнімдерінде сыртқы түрі, нысаны, түсі, иісі мен дәмі;

- ет консервілерінде сыртқы түрі мен консистенциясы, түсі, иісі мен дәмі;

- тағамдық майларда сыртқы түрі мен түсі, еріген түрдегі мөлдірлігі, иісі мен дәмі, консистенциясы;

- өңделген және ветеринарлық қадағалаумен шұжық өндірісінде жарамды деп танылған ішектерде сыртқы түрі, түсі, иісі мен өңделуі, зеңнің, таттану мен қызарудың, тұзды дақтардың, паталогиялық ақаулардың, ішкі ластанулардың, май мен үлдір қалдықтарының болуы, қабырғаларының бұзылуы, шокта кесіктер саны, консервілену тәсілі, ішек сұрыпы, кесінділер ұзындығы, диаметрі белгіленіп бақыланады.

Осы көрсеткіштер шамасы мен сипаттамалары мемлекеттік стандарттарда немесе өнімнің нақты түріне арналған ұйым стандарттарында көрсетіледі.

5.3 Ет ұша салмағына және бұлшық тінінің дамуына, май қыртыстарының болуына, сондай-ақ жеке сүйектердің тән шығып тұруына қарай, ал тағамдық субөнімдер өздерінің сыртқы қалпы мен түсіне қарай сойылатын малдар мен құстардың нақты түріне арналған мемлекеттік және мемлекетаралық стандарттарда немесе ұйым стандарттарында көрсетілетін санаттарға бөлінеді.

Семіздік санаттары бойынша стандартармен белгіленген санаттарға сәйкеспейтін ет және тағамдық субөнімдер сауда желісінде сатуға жіберілмейді, тек өндірістік өңдеу үшін пайдаланылады.

5.4 Етте және ет өнімдерінде физика-химиялық көрсеткіштер белгіленеді, оның ішінде:

- етте – температура, ылғал, белок және майдың салмақтық үлестері, pH деңгейі, тай мен шошқа еті үшін оксипролин мәні;

- шұжық өнімдерінде – ылғалдың, ас тұзының, натрий нитритінің, крахмал, P_2O_5 қайта санағанда жалпы фосфордың және белоктің салмақтық үлестері, қышқыл фосфотазаның қалдық белсенділігі;

- еттен жасалған өнімдерде – ас тұзының, натрий натритінің салмақтық үлестері және фосфотазаның қалдық белсенділігі;

- ет шала өнімдерінде – термикалық жағдайы, ас тұзының майдың және салманың (фарш салынған өнімдер) салмақтық үлестері, шала өнім салмағы;

- ет консервілерінде – ас тұзының, ет, май, соус, натрий нитритінің, натриттердің (ет-өсімдік консервілері үшін) және ылғалдың салмақтық үлестері, бөтен қоспалар;

- тағамдық іш майларда – ылғалдың және қышқылдануға қарсылардың салмақтық үлестері, қышқылдық және астық тотығу саны, балқу температурасы;

- өңделген ішектерде – кесінді ұзындығы мен диаметр.

Осы көрсеткіштердің шамасы мен сипаттамасы өнімнің нақты түріне арналған мемлекеттік стандарттарда немесе ұйым стандарттарында көрсетіледі.

5.5 Ет және ет өнімдерін өндіру кезінде қолданылатын шикізат пен көмекші материалдар ет өнімдерін өндіру кезінде қолдану үшін Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігімен рұқсат етілген және қолданыстағы нормативтік құжаттар талаптарына сәйкесуі керек.

6 Орау және таңбалау

6.1 Ет өнімдерін орау және таңбалау ҚР СТ 1728 бойынша, көліктік таңбалау – «Жылдам бұзылатын жүк», «Күн сәулесінен қорға», «Ылғалдан сақта», «Байқа, морт сынғыш» (шыны банкаларға салынған консервілер үшін) айла-шарғылық белгілерін салып ҚР СТ 1406, ГОСТ 14192 бойынша немесе тұтынушының талап етуі бойынша.

