

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІ
Буып-түю, таңбалау, тасымалдау және сақтау

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ
Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ҚР СТ 1728 - 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

Буып-түю, таңбалау, тасымалдау және сақтау

ҚР СТ 1728 - 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 жылдың 26 желтоқсандағы №695-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандарт ет өнімдерін тасымалдау жөніндегі талаптар бөлігінде «тағамдық өнімдерді өндірудің санитарлық-гигиеналық ережелері туралы» 2004 жылғы 29 сәуірдегі № 852/2004 ЕС регламентіне сәйкес келеді.

Стандарт мәтініне енгізілген сөздер көлбеу қаріппен белгіленген.

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 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	3
4	Буып-түю	3
5	Таңбалау	8
6	Тасымалдау	11
7	Сақтау	12
А қосымшасы. Библиография		20

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІ

Буып-түю, таңбалау, тасымалдау және сақтау

Енгізілген күні 2009.01.01.

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт ет және ет өнімдеріне (бұдан әрі – ет өнімдері) таратылады және буып-түюге, таңбалау, тасымалдау және сақтауға қойылатын жалпы талаптарды белгілейді.

Адамдардың өмірі мен денсаулығы үшін қауіпсіздікті қамтамасыз етуге бағытталған стандарт талаптары осы стандарттың 4, 5, 6, 7-ші тармақтарында берілген.

Осы стандарт талаптары арнайы арналған ет өнімдерін және құрамында еті бар балалар тамағына арналған өнімдерді буып-түюге, таңбалау, тасымалдау және сақтауға таратылмайды.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартта мынадай стандарттарға сілтемелер пайдаланылды:

ҚР СТ 1010-2002 Қазақстан Республикасының МСЖ. Тағам өнімдері. Тұтынушыға арналған ақпарат. Жалпы талаптар.

ҚР СТ ГОСТ Р 51574-2003 Тағамдық ас тұзы. Техникалық шарттар.

ҚР СТ ИСО 13302-2005 Сенсорлық талдау. Ораумен туындаған тағам өнімдері дәмінің өзгеруін бағалау әдістері.

ГОСТ 745-2003 Буып-түюге арналған алюминий жұқалтыр. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1341-97 Өсімдіктік пергамент. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1760-86 Пергамент астары. Техникалық шарттар.

ГОСТ1868-88 Техникалық және шаруашылық жіптер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 2226-88 Қағаз қаптар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 3282-74 Жалпы арналған төмен көміртекті болат сым. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 3916.1-96 Сыртқы қабаттары жапырақты ағаш буаттарынан жасалған жалпы арналған жұқа тақтайша. Техникалық шарттар.

Ресми басылым

ГОСТ 3916.2-96 Сыртқы қабаттары қылқан текті ағаш буаттарынан жасалған жалпы арналған жұқа тақтайша. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 5244-79 Ағаш жоңқасы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 5717.1-2003 Консервілерге арналған шыны банкалар. Жалпы техникалық шарттар.

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

ГОСТ 5981-88 Консервілерге арналған металл банкалар. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 7376-89 Бүрмеленген картон. Жалпы техникалық шарттар.

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

ГОСТ 8273-75 Орайтын қағаз. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8777-80 Сұйық және құрғақ заттарға арналған ағаш бөшкелер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 10131-93 Өнеркәсіптің тағамдық саласы, ауыл шаруашылығы өнімдері және сіріңкелерге арналып ағаштан және ағаш материалдарынан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 10354-82 Полиэтилен үлдір. Техникалық шарттар.

ГОСТ 11354-93 Өнеркәсіптің тағамдық салалары мен ауыл шаруашылығы өнімдеріне арналып ағаштан және ағаш материалдарынан жасалған бірнеше айналымдық жәшіктер. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 13511-91 Тағамдық өнімдер, сіріңкелер, темекі бұйымдары мен жуғыш құралдар үшін бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13512-91 Кондитерлік бұйымдар үшін бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13513-86 Ет және ет өнеркәсібі өнімдері үшін бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13516-86 Консервілер, пресервілер мен тағамдық сұйықтықтар үшін бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13830-97 Тағамдық ас тұзы. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 17065-94 Картон орайтын барабандар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 17308-88 Баулар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 17527-2003 Орау. Терминдер мен анықтамалар.

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

ГОСТ 20477-86 Жабысқақ қабатты полиэтилен таспа. Техникалық шарттар.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта [1], ҚР СТ 1010, ГОСТ 17527 сәйкес терминдер мен анықтамалар қолданылады.

4 Буып-түю

4.1 Жалпы талаптар

4.1.1 Ет өнімдерін буып-түю үшін пайдаланылатын ыдыс таза, берік, құрғақ болуы және нормативтік құжаттама талаптарына жауап беруі керек.

4.1.2 Ет өнімдерін буып-түю үшін пайдаланылатын ыдыс пен буып-түйетін материалдар тағамдық өнімдермен байланысу үшін Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен қолдануға рұқсат етілген материалдардан дайындалуы керек.

4.1.3 Буып-түю материалдары ет өнімдерінің дәміне теріс әсер етпеуі керек. Буып-түю материалының ет өнімдерінің дәміне әсер етуін бағалауды ҚР СТ ИСО 13302 бойынша жүргізген дұрыс.

4.1.4 Әр буып-түю бірлігінде бір атаулы, сұрыпты, санатты, бөлу түрлі, дайындалған күнді өнім болуы керек.

4.2 Ет өнімдерінің таза салмағы технологиялық нұсқаулықтарда және өнімнің нақты түріне арналған қолданыстағы нормативтік құжаттарда белгіленуі керек.

4.3 Ет өнімдері үшін көліктік ыдыстың және тұтынушы орауының ұсынылатын түрлері 1-кестеде берілген.

Өнімнің нақты түріне арналған ұйым стандарттарында өнімді сақтау және тасымалдау кезінде оның сақталуын қамтамасыз ететін оралудың өзге түрлерін пайдалануды көрсету рұқсат етіледі.

4.4 Полимер пакеттер термо пісірілген, қысқаштармен бекітілген немесе оралған өнімді тасымалдау, сақтау, сату кезінде қымталғандығын, оның сапасы мен қауіпсіздігінің сақталуын қамтамасыз ететін өзге тәсілмен жабылуы керек.

4.5 Өнім салынған ағаш жәшіктер ГОСТ 4034 бойынша шегемен қағылуы, ал қаладан тыс тасымалдауға арналғандар шеттерінен ГОСТ 3282 бойынша болат сыммен немесе ГОСТ 3560 бойынша металл таспамен тығыз қапталуы керек.

4.6 Ернеушелермен жабдықталып бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер ГОСТ 3282 бойынша сыммен немесе ГОСТ 3560 бойынша металл таспамен немесе полимер материалдардан жасалған таспамен байлануы немесе ГОСТ 20477 бойынша жабысқақ қабатты полиэтилен таспамен бір

немесе екі белдікпен немесе ГОСТ 18251 бойынша қағаз негізді желімді таспамен желімделуі керек.

Жергілікті сату үшін орауға ГОСТ 1868 бойынша техникалық немесе шаруашылық жіп немесе ГОСТ 17308 бойынша бау пайдалану рұқсат етіледі.

1 - к е с т е

өнім атауы	орау
1 Сойылатын барлық мал түрінің ұшадағы, жарты ұшадағы және бөлшектелген, суыған, салқындатылған, тоңазытылған, мұздатылған, қатырылған еті, қыртыс майы, тоң май.	Салқындатылған түрде етті орамай ілінген күйі тиейді. Қатырғаннан кейін тұтынушының талабы бойынша етті қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша орау матасына немесе ГОСТ 10354 бойынша полиэтилен үлдірге орайды. Матаны ГОСТ 6309 бойынша жіппен немесе орауыштағы синтетикалық жіптермен тігеді. ГОСТ 1341 бойынша пергамент, ГОСТ 1760 бойынша пергамент астары төселген ГОСТ 10131, ГОСТ 11354 бойынша жәшіктерге орау рұқсат етіледі.
2 Мұздатылған сиыр, шошқа, қой еттерінің блоктары	Өнім буып-түю материалдарының біреуімен оралуы керек: ГОСТ 1341 бойынша пергамент, ГОСТ 1760 бойынша пергамент астары, полимер үлдір немесе өзге материалдар* Көліктік ыдыс - ГОСТ 13513 бойынша бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер.
3 Ұшадағы, жарты ұшадағы, ұша бөліктерінің түріндегі, суыған, салқындатылған, жеңіл мұздатылған, мұздатылған және қатырылған құс еті.	Барлық түрлікұс еттерін полимер үлдірден жасалған пакеттерге орайды*. Көліктік ыдыс болған жағдайда құс етін тұтынушыға тұтынушы ыдысынсыз жеткізу рұқсат етіледі. Құс етін ұша түрінде жеткізген жағдайда оларды ГОСТ 10131 бойынша тығыз тақтай жәшіктерге бір қатарға түрлері, семіздік санаттары бойынша орайды. Оралмаған ұшалар арасына шығару кезінде ГОСТ 1341 бойынша өсімдік пергаментінің немесе ГОСТ 1760 бойынша пергамент астарының таспаларын төсейді. Жәшіктерге буып-түю материалдарының біреуі төселуі керек: ГОСТ 8273 бойынша орайтын қағаз, ГОСТ 1341 бойынша пергамент, ГОСТ 1760 бойынша пергамент астары немесе полимер үлдір*

4 Тағамдық қосалқы өнімдер	Полимер материалдардан жасалған пакеттерге буып түйеді*. Көліктік орама – бірнеше айналымға түсетін ағаш, бүрмеленген картон жәшіктер, қаптар, матадан жасалған контейнерлер*.
5 Қорытылған тағамдық (мал) майы (сиыр, қой, шошқа, жылқы, жілік майы)	Тұтынушы орауы – ГОСТ 1341 бойынша пергамент, ГОСТ 745 бойынша суықтай иленген алюминий жұқалтыр. ГОСТ 8777 бойынша құйма ағаш бөшкелер. ГОСТ 17065 бойынша картон орайтын барабандар – тек тоң майлар үшін, ГОСТ 13358 бойынша жұқа тақтай, тақтай жәшіктер, ГОСТ 13516 бойынша бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер. Толтырылар алдында бөшкелер мен барабандарға орама материалы төселуі немесе онда осы материалдардан жасалған салма-қапшықтар салынуы керек.
6 Құрғақтай тұздалған және сулы тұздалған сиыр, қой, шошқа және жылқы ішектері	Құрғақтай тұздалған және сулы тұздалған, шоқтап маталған және (немесе) топтап байланған ішектерді ГОСТ 8777 бойынша қымталған бөшкелерге немесе өзге сиымдылықтарға салады*. Ішектерді жоғарғы қақпаққа дейін қатарлап салады (ауа кірмеуі үшін), бөшке және (немесе) сиымдылық түбін және ішектердің жоғарғы қатарын ҚР СТ ГОСТ Р 51574 немесе ГОСТ 13830 бойынша бірінші сұрыптан төмен емес, ірілігі № 2, ал қойдың жұқа ішектері үшін – ірілігі № 0 немесе № 1 таза тағамдық ас тұзымен себеді. Құрғақ, тығыз жұмсақ ыдысқа оралған ішектерді жәшік, себет немесе теңдерге салады.
7 Шұжық өнімдері, оның ішінде зельц, ет сөлдері мен дірілдегі, ет паштеттері	Тұтынушы орауы – табиғи немесе жасанды түрлі диаметрлі және түсті шұжық қабығы, полимер үлдір* пергамент төселген және (немесе) май жағылған (зельц, ет сөлі, дірілдек, паштеттер үшін) металл пішін, полимер материалдардан жасалған стакандар мен науалар*. Шұжық бұйымдары вакуум астында мөлдір газ өткізбейтін үлдірлер мен пакеттерге*, газды атмосфера ортасында (түрленген газды ортада) кесінді түрінде (әрленген, порциялап), тұтас

	батондар түрінде орала алады. Көліктік орама – бірнеше айналысқа түсетін ГОСТ 11354 бойынша ағаш жәшіктер, ГОСТ 13513 бойынша бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер, қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша полимер жәшіктер немесе өзге материалдан жасалған ыдыстар*. Әр жәшікке бір атаулы, тұтынушымен келісім бойынша – түрлі атаулы өнімдерді орайды.
8 Сойылатын мал етінен жасалған өнімдер: шошқа, сиыр, қой, бұғы етінен, құс етінен, шошқа қыртыс майынан жасалған өнімдер (пісірілген, ысталып-пісірілген, шикілей ысталған, шикілей тұздалған, кептірілген, ысталып пісірілген, пісірілген және қуырылған)	Тұтынушылық орама-, табиғи немесе жасанды түрлі диаметрлі және түсті шұжық қабығы, мөлдір газ өткізбейтін үлдір, металл нышан, пергамент, пергамент астары, целлюлоза немесе өзге материалдар* Тұтас кесекпен (порциялы кесік) немесе тілімшелі (әсемдеп кесу) кез келген салмақты, заттаңбада өнім салмағын көрсетіп, вакуум астында және/немесе газды атмосфера ортада (түрлендірілген газды ортада) шығару рұқсат етіледі. Көліктік орама – ГОСТ 11354 бойынша бірнеше рет айналысқа түсетін ағаш жәшіктер, ГОСТ 13513 бойынша бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер, қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша полимер жәшіктер. Әр жәшікке бір атаулы тұтынушымен келісім бойынша – түрлі атаулы өнімдерді орайды.
9 Ет шала өнімдері, оның ішінде оралған ет пен қосалқы өнімдер; ірі кесекті (сүйексіз және ет-сүйекті), порциялық, шағын кесекті, шабылған, ет-өсімдіктік шала өнімдер, фарш, қамырға салынған шала өнімдер, дайын тағамдар	Тұтынушылық орама – пергамент; пергамент астары; суықтай иленген алюминий жұқалтыр; целлюлоза және полиэтилен үлдір; пакеттер, полимер материалдардан жасалған науалар, төсемдер мен қорапшалар*. Фаршты жасанды қабықтарға, пакеттер, полимер материалдардан жасалған науаларға, астауша және қорапшаларға орайды*. Қамырдан жасалған шала өнімдерді кез келген салмақтағы картон немесе полимер қорапшалар мен пакеттерге, заттаңбада салмағын көрсетіп тоғанақтайды. Көліктік орама – ГОСТ 11354 бойынша бірнеше рет айналысқа түсетін ағаш жәшіктер, ГОСТ 13513 бойынша бүрмеленген картоннан жасалған