Ет өнімдерін таңбалауда тұтынушыға арналған ақпарат көлемі ҚР СТ 1010 сәйкесуі және мемлекеттік, орыс және тұтынушының талап етуі (шетелдік жеткізулер жағдайында) бойынша – шетел тілінде жазылуы керек.

6.2 Әр ет ұшасында, жарты ұшада, бөлшекте малдың, құстың семіздік санатын растайтын таңба болуы керек.

Етті таңбалау [7] ережелеріне сәйкес жүргізілуі керек.

6.3 Ет және ет өнімдерін халықаралық тасымалдау кезінде халықаралық тасымалдаулар бойынша келісім [8] сақталуы керек.

7 Қауіпсіздік талаптары

Етті және ет өнімдерін өндіру қауіпсіздігі, ет өнімдерінде уытты элементтердің, пестицидтердің, микотоксиндердің, антибиотиктердің, радионуклидтердің болуының, микробиологиялық, паразиттік көрсеткіштердің, гендік түрлендірілген негіздер, гормональді препараттар, тағамдық қоспалардың рұқсат етілетін деңгейлері үйлестірілген техникалық регламент [1] пен нақты атаулы өнімге арналған өзге түрдегі стандарттау

жөніндегі нормативтік құжаттардың нормалары мен талаптарына сәйкесуі керек.

8 Қоршаған ортаны қорғау талаптары

8.1 Ет өнімдерін өндіруде және қалдықтарды кәдеге жарату кезінде қоршаған табиғи ортаға зиянды болдырмау үшін Қазақстан Республикасының [5] және [6] заңдарының, сондай-ақ ет өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған санитарлық және ветеринарлық ережелер [8] талаптары сақталуы керек.

8.2 Ет өңдейтін кәсіпорындарда канализация желілері мен желдеткіш жүйесі санитарлық ережелерге [8] сәйкесуі керек.

8.3 Ет өңдейтін кәсіпорын аумағы санитарлық ережелерге [8] сәйкесуі керек

9 Қабылдау ережесі

9.1 Ет және ет өнімдерінің сынамаларын іріктеу және қабылдау ҚР СТ 1729 бойынша жүргізілуі керек.

Ет өнімі оның қауіпсіздігі мен сапасын растайтын құжатпен мыналар көрсетіліп қоса берілуі керек:

- кәсіпорын дайындаушының атауы мен мекен-жайы;
- нормативтік құжат белгісі;
- өнім атауы;
- өнімнің өндірілген күні мен уақыты;
- өнім топтамасының көлемі;
- топтама нөмірі;
- орау;
- шарттар мен жарамдылық мерзімі;
- сәйкестігі расталуы туралы ақпарат.

9.2 Еттің әр топтамасын кәсіпорын дайындаушының ветеринарлық қызметі қабылдауы және белгіленген тәртіпте рәсімделген ветеринарлық куәлік қоса берілуі керек.

9.3 Микробиологиялық және паразиттік көрсеткіштерді, уытты элементтердің, антибиотиктердің, афлотоксиндердің, нитрозаминдердің, пестицидтердің, радионуклидтердің, гормональдық препараттардың және генетикалық түрлендірілген негіздердің болуын бақылауды аккредиттелген және аттестатталған зертханаларда мемлекеттік стандарттарда белгіленетін немесе нақты өнімге арналған ұйым стандартында белгіленген тәртіпте рәсімделген тәртіп пен кезеңділікке сәйкес, стандарттар болмаған жағдайда – Қазақстан Республикасының уәкілетті мемлекеттік ветеринарлық және

санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен келісім бойынша жүзеге асырылады.

9.4 Органолептикалық көрсеткіштерді әр топтамада, сондай-ақ бақылаушы ұйымдар немесе тұтынушының талап етуі бойынша анықтайды.

9.5 Ет өнімдерінің қауіпсіздік талаптарына сәйкестігін аккредиттеу саласына сәйкес өнімдер енгізілген сәйкестікті растау жөніндегі орган бақылайды.