	жәшіктер, қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша полимер жәшіктер. Әр жәшікке бір атаулы тұтынушымен келісім бойынша – түрлі атаулы өнімдерді орайды.
10 Зарарсыздандырылған ет консервілері, оның ішінде табиғи-кесекті, фаршты, ет-өсімдікті, қосалқы өнімді; құрамында ет қосылған консервілер	Тұтынушылық орама – ГОСТ 5981 бойынша металл банка, ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 бойынша шыны банка. Көліктік орама – ГОСТ 13358 бойынша тақтай, тығыз жәшіктер, ГОСТ 13516 бойынша бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер. Шыны банкаларға салынған өнімдерге арналған жәшіктер жан жағынан ГОСТ 7376 бойынша бүрмеленген картон салынуы керек. Бүрмеленген картонды өзге жұмсақ орау материалымен (ГОСТ 5244 бойынша ағаш үгіндісі, поролон қалдығы және т.б.) алмастыру рұқсат етіледі. Жәшіктерде өнім салынған шыны банкалар барлық биіктігі бойына бір бірінен ГОСТ 7376 бойынша Т тұрпатты бүрмеленген картоннан, ГОСТ 3916.1 немесе ГОСТ 3916.2 бойынша жұқа тақтайшамен бөлінуі керек. Шыны банкалардың көлденең қатарлары бір бірінен ГОСТ 7376 бойынша бүрмеленген картоннан жасалған төсемдермен бөлінуі керек. Металл банкалардың көлденең қатарлары бір бірінен ГОСТ 7933 бойынша 1 мм дейінгі қалыңдықты картоннан жасалған өзге төсемдермен бөлінуі керек.
11 Ет концентраттары, оның ішінде ет, ет құрамды және ет-өсімдікті концентраттар	Май қосылатын сусымалы ет концентраттарын пергаменттен жасалған қапшықтарға, полимер жабынды қағаз қапшықтарға немесе алюминий жұқалтыр негізді термо жабысатын жинақталған полимер материалдардан жасалған қапшықтарға буып-түйеді*. Майы жоқ сусымалы ет концентраттарын пергамент астарынан және парафинделген қағаздан, сондай-ақ полиэтилен үлдірден жасалған қапшықтарға буып-түйеді*. Текшеленген ет концентраттарын полиэтилен үлдірден жасалған қапшықтарға, сондай-ақ сыртқысы заттаңба қағазы, ал ішкісі ретінде пергамент, пергамент астары немесе парафинделген

	қағаз пайдаланылатын екі қабатталған орау материалдарына буып түйеді*. Орама газ, бу, және май өткізбейтін, ішіндегісін ылғалданудан, ашып кетуден және еріген жағдайда майын жоғалтудан қорғауды қамтамасыз етуі керек. Көліктік ыдыс – ГОСТ 10131 бойынша тақтай жәшік, ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13516 бойынша бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер, ГОСТ 2226 бойынша қағаз қапшық.
Ескертпе: * Тағамдық өнімдермен байланысқа түсу үшін қолдануға Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдары рұқсат еткен материалдар үшін ғана.	

4.7 Өнімді құйма бөшкеге салған жағдайда салма-қапшықтар пайдаланады. Салма-қапшықтарды термо жапсырады, қысқыштармен бекітеді немесе өнімнің сақталуын қамтамасыз ететін өзге тәсілмен жабады.

5 Таңбалау

5.1 Қорытылған тағамдық (малдар) майын, шұжық өнімдерін, еттен жасалған өнімдерді, ет шала өнімдерін, консервілер мен ет концентраттарын таңбалау ҚР СТ 1010 талаптарына сәйкес.

Тұтынушы ыдысының әр бірлігінде тұтынушыға арналған ақпарат мемлекеттік, орыс және қосымша тұтынушы талап етуі бойынша (шетелдік жеткізулер жағдайында) – шет тілде болуы керек.

5.2 Көліктік таңбалау – «Тез бұзылатын жүк», «Күн сәулесінен сақта», «Ылғалдан сақта», «Температураны шекте», «Байқа, морт сынғыш» (шыны банкаларға салынған консервілер үшін) айла-шарғылық белгілерді салып ГОСТ 14192 бойынша.

5.3 Ет, қосалқы өнімдерді және ішектерді таңбалау бойынша айрықша талаптар

5.3.1 Сатуға немесе қайта өңдеуге арналған барлық сойылатын малдардың ұшадағы, жарты ұшадағы және бөлшектелген, суыған, салқындатылған, мұздатылған, тозаңдатылған, қатырылған етте:

- [2] сәйкес сопақ нысанды ветеринарлық таңба;
- семіздік санаттары бойынша товароведтік таңба болуы керек:

а) сиыр еті

1) бірінші санатты сиыр еті – диаметрі 40 мм дөңгелек таңба;

2) екінші санатты сиыр еті – беттер өлшемі 40×40 мм квадрат таңба;

3) арық сиыр еті – беттер өлшемі 45×50×50 мм үш бұрышты таңба;

4) бірінші және екінші санатты жас ет семіздік таңбасынан оң жақта биіктігі 20 мм М әрпімен таңбаланады;

5) бірінші және екінші санатты бұқа еті семіздік таңбасынан оң жақта биіктігі 20 мм Б әрпімен таңбаланады.

Тағамдық мақсаттар үшін өнеркәсіптік қайта өңдеуге арналған ет жарты ұшалары мен бөлшектерін жауырын бөлігінде, артқы бөлшекті – сан жақта ет санатына сәйкесетін (арық, бұқа және т.б.), таңба оң жағына биіктігі 20 мм «ПП» әріптерін бір таңбамен таңбалайды.

Б) бұзау еті

1) бірінші санатты бұзау еті – диаметрі 40 мм дөңгелек таңба;

2) екінші санатты бұзау еті – беттер өлшемі 40×40 мм квадрат таңба;

3) арық ет – беттер өлшемі 45×50×50 мм үш бұрышты таңба;

Таңбаны ұшаның жауырынына және алдыңғы сираққа – биіктігі 20 мм Т әрпімен салады.

В) шошқа еті

1) бірінші санат (төс еті) – диаметрі 40 мм дөңгелек таңба;

2) екінші санат (ет-жас ет) – беттер өлшемі 40×40 мм квадрат таңба;

3) үшінші санат (семіз) – диаметрлері D_1=50 мм, D_2=40 мм сопақ таңба;

4) төртінші санат (өндірістік қайта өңдеу) – беттер өлшемі 45×50×50 мм үш бұрышты таңба;

5) бесінші санат (торайлар еті) – диаметрі 40 мм дөңгелек таңба және таңбаның оң жағында биіктігі 20 мм М әрпі.

Қабаннан алынған шошқа еті беттер өлшемі 20×50 мм, әріптер биіктігі 7 мм тік бұрышты нысанды «Қабан-ПП» қосымша мөртабанымен таңбаланады.

Г) қой және ешкі еті

1) бірінші санат – диаметрі 40 мм дөңгелек таңба;

2) екінші санат – беттер өлшемі 40×40 мм квадрат таңба;

3) арық ет – беттер өлшемі 45×50×50 мм үш бұрышты таңба.

Ешкі етін таңбаның оң жағынан биіктігі 20 мм К әрпімен қосымша таңбалайды.

Тағамдық мақсаттар үшін өнеркәсіптік қайта өңдеуге арналған қой және ешкі етін семіздік санатына сәйкес жауырын бөлігінде таңбадан оң жақта биіктігі 30 мм «ПП» әріптерінің таңбасын қояды.

Д) жылқы және тай еті

1) бірінші санат – диаметрі 40 мм дөңгелек таңба;

2) екінші санат – беттер өлшемі 40×40 мм квадрат таңба;

3) арық ет – беттер өлшемі 45×50×50 мм үш бұрышты таңба.

Барлық санатты жылқы етіне екі таңба - әр жарты ұшаның сан және жауырын бөліктеріне бір бірден қояды. Барлық жағдайда таңбаның оң жағынан – беттер көлемі 25×50 мм «жылқы еті» тік бұрышты таңба қояды. Тай жарты ұшаларында таңбаның оң жағынан қосымша биіктігі 20 мм Ж әріпті мөртабан, бірінші және екінші санатты жас малдың жарты ұшаларында – биіктігі 20 мм М әріпті мөртабан салады.

Тағамдық мақсаттар үшін өнеркәсіптік қайта өңдеуге арналған жылқы және тай етін таңбадан оң жақта биіктігі 30 мм «ПП» әріптерінің таңбасын қояды.

Е) түйе еті

1) бірінші санат – диаметрі 40 мм дөңгелек таңба;

2) екінші санат – беттер өлшемі 40×40 мм квадрат таңба;

3) арық ет – беттер өлшемі 45×50×50 мм үш бұрышты таңба.

Әр бөлшекке және мойын бөлігіне бір таңбадан салады, жарты ұшаға екі таңбадан – сан мен жауырын бөлігіне бір –бірден салады.

Барлық жағдайда таңбаның оң жағына өлшемдері 25×50 мм «Түйе еті» деген тік бұрышты мөртабан салынады. Азбандалмаған түйелердің бірінші және екінші санатты етіне таңбаның оң жағынан биіктігі 20 мм Б және 30 мм- ПП әріптері салынады. Бірінші санатты түйе еті қосымша биіктігі 20 мм М әрпімен таңбаланады.

Тағамдық мақсаттар үшін өнеркәсіптік қайта өңдеуге арналған түйе еті таңбадан оң жақта биіктігі 30 мм «ПП» әріптерімен қосымша таңбаланады.

Ж) кодас еті

1) бірінші санат – диаметрі 40 мм дөңгелек таңба;

2) екінші санат – беттер өлшемі 40×40 мм квадрат таңба;

3) арық ет – беттер өлшемі 45×50×50 мм үш бұрышты таңба.

Барлық жағдайда таңбаның оң жағынан өлшемдері 20×50 мм «қодас еті» деген тік бұрышты мөртабан салынады. Жас мал етіне қосымша биіктігі 20 мм М әріпті мөртабан, азбандалмаған қодас етіне таңбаның оң жағынан биіктігі 20 мм Б әрпі салынады.

Тағамдық мақсаттар үшін өнеркәсіптік қайта өңдеуге арналған қодас еті таңбадан оң жақта биіктігі 30 мм «ПП» әріптерімен қосымша таңбаланады.

И) үй қоянының еті

1) бірінші санат – диаметрі 25 мм дөңгелек таңба;

2) екінші санат – беттер өлшемі 25×25 мм квадрат таңба;

3) бройлер үй қояны – диаметрлері D_1=25 мм, D_2=20 мм сопақ таңба;

4) арық – беттер өлшемі 20×25×25 мм үш бұрышты таңба.

Еттің өзге түрлері (бұғы, жабайы тұяқты жануарлар және т.б.) уәкілетті орган белгілеген тәртіпте таңбаланады.

5.3.2 Ұшадағы, жарты ұшадағы, ұша бөліктері түріндегі суыған, салқындатылған және мұздатылған, тұтынушылық орауға оралмаған және оралған құс еті, сатуға немесе қайта өңдеуге арналған салқындатылған және мұздатылған қосалқы өнімдерде:

- [2] сәйкес сопақ түрде ветеринарлық таңбасы болуы керек.

5.3.3 Сатуға және қайта өңдеуге арналған құрғақтай тұздалған және сулы тұздалған ішектерді таңбалау:

- өнім түрінен (мысалы, бүйен, құйымшақ және т.б.);
- консервілену тәсілінен (тұзды, құрғақ);

- өңделу тәсілінен;
- өлшемдерден (өлшемдер бойынша ішек сипаттамалары кәсіпорын – дайындаушының технологиялық құжаттамасында берілуі керек) тұруы керек.

5.3.4 Шикі майды таңбаламайды, орауында [2] сәйкес ветеринарлық таңба белгісі салынған заттаңба жабыстырылуы керек.

5.3.5 Құрамында генетикалық түрлендірілген негіз жоқ ет өнімдерін таңбалауда «Өнімде генетикалық түрлендірілген негіздер (ГТН) жоқ» деген жазу болуы керек.