9.6 Көрсеткіштердің біреуінен болсын қанағатсызданарлық нәтижелер алынған жағдайда ол бойынша өнімнің сол топтамасынан алынған өнімнің екі еселенген санына қайталау сынақтарын жүргізеді. Қайталау сынақтарының нәтижелері қорытынды болып табылады және топтаманың барлығына таратылады.

9.7 Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бағалауда тұтынушы мен дайындаушы арасында дау туындаған жағдайда төрелік талдауларды белгіленген тәртіпте аккредиттелген сәйкестікті растау жөніндегі орган (сынақ зертханасы) орындайды.

9.8 Ет және ет өнімдерін өндіруде пайдаланылатын тағамдық қоспалар мен генетикалық түрлендірілген негіздер [10] және [11] техникалық регламенттер талаптарына сәйкес бақыланады.

10 Бақылау әдістері

10.1 Органолептикалық көрсеткіштерді бақылау ҚР СТ 1731 бойынша жүргізіледі.

10.2 Дайын өнім ішінде температураны бақылауды ГОСТ 28498 бойынша температурасы шкаласы 0 °С-тан 100 °С-қа дейінгі сұйықтықтық шыны термометрлермен (сынапты емес) жүзеге асырады.

10.3 Дайын өнімнің желілік өлшемдерін тексеруді ГОСТ 7502 бойынша металл рулетка көмегімен жүргізеді. Дайын өнімнің нысанын тексеруді көзбен шолып бақылаумен жүргізеді.

10.4 Физика-химиялық, микробиологиялық көрсеткіштер, антибиотиктердің, гормональдық препараттардың және генетикалық түрлендірілген негіздердің, уытты элементтердің болуы ҚР СТ 1729 көрсетілген әдістемелер бойынша анықталады.

10.5 Афлотоксиндердің, нитрозаминдердің, пестицидтердің және радионуклидтердің болуын Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органымен бекітілген әдістемелер бойынша анықтайды.

10.6 Етте паразиттік көрсеткіштерді бақылау Қазақстан Республикасының қолданыстағы ветеринарлық заңнама әдістемелері бойынша жүргізіледі.

11 Тасымалдау және сақтау

11.1 Ет және ет өнімдерін сақтау және тасымалдау ҚР СТ 1728 талаптарына сәйкес жүзеге асырылуы керек.

11.2 Ет және ет өнімдерінің жарамдылық мерзімін ҚР СТ 1728 және [12] есепке алып дайындаушы белгілейді.

12 Дайындаушы кепілдемесі

Дайындаушы тұтынушы сақтау және тасымалдау шарттарынг сақтаған жағдайда ет және ет өнімдерінің осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

А қосымшасы
(анықтамалық)

Библиография

[1]* Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар туралы	Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2007 жылғы _____№ ___ қаулысымен бекітілген техникалық регламенті
[2] Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы	2007 жылғы 21 шілдедегі №301-III Қазақстан Республикасының заңы
[3] Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы	2002 жылғы 4 желтоқсандағы №361-II Қазақстан Республикасының заңы
[4] Ветеринария туралы	2002 жылғы 10 шілдедегі №339-II Қазақстан Республикасының заңы
[5] Қазақстан Республикасының Экология кодексі	2007 жылғы 9 қаңтардағы №212-III Кодексі
[6] Қазақстан Республикасының Су кодексі	2003 жылғы 9 шілдедегі №481-II Кодексі
[7] Етке ветеринарлық таңба салу жөніндегі ережені бекіту туралы	Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2003 жылғы 19 наурыздағы № 140 бұйрығы
[8] Қазақстан Республикасының тез бұзылатын тағам өнімдерін халықаралық тасымалдау туралы және осы тасымалдауларға арналған арнайы көліктік құралдар туралы келісімге қосылуы туралы,(СПС) 1970 ж	Қазақстан Республикасы Президентінің 1995 жылғы 12 мамырдағы №2273 Жарлығы
[9] Ет және ет өнімдерін өндіру, оларды сақтау және тасымалдау жөніндегі нысандарды күту және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар	Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2005 жылғы 17 ақпандағы № 60 бұйрығы
[10]* Тағамдық қоспалардың, олардың өндірісі мен айналысы қауіпсіздігіне қойылатын талаптар	Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы _____№ ____ қаулысымен бекітілген техникалық регламенті
[11]* Генетикалық түрлендірілген (трансгендік) өсімдіктер мен малдардан алынған тағамдық өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар	Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2007 жылғы _____№ ____ қаулысымен бекітілген техникалық регламенті
[12] СанЕжН 4.01.056-2001	Тағамдық өнімдердің жарамдылық мерзімін гигиеналық бағалау