5.3.6 Құрамында өсімдік текті белогы бар шұжық өнімдерін таңбалау өсімдік текті белоктың (протеиннің) барлығы туралы ақпараттан тұруы керек.

5.4 Құрғақтай тұздалған және сулы тұздалған сиыр, қой, шошқа және жылқы ішектерінің таңбалануының орналасуы бойынша айрықша талаптар

- әр бөшкеге және (немесе) сиымдылыққа ішектердің жоғарғы қатарына жұқа тақтай немесе ағаш бирка салады, бұл жағдайда сәйкес жазулар белгісін химиялық қарындашпен жүргізеді. Бирканы бүйен, қуық немесе үлдірмен орайды.
- бөшке және (немесе) сиымдылық қақпағына трафарет көмегімен қара бояумен: ыдыстың реттік нөмірін, жеткізілетін стансасын, жөнелткен стансасын, жөнелтуші ұйым атауын көрсетеді.

6 Тасымалдау

6.1 Өнімдерді дайындау және тасымалдауды [3], [4], [5] және [6] сәйкес жүзеге асырады.

6.2 *Дайын ет өнімдері мен шала өнімдерді ораганнан кейін бір көлік құралында тасымалдау рұқсат етіледі. Бұл жағдайда шала өнімдер қымталып оралуы керек.*

6.3 *Ет өнімдерін әр түрін, оның ішінде қымталып оралған шала өнімдерді тасымалдаған кезде, өнімнің тиімді ажыратылуы қарастырылуы керек.* Тиімді ажырату өнімнің түрлі топтарын өнімнің әр түрі үшін сәйкестендірілген және белгіленіп жазылған қақпақты жүксауыттарда тасымалдау жолымен қол жеткізуге болады.

7 Сақтау

7.1 Етті, қосалқы өнімдер мен қыртыс майды сақтау

7.1.1 Ет сақталу кезінде түрлері, семіздік санаттары, термикалық жағдайы мен арналуы бойынша топталуы керек.

7.1.2 Салқындатылған ет ауаның (0,2…0,3) м/с ақырын ауысуымен салқындатылатын камераларда ілінген күйде сақталуы керек. Ет ұшалары мен жарты ұшалары олар арасында 20-30 мм-ге дейін аралықпен сақтау камерасының аспа жолдарында орналастырылуы керек.

7.1.3 Өнеркәсіптік қайта өңдеуге арналған мұздатылған ет салқындатылған камерада қатарлап немесе ілінген күйде сақталуы керек. Қатарлап сақтаған жағдайда сиыр етінің, жылқы етінің, енеке, түйенің жарты ұшалары 5-6 қатарға жатқызылуы, бұғының жарты ұшасы, қой, шошқа және бұғы ұшалары тақтайлы төсемдерді қолданбай, таза қағаз төселген торларға, пластик төсемдерге жатқызып 107 м-ге дейінгі жалпы биіктікпен 7-8 қатарға жатқызылуы керек.

7.1.4 Мұздатылған ет сан қалыңдығында минус 8 ^{0}С-тан жоғары емес температураға ие болуы керек.

7.1.5 Ауаның жоғары салыстырмалы ылғалдығын ұстау үшін ет қатарларын қатар астына камера еденіне мұз қабатын жағып немесе қар сеуіп матамен жауып тастау керек.

7.1.6 Ұшадағы, жарты ұшадағы және бөлшектелген мұздатылған ет тұрақты тығыз қатарларда немесе тік төсемдерде сақталуы керек, бұл жағдайда бөлшектер немесе жарты ұшалардың төменгі қатары жұқа тақтайға немесе торға жатқызылуы керек. Қатар бетінен төбеге немесе жабын бөренелеріне дейінгі қашықтық кемі 0,2 м болуы, ал қатар бетінен төбелік батареяларға дейінгі қашықтық 0,3 м-ден артық болмауы керек. Әр қатарға жүк тиеу тарапынан ет топтамасы белгіленіп заттаңба бекітіледі.

7.1.7 Мұздатылған құс етін бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктерде немесе қораптарда сақтайды. Құс еті салынған жәшіктер мен қораптар қатарлап салынуы керек, төменгі жәшіктер мен қораптар ағаш жұқа тақтайлар немесе төсемдерге қатарлануы керек. Қатарлар арасында қашықтық 10 см, қатарлар мен қабырға арасында 30 см болуы керек.

7.1.8 Ет, қыртыс майларының және қосалқы өнімдер блоктары қатарлануы керек, төменгі қатарлар төсемдер немесе торларға қатарлануы керек. Биіктігі бойынша қатарлар арасында әр 80-100 см сайын 50 мм қалыңдықты ағаш жұқа тақтай салынуы керек.

7.1.9 Шартты жарамды ет жеке камерада немесе торлы қалқаншамен қоршалған телімде жалпы камерада сақталуы керек.

7.1.10 Сақтау камерасында ауа параметрлері мен өнімді сақтаудың шекті мерзімдері 2, 3, 4-кестелер мен 7.1.11, 7.1.12-тармақтарда көрсетілген талаптарға сәйкесуі керек.

2 - к е с т е

Өнім атауы мен термикалық қалып түрі	Сақтау камерасында ауаның бақыланатын параметрлері		Тасымалдауға арналған уақыты қоса сақтаудың шекті мерзімдері, артық емес
	Температура, °С	Салыстырмалы ылғалдық, %	
Сиыр еті:			
- салқындатылған жарты ұшада және бөлшекте	-1	85 артық емес	16 тәу
- мұздатылған жарты ұшада және бөлшекте	-12	95-98	8 ай
	-18	95-98	12 ай
	-20	95-98	14 ай
	-25	95-98	18 ай
Бұзау еті:			
- салқындатылған ұшада және жарты ұшада	-1	85 артық емес	12 тәу
- мұздатылған ұшада	-12	95-98	6 ай
	-18	95-98	10 ай
	-20	95-98	11 ай
	-25	95-98	12 ай
Шошқа еті:			
- салқындатылған жарты ұшада	-1	85 артық емес	12 тәу
- мұздатылған жарты ұшада	-12	95-98	3 ай
	-18	95-98	6 ай
	-20	95-98	7 ай
	-25	95-98	12 ай
Қой және ешкі еті:			
- салқындатылған ұшада (аспа)	-1	85 артық емес	12 тәу
- мұздатылған ұшада	-12	95-98	6 ай
	-18	95-98	10 ай
	-20	95-98	11 ай
	-25	95-98	12 ай