* Әзірлену үстінде

ӘОЖ 637.523.006.354 **МСЖ 67.120.10** **ЭҚ ТӨЖ 15.13.12**

Түйінді сөздер: ет, өнімдер, субөнімдер, шұжықтар, консервілер, концентраттар, ішектер, орау, таңбалау, қауіпсіздік, сақтау, кепілдік



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Общие технические условия

СТ РК 1730 - 2007

Издание официальное

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

Астана

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом председателя Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 26 декабря 2007 г. № 695-од

3 Настоящий стандарт гармонизирован с Техническим регламентом «О требованиях к безопасности мяса и мясной продукции»

4 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 9 ноября 2004 года №603-II, «О языках в Республике Казахстан» от 11 июля 1997 года №151-I, «О безопасности пищевой продукции» от 21 июля 2007 года №301-III, «О санитарно-эпидемиологическом благополучии» от 4 декабря 2002 года №361-II, «О ветеринарии» от 10 июля 2002 года №339-II, а также Экологического кодекса Республики Казахстан от 9 января 2007 года №212-III и Водного кодекса Республики Казахстан от 9 июля 2003 года №481-II

5 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2014 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Термины и определения	2
4	Классификация	3
5	Технические требования	3
6	Упаковка и маркировка	5
7	Требования безопасности	5
8	Требования охраны окружающей среды	6
9	Правила приемки	6
10	Методы контроля	7
11	Транспортирование и хранение	7
12	Гарантии изготовителя	8
	Приложение А. Библиография	9

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Общие технические условия

Дата введения 2009.01.01.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо и мясные продукты всех видов убойных животных и птиц, предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

Настоящий стандарт устанавливает требования к качеству, выработке, классификации, характеристикам, сырью, маркировке и упаковке, приемке, контролю, транспортированию и хранению мяса, пищевых субпродуктов, колбас, продуктов мясных, консервов, полуфабрикатов, концентратов, пищевых бульонов, жиров и кишок обработанных.

Требования и показатели мяса и мясных продуктов стандарта, направленные на обеспечение безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей среды, изложены в 5.5 и разделах 7, 8 и 11.

Идентификация мяса и мясных продуктов проводится согласно СТ РК 3.34, СТ РК 1014 на основе данных товаросопроводительных документов, маркировки и испытаний по органолептическим показателям в соответствии с СТ РК 1010, СТ РК 1731.

Настоящий стандарт в совокупности с нормативными документами по стандартизации на конкретные виды продукции пригоден для целей подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 3.4-2003 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Порядок проведения подтверждения соответствия продукции. Общие требования.

СТ РК 3.27-2002 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Порядок сертификации продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства.

СТ РК 3.34-2003 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Идентификация продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства при ее подтверждении соответствия. Общие требования.

Издание официальное

СТ РК 3.58-2005 Государственная система технического регулирования Республики Казахстан. Порядок обращения с образцами, используемыми при проведении подтверждения соответствия продукции.

СТ РК 3.68-2006 Государственная система технического регулирования Республики Казахстан. Порядок подтверждения соответствия мяса и мясопродуктов.

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

СТ РК 1014-2000 Идентификация продукции. Общие положения.

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

СТ РК 1406-2005 Упаковка. Знаки маркировки.