өнім атауы мен термикалық қалып түрі	Сақтау камерасында ауаның бақыланатын параметрлері		Тасымалдауға арналған уақыты қоса сақтаудың шекті мерзімдері, артық емес
	Температура, °С	Салыстырмалы ылғалдық, %	
Жылқы еті және тай еті:			
- салқындатылған жарты ұшада және бөлшекте жылқы еті (аспада)	-1	85 артық емес	16 тәу
- салқындатылған жарты ұшада тай еті (аспада)	0	85 артық емес	12 тәу
- мұздатылған жарты ұшада және бөлшекте жылқы еті	-12	95-98	8 ай
	-18	95-98	12 ай
	-20	95-98	14 ай
	-25	95-98	18 ай
Түйе еті:			
- салқындатылған жарты ұшада және бөлшекте (аспада)	-1	85 артық емес	16 тәу
- мұздатылған жарты ұшада және бөлшекте (қатарлап немесе аспада)	-2	90 артық емес	90 тәу
- мұздатылған жарты ұшада және бөлшекте	-12	95-98	8 ай
	-18	95-98	12 ай
	-20	95-98	14 ай
	-25	95-98	18 ай

өнім атауы мен термикалық қалып түрі	Сақтау камерасында ауаның бақыланатын параметрлері		Тасымалдауға арналған уақыты қоса сақтаудың шекті мерзімдері, артық емес
	Температура, °С	Салыстырмалы ылғалдық, %	
Қодас еті: - салқындатылған жарты ұшада және бөлшекте (аспада) - мұздатылған жарты ұшада, бөлшекте	-1 -12 -18 -20 -25	85 артық емес 95-98 95-98 95-98 95-98	16 тәу 8 ай 12 ай 14 ай 18 ай
Үй қоянының еті: - мұздатылған - мұздатылып қапшыққа салынған - мұздатылып қапшыққа салынбаған	0 - плюс 2 -12 - 18 -12 -18	80-85 80-85 80-85 90-95 90-95	5 тәу 6 ай 10 ай 3 ай 6 ай
Жабайы тұяқты жануарлар еті: салқындатылған мұздатылған	0 - плюс 2 -18	85 артық емес 90-100	7 тәу 6 ай
Мұздатылған сиыр, шошқа, қой етінің блоктары	-8	90 артық емес	4 ай
Қосалқы өнімдер: - салқындатылған - мұздатылған	-1 -12 -18 -20 -25	80 артық емес 85 артық емес 85 артық емес 85 артық емес 85 артық емес	2 тәу 4 ай 6 ай 7 ай 10 ай
Сиыр, шошқа, қой және жылқы ішектері: - құрғақ тұздалған - сулы тұздалған	0 - 5 0 - 5	75 артық емес 75 артық емес	1 жылдан 2 жылға дейін 1 жылдан 2 жылға дейін

3 - к е с т е

Құс еті	Шекті сақтау мерзімі, айда, температура жағдайында							
	минус 12 °С		минус 15 °С		минус 18 °С		минус 25 °С	
	Оралмаған	оралған	Оралмаған	оралған	Оралмаған	оралған	Оралмаған	оралған
Мұздатылған тауық, ұлар, мысыр тауығы	5	8	7	10	10	12	12	14
Мұздатылған балапан, бройлер балапаны, ұлар, мысыр тауығының балапандары	4	8	6	10	8	12	11	14
Мұздатылған қаз, үйрек	4	6	5	8	7	10	11	12
Мұздатылған қаз, үйрек балапандары	3	6	4	8	6	10	10	12

4 - к е с т е

Май түрі	Шекті сақтау мерзімі, айда, температура жағдайында			
	25 °С жоғары емес	0 °С - 6 °С	минус 5°С - минус 8 °С	Минус 12 °С және төмен
Жәшік, бөшке, орау барабанында сиыр, қой, шошқа	-	1	6	12
Жәшік, бөшке, орау барабанында жілік, жылқы	-	1	6	6
Бөшке, картон орау барабанында жиынтық	-	-	4	-

Май түрі	Шекті сақтау мерзімі, айда, температура жағдайында			
	25 °С жоғары емес	0 °С - 6 °С	минус 5°С - минус 8 °С	Минус 12 °С және төмен
Сиыр, қой, шошқа: - металл банкада - шыны банкада - өзге тұтынушы ыдысында (қорап, стаканда)	12 - -	18 18 -	24 - 2	24 - 2
Қышқылдануға қар-сы тағамдық қоры-тылған мал майы: - жәшік, бөшке, орайтын картон барабанда - тұтынушы ыдысында (қорап, стаканда)	12 -	12 -	24 3	24 6

7.1.11 Салқындатылған құс етін 2°С-тан 6°С-қа дейін, ауа ылғалдығы 85% жағдайда 48 сағат сақтайды.

7.1.12 Мұздатылған құс етін минус 18°С-тан жоғары температура жағдайында, ауаның салыстырмалы ылғалдығы 85%-тен 95% -қа дейін жағдайда – 20 тәулік бойы сақтайды.

7.2 Шұжық өнімдерін, сойылатын мал етінен жасалған өнімдері мен ет шала өнімдерін сақтау

7.2.1 Шұжық өнімдерін, сойылатын мал етінен жасалған өнімдері мен ет шала өнімдерін сақтауды [4] және [5] сәйкес жүзеге асырады.

7.2.2 Дайындаушы [7] сәйкес белгіленген тәртіпте шұжық өнімдерін, сойылатын мал етінен жасалған өнімдері мен ет шала өнімдерін сақтау мерзімін ұзарту құқығына ие.

7.3 Ет консервілерін сақтау

7.3.1 Консервілерді жылытылатын және жылытылмайтын қойма үймараттарында 0 ^{0}С-ден 20 ^{0}С-қа дейін температура және ауаның салыстырмалы ылғалдығы 75 % артық емес жағдайда сақтайды.

7.3.2 Консервілерді сақтау мерзімдері 5-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкесуі керек.

5 - к е с т е

Өнім атауы және ыдыс түрі	Қоймада сақтау мерзімі, жылда	
	Жылытылатын	жылытылмайтын
Табиғи-кесекті зарарсыздандырылған консервілер: 1) суықтай иленген ыстықтай қалайы жағылған ақ қаңылтыр банкада: - сыртынан лакталған және литографталған - лакталмаған және литографталмаған; 2) суықтай иленген ыстықтай қалайы жағылған ақ қаңылтыр банкада 3) электрлиттелген қалайы жағылған қаңылтыр банкада; - лакталған ФЛ-559; - белокқа тұрақты эмаль жағылған; - алюминий банкада; - шыны банкада	 6 5 5 3 5 4 3	 4 4 4 3 4 4 3
Металл және шыны банкада зарарсыздандырылған фарш консервілері	2	2
Зарарсыздандырылған металл лакталған және шыны банкада ет-өсімдік консервілері	2	2
Зарарсыздандырылған металл және шыны банкада қосалқы өнімдер консервілері	1	1

7.4 Тағамдық ет концентраттарды сақтау

7.4.1 Ет концентраттары (бұдан әрі концентраттары) таза, жақсылап желдетілетін үймараттарда, тіке күн сәулесінен қорғалып, 0^0С-тан 20 ^{0}С-қа дейінгі температура жағдайында және 75% артық емес салыстырмалы ылғалдық жағдайында сақталуы керек.