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

СТ РК 1729-2007 Мясо и мясные продукты. Правила приемки и методы испытаний.

СТ РК 1731-2007 Мясо и мясные продукты. Органолептический метод определения показателей качества.

СТ РК ИСО 22000-2006 Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины в соответствии с [1] – [6], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Мясные концентраты и сухие бульоны (кубики): Дегидрированные пищевые продукты, полученные из мяса, мясных продуктов и мясных бульонов в результате сушки с сохранением питательных веществ.

3.2 Качество мясных продуктов: Совокупность свойств мясных продуктов, обуславливающих их пригодность к употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

3.3 Продукт из мяса: Пищевой продукт, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60%, изготовленная с использованием и без использования не мясных ингредиентов растительного и, или животного, и/или минерального происхождения.

3.4 Мясосодержащий продукт: Пищевой продукт, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60% включительно, изготовленный с использованием не мясных ингредиентов растительного и/или минерального происхождения.

3.5 Кишки обработанные: Пищевой продукт убоя в виде кишок, полностью обработанных, консервированных посолом или высушиванием рассортированных по качеству, калибровкам по длине, связанных в пучки, пачки.

3.6 Убойное животное: Сельскохозяйственное или промысловое животное, предназначенное для убоя.

3.7 Пищевой бульон: Пищевой продукт, изготовленный из кости, костного остатка, мяса и/или субпродуктов, жира, с добавлением вкусоароматических добавок, в жидком, порошкообразном, гранулированном или таблетированном виде.

3.8 Пищевые субпродукты: Внутренние органы, головы, хвост, конечности убойного животного, полученные при его переработке, в обработанном виде.

4 Классификация

4.1 Мясо всех видов подразделяется по:
- принадлежности к виду животного или птицы;
- возрасту животного или птицы;
- упитанности животного или птицы;
- термическому состоянию мышц туши животного или тушки птицы;
- способу разделки туши животного или тушки птицы.

4.2 Пищевые субпродукты подразделяются в зависимости от:
- особенностей морфологического строения;
- вида животного и птицы;
- термического состояния продукта;
- пищевой ценности и вкусовых качеств.

4.3 Мясо и мясные продукты подразделяются на:
- мясо;
- колбасы;
- консервы;
- жиры пищевые животные;
- полуфабрикаты;
- мясные концентраты;
- кишки обработанные.

Классификация каждого из указанных видов продукции устанавливается в нормативных документах по стандартизации на продукт конкретного наименования.

5 Технические требования

5.1 Мясо и мясные продукты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, государственных стандартов или стандартов

организаций на конкретные виды продукции и вырабатываться с соблюдением ветеринарных, санитарных норм и правил по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в соответствии с СТ РК 1081.

5.2 По органолептическим показателям устанавливается и контролируется:

- в мясе внешний вид и цвет поверхности туши (тушки), внешний вид мышц на разрезе, консистенция, запах, цвет жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона;

- в колбасе внешний вид, вязка и форма батона, вид на разрезе, запах и вкус, консистенция;

- в продуктах из мяса и мясных полуфабрикатах внешний вид, форма, цвет, запах и вкус;

- в консервах мясных внешний вид и консистенция, цвет, запах и вкус;

- в жирах пищевых внешний вид и цвет, прозрачность в расплавленном состоянии, запах и вкус, консистенция;

- в кишках обработанных и признанных ветеринарным надзором годными к использованию в колбасном производстве внешний вид, цвет, запах и обработка, наличие плесени, ржавчины и краснухи, соляных пятен, патологических пороков, внутренних загрязнений, остатков жира и пленок, повреждения стенок, количества отрезков в пучке, способа консервирования, сорта кишок, длины отрезков, диаметра.

Величины и характеристики этих показателей указываются в государственных стандартах или стандартах организаций на конкретные виды продукции.

5.3 Мясо в зависимости от массы туши (тушки) и развития мышечной ткани, наличия жировых отложений, а также характерного выступания отдельных костей, а пищевые субпродукты в зависимости их от внешнего состояния и цвета подразделяется на категории, указываемые в государственных и международных стандартах или стандартах организаций на конкретные виды убойных животных и птиц.