7.4.2 сақтаған кезде Концентратты жәшіктерді сөрелер мен төсемдерге сегіз жәшіктен артық емес биіктікте қатарлап орнатады. Қатарлар арасында, сондай-ақ қатарлар мен қабырға арасында қашықтық 0,7 м-ден кем емес

болуы керек. Жылу, су жеткізу көздерінен және канализация құбырларынан қашықтық 1 м-ден кем емес болуы керек.

7.4.3 Концентраттардың сақталу мерзімі 6-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкесуі керек.

6 - к е с т е

Түрлері	Қапшыққа сусыма түрде тоғанақталған		Брикеттелген
	Полимер жабынды қағаздан	Алюминий жұқалтыр немесе жұқалтырдың өзге материалдармен жинақталған негізді	
Концентраттар: - маймен - май қосылмай	6 ай 8 ай	7 ай 10 ай	10 ай 12 ай

А қосымшасы
(анықтамалық)

Библиография

[1]* Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар туралы	Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2007 жылғы _____№ ____ қаулысымен бекітілген техникалық регламенті
[2] Етке ветеринарлық таңба салу жөніндегі ережені бекіту туралы	Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2003 жылғы 19 наурыздағы № 140 бұйрығы
[3] Мемветқадағалау бақылауындағы жүктерді республика аумағында тасымалдау	Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрі, Премьер-министр орынбасарының 2003 жылғы 16 сәуірдегі № 206 бұйрығымен бекітілген ереже
[4] Жылдам бұзылатын тағамдық өнімдерді сақтау шарттарына және сату мерзімдеріне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар	Қазақстан Республикасы Бас мемлекеттік санитарлық дәрігердің 2002 жылғы 01 тамыздағы № 32 бұйрығымен бекітілген СанЕжН № 4.01.060.02
[5] 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
[6] 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
[7] СанЕжН 4.01.056-2001	Тағамдық өнімдердің жарамдылық мерзімін гигиеналық бағалау

* Әзірлену үстінде

ӘОЖ 637.523.006.354	**МСЖ 67.120.10**	**ЭҚ ТӨЖ 15.12.11**
	67.120.20	**15.12.12**
		15.12.13
		15.12.14
		15.13.11
		15.13.12

Түйінді сөздер: ет, ет өнімдері, консервілер, ішектер, концентраттар, буып-түю, таңбалау, сақтау

Ескертулер үшін



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

СТ РК 1728 - 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 соответствует Регламенту ЕС № 852/2004 от 29 апреля 2004 г. «О санитарно-гигиенических правилах производства пищевых продуктов» в части требований по транспортированию мясных продуктов.

Слова, включенные в текст стандарта выделены курсивом.

4 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 09 ноября 2004 г. № 603-II, «О языках в Республике Казахстан» от 11 июля 1997 г. № 151-I, «О безопасности пищевой продукции» от 02 июля 2007г. № 301-III, «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 04 декабря 2002 года №361-II, «О ветеринарии» от 10 июля 2002 г. № 339-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	3
4	Упаковка	3
5	Маркировка	9
6	Транспортирование	13
7	Хранение	13
Приложение А. Библиография		22

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Дата введения:2009.01.01.

1 Область применения

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

Требования стандарта, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья людей изложены пунктах в разделах 4, 5, 6, 7 настоящего стандарта.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

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

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

ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

ГОСТ1868-88 Веревки технические и хозяйственные. Технические условия.

ГОСТ 2226-88 Мешки бумажные. Технические условия.

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

ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная. Технические условия.

Издание официальное

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

ГОСТ 3916.2-96 Фанера общего назначения с наружными слоями из шпона хвойных пород. Технические условия.

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

ГОСТ 5244-79 Стружка древесная. Технические условия.

ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия.

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

ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия.

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

ГОСТ 7376-89 Картон гофрированный. Общие технические условия.

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

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия.

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

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия.

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

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

ГОСТ 13511-91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия.

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

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

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 17065-94 Барабаны картонные навивные. Технические условия.

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия.

ГОСТ 17527-2003 Упаковка. Термины и определения.

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

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины и определения в соответствии с [1], СТ РК 1010, ГОСТ 17527.

4 Упаковка

4.1 Общие требования

4.1.1 Тара, используемая для упаковывания мясных продуктов, должна быть чистой, прочной, сухой и отвечать требованиям нормативной документации.

4.1.2 Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковывания мясных продуктов, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами.

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

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

4.2 Масса нетто мясных продуктов должна быть установлена в технологических инструкциях и действующих нормативных документах на конкретный вид продукции.

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

Допускается в стандартах организаций на конкретные виды продукции указывать использовать другие виды упаковок, обеспечивающие сохранность продукции при ее хранении и транспортировании.

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

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

4.6 Ящики из гофрированного картона, снабженные обечайками, должны быть обвязаны проволокой по ГОСТ 3282 или металлической лентой по ГОСТ 3560, или лентой из полимерных материалов, или оклеены в один или два пояса полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251.

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

Таблица 1

Наименование Продукции	Упаковка
1 Мясо всех видов убойных животных в тушах, полутушах и четвертинах остывшее, охлажденное, замороженное, подмороженное, глубокозамороженное, шпик, жир-сырец	В охлажденном виде мясо отгружают без упаковки, в подвешенном состоянии. После заморозки, по требованию потребителя, мясо обертывают в упаковочную ткань по действующей нормативной документации или в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354. Ткань прошивают нитками по ГОСТ 6309 или синтетическими нитками в катушках. Допускается упаковка в ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, выстланные пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760.
2 Блоки мясные говяжьи, свиные, бараньи замороженные	Продукция должна быть обернута одним из упаковочных материалов: пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, полимерной пленкой или другими материалами*. Транспортная тара - ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513.
3 Мясо птицы в тушках, полутушках, в виде частей тушек остывшее, охлажденное, легкозамороженное, замороженное и глубокозамороженное	Мясо всех видов птиц упаковывают в пакеты из полимерной пленки*. При наличии транспортной упаковки допускается поставка мяса птиц потребителю без потребительской упаковки. При поставке мяса птиц в виде тушек их упаковывают в ящики дощатые плотные по ГОСТ 10131 в один ряд отдельно по видам, категориям упитанности. Между неупакованными тушками при выпуске