Мясо и пищевые субпродукты не соответствующее установленным стандартами критериям по категориям упитанности для реализации в торговой сети не допускается, а используется для промышленной переработки.

5.4 В мясе и мясных продуктах устанавливаются физико-химические показатели, а именно:

- в мясе – температура, массовые доли влаги, белка и жира, уровень РН, значение оксипролина для жеребятины и свинины;

- в колбасных изделиях – массовые доли влаги, поваренной соли, нитрита натрия, крахмала, общего фосфора в пересчете на P_2O_5 и белка, остаточная активность кислой фосфотазы;

- в продуктах из мяса – массовые доли поваренной соли, нитрита натрия и остаточная активность фосфотазы;

- в мясных полуфабрикатах – термическое состояние, массовые доли поваренной соли, жира и начинки (фаршированные продукты), масса полуфабриката

- в мясных консервах – массовые доли поваренной соли, мяса, жира, соуса, нитрита натрия, нитритов (для мясорастительных консервов) и влаги, посторонние примеси;

- в жирах пищевых – массовые доли влаги и антиокислителей, кислотное и перекисное число, температура плавления;

- в кишках обработанных – длина отрезка и диаметр.

Величины и характеристики этих показателей указываются в государственных стандартах или стандартах организаций на конкретные виды продукции.

5.5 Сырье и вспомогательные материалы, применяемые при производстве мяса и мясных продуктов, должны быть разрешены Министерством здравоохранения Республики Казахстан для применения при производстве мясных продуктов и соответствовать требованиям действующих нормативных документов.

6 Упаковка и маркировка

6.1 Упаковка и маркировка мясных продуктов по СТ РК 1728, транспортная маркировка – по СТ РК 1406, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Осторожно хрупкое» (для консервов, упакованных в стеклянные банки) или по требованию потребителя.

Объем информации для потребителя в маркировке мясных продуктов должен соответствовать СТ РК 1010 и наноситься на государственном, русском и дополнительно (при зарубежных поставках) по требованию потребителя – на иностранном языках.

6.2 На каждой туше (тушке), полутуше и четвертине мяса должно быть клеймо, удостоверяющее категорию упитанности животного, птицы.

Клеймение мяса должно производиться в соответствии с правилами [7].

6.3 При международных перевозках мяса и мясных продуктов должно соблюдаться соглашение по международным перевозкам [8].

7 Требования безопасности

Безопасность производства мяса и мясных продуктов, допустимые уровни содержания токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков, радионуклидов, микробиологических, паразитологических показателей, генетически модифицированных источников, гормональных препаратов, пищевых добавок в мясных продуктах должны соответствовать нормам и требованиям технического регламента [1], гармонизированных и

других видов нормативных документов по стандартизации на продукцию конкретного наименования.

8 Требования охраны окружающей среды

8.1 Для предупреждения вреда окружающей природной среде при производстве мясной продукции и утилизации отходов должны соблюдаться требования законов Республики Казахстан [5] и [6], а также санитарных и ветеринарных правил для предприятий мясной промышленности [8].

8.2 На мясоперерабатывающих предприятиях канализационные сети и система вентиляции должны соответствовать санитарным правилам [8].

8.3 Территория мясоперерабатывающих предприятий должна соответствовать санитарным правилам [8].

9 Правила приемки

9.1 Отбор проб и приемка мяса и мясных продуктов должна производится по СТ РК 1729.

Мясная продукция должна сопровождаться документом, удостоверяющим ее безопасность и качество, с указанием:

- наименования и адреса предприятия-изготовителя;
- обозначения нормативного документа;
- наименования продукции;
- даты и времени выработки продукции;
- размера партии продукции;
- номера партии;
- упаковки;
- условий и сроков годности;
- информация о подтверждении соответствия.

9.2 Каждая партия мяса должна быть принята ветеринарной службой предприятия-изготовителя и сопровождаться оформленным в установленном порядке ветеринарным свидетельством.

9.3 Контроль микробиологических и паразитологических показателей, содержание токсичных элементов, антибиотиков, афлатоксинов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, гормональных препаратов и генетически модифицированных источников осуществляют в аккредитованных и аттестованных лабораториях в соответствии с порядком и периодичностью, устанавливаемыми в государственных стандарта или оформленных в установленном порядке стандартах организаций на конкретную продукцию. При отсутствии стандартов – по согласованию с уполномоченными органами государственного ветеринарного и санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

9.4 Органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующих организаций или потребителя.

9.5 Соответствие мясной продукции требованиям безопасности контролируется органом по подтверждению соответствия, в области аккредитации которого включены соответствующие продукты.

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

9.7 При разногласиях в оценке качества и безопасности продукции между потребителем и изготовителем арбитражные анализы выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (испытательная лаборатория) по подтверждению соответствия.

9.8 Пищевые добавки и генетически модифицированные источники, используемые в производстве мяса и мясной продукции, контролируются согласно требованиям технических регламентов [10] и [11].

10 Методы контроля

10.1 Контроль органолептических показателей проводят по СТ РК 1731.

10.2 Контроль температуры в толще готового продукта осуществляются стеклянными жидкостными термометрами (не ртутными) по ГОСТ 28498 со шкалой температуры от 0 °С до 100 °С.

10.3 Проверку линейных размеров готового продукта проводят с помощью металлической рулетки по ГОСТ 7502. Проверку формы готового продукта проводят визуальным контролем.

10.4 Физико-химические, микробиологические показатели, содержание антибиотиков, гормональных препаратов и генетически модифицированных источников, токсичных элементов определяются по методикам, указанным в СТ РК 1729.

10.5 Содержание афлатоксинов, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов по методикам, утвержденным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республик Казахстан.

10.6 Контроль паразитологических показателей в мясе проводится по действующим методикам ветеринарного законодательства Республики Казахстан.

11 Транспортирование и хранение

11.1 Хранение и транспортирование мяса и мясных продуктов должно осуществляться в соответствии с требованиями СТ РК 1728.

11.2 Срок годности мяса и мясных продуктов устанавливается изготовителем с учетом СТ РК 1728 и [12].

12 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие мяса и мясных продуктов требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

Приложение А
(справочное)

Библиография

[1]* Технический регламент, утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от _____ 2007 года № ___	О требованиях к безопасности мяса и мясной продукции
[2] Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года №301-III	О безопасности пищевой продукции
[3] Закон Республики Казахстан от 4 декабря 2002 года №361-II	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
[4] Закон Республики Казахстан от 10 июля 2002 года №339-II	О ветеринарии
[5] Кодекс от 9 января 2007 года №212-III	Экологический кодекс Республики Казахстан
[6] Кодекс от 9 июля 2003 года №481-II	Водный кодекс Республики Казахстан
[7] Приказ Минстра сельского хозяйства Республики Казахстан от 19 марта 2003 года №140	Об утверждении Правил по ветеринарному клеймению мяса
[8] Указ Президента Республики Казахстан от 12 мая 1995 года №2273	О присоединении Республики Казахстан к Соглашению о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, (СПС) 1970 г.
[9] Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2005 года №60	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации объектов по производству мяса и мясной продукции, их хранению и транспортировке
[10]* Технический регламент, утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от _____ 2008 года № ___	Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота
[11]* Технический регламент, утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от _____ 2008 года № ___	Требования к безопасности пищевой продукции, полученной из генномодифицированных (трансгенных) растений и животных
[12] СанПиН 4.01.056-2001	Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов

*** Находятся в стадии разработки**

УДК 637.523.006.354 **МКС 67.120.10** **КПВЭД 15.13.12**

Ключевые слова: мясо, продукты, субпродукты, колбасы, консервы, концентраты, кишки, упаковка, маркировка, безопасность, хранение, гарантия

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) 240074

gost.e-ecolog.ru