	прокладывают полоски растительного пергамента по ГОСТ 1341 или подпергамента по ГОСТ 1760. Ящики должны быть выстланы одним из упаковочных материалов: бумагой оберточной по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или полимерной пленкой*.
4 Пищевые субпродукты	Упаковывают в пакеты из полимерных материалов*. Транспортная упаковка – ящики многооборотные деревянные, полимерные, гофрокартонные; мешки, контейнеры из ткани*.
5 Жиры пищевые (животные) топленные (говяжий, бараний, свиной, конский, костный)	Потребительская упаковка – пергамент по ГОСТ 1341, холоднокатаная алюминиевая фольга по ГОСТ 745. Бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777. Барабаны картонные навивные по ГОСТ 17065 – только для жиров, фанерные, дощатые ящики по ГОСТ 13358, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516. Перед наполнением бочки и барабаны должны быть выстланы упаковочным материалом или в них должны быть вложены мешки-вкладыши из этих материалов.
6 Кишки сухосоленые и мокросоленые говяжьи, бараньи, свиные и конские	Кишки сухосоленые и мокросоленые, смотанные в пучки и (или) связанные в пачки, укладывают в герметичные бочки по ГОСТ 8777 или другие емкости*. Кишки плотно укладывают рядами до верхней крышки (для предотвращения доступа воздуха), дно бочки и (или) емкости и верхний ряд кишок посыпают чистой поваренной пищевой солью не ниже первого сорта, помола № 2, а для бараньих тонких кишок – солью помола № 0 или № 1 по СТ РК ГОСТ Р 51574 или ГОСТ 13830.

	Допускается упаковывать в тару кишки различных наименований. Кишки сухие, обернутые в плотную мягкую тару, укладывают в ящики, корзины или тюки.
7 Колбасные изделия, в том числе зельцы, мясные студни и холодец; мясные паштеты	Потребительская упаковка – колбасная оболочка натуральная или искусственная различного диаметра и цвета, полимерная пленка*, металлическая форма, выстланная пергаментом и (или) смазанная жиром (для зельцев, студней, холодцов, паштетов); стаканчики и лотки из полимерных материалов*. Колбасные изделия могут упаковываться под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки и пакеты*; в среде газовых атмосфер (в модифицированной газовой среде) в виде нарезки (сервировочной, порционной), целыми батонами. Транспортная упаковка – ящики деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ящики полимерные по действующей нормативной документации или в тару из других материалов*. В каждый ящик упаковывают продукты одного наименования, по согласованию с потребителем – разных наименований.

8 Продукты из мяса убойных животных: продукты из свинины, говядины, баранины, оленины, мяса птицы, из свиного шпика (вареные, копчено-вареные, сырокопченые, сыросоленые, сушеные, копчено-запеченные, запеченные и жареные)	Потребительская упаковка- колбасная оболочка натуральная или искусственная различного диаметра и цвета; полимерная пленка; прозрачная газонепроницаемая пленка; металлическая форма; пергамент; подпергамент; целлюлоза или другие материалы* Допускается выпускать в фасованном виде целым куском (порционная нарезка) или ломтиками (сервировочная нарезка) любой массы с указанием массы продукта на этикетке, упакованными под вакуумом и/или в среде газовых атмосфер (в модифицированной газовой среде).Транспортная упаковка – ящики деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ящики полимерные по действующей нормативной документации. В каждый ящик упаковывают продукты одного наименования, по согласованию с потребителем – разных наименований.
9 Мясные полуфабрикаты, в том числе, фасованное мясо и субпродукты; крупнокусковые (бескостные и мясокостные), порционные, мелкокусковые, рубленые, мясорастительные полуфабрикаты; фарш, полуфабрикаты в тесте; готовые блюда	Потребительская упаковка – пергамент; подпергамент; фольга алюминиевая холоднокатаная; пленка целлюлозная и полиэтиленовая; пакеты, лотки, подложки и коробочки из полимерных материалов*. Фарш фасуют в искусственные оболочки; пакеты, лотки, подложки и коробочки из полимерных материалов*. Полуфабрикаты из теста фасуют в картонные или полимерные коробочки и пакеты любой массы с указанием массы продукта на этикетке. Транспортная упаковка – ящики деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ящики полимерные по действующей нормативной документации. В каждый ящик упаковывают продукты одного наименования, по согласованию с потребителем – разных наименований.

10 Мясные консервы стерилизованные, в том числе, натурально-кусковые; фаршевые; мясорастительные; субпродуктовые; мясосодержащие	Потребительская тара – металлические банки по ГОСТ 5981, стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2. Транспортная упаковка – ящики дощатые плотные по ГОСТ 13358, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516. Ящики для продукции в стеклянных банках должны быть выложены гофрированным картоном по ГОСТ 7376 со всех сторон. Допускается полная или частичная замена гофрированного картона другим мягким упаковочным материалом (древесной стружкой по ГОСТ 5244, отходами поролона и др.). В ящиках банки стеклянные с продукцией должны быть на всю высоту отделены друг от друга перегородками из гофрированного картона типа Т по ГОСТ 7376, фанеры по ГОСТ 3916.1 или ГОСТ 3916.2 Горизонтальные ряды стеклянных банок должны отделять друг от друга прокладками из гофрированного картона по ГОСТ 7376. Горизонтальные ряды металлических банок должны отделяться друг от друга прокладками из картона толщиной до 1 мм по ГОСТ 7933.
11 Мясные концентраты, в том числе мясные, мясосодержащие и мясорастительные	Мясные концентраты с добавлением жира насыпные упаковывают в пакеты из пергамента, в бумажные пакеты с полимерным покрытием или пакеты из комбинированных термосваривающихся полимерных материалов на основе алюминиевой фольги*. Мясные концентраты без жира насыпные упаковывают в пакеты из подпергамента и парафинированной бумаги, а также из полиэтиленовой пленки*. Мясные концентраты брикетированные упаковывают в пакеты из полиэтиленовой пленки, а также в два слоя упаковочных материалов, наружным из которых служит этикеточная бумага, а в качестве внутреннего используется пергамент, подпергамент или

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

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

5 Маркировка

5.1 Маркировка жиров пищевых (животных) топленых, колбасных изделий, продуктов из мяса, мясных полуфабрикатов, консервов и мясных концентратов в соответствии с требованиями СТ РК 1010.

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

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

5.3 Специфические требования по маркировке мяса, субпродуктов и кишок

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

- ветеринарное клеймо овальной формы в соответствии с [2];
- товароведческое клеймо по категориям упитанности:

а) говядина

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

2) говядина второй категории – квадратное клеймо с размером сторон 40×40 мм;

3) говядина тощая – треугольное клеймо с размером сторон 45×50×50 мм;

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

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

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

б) телятина

1) телятина первой категории – круглое клеймо диаметром 40 мм

2) телятина второй категории – квадратное клеймо с размером сторон 40×40 мм

3) тощее мясо – треугольное клеймо с размерами сторон 45×50×50 мм

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

в) свинина

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

2) вторая категория (мясная – молодняк) – квадратное клеймо с размером сторон 40×40 мм;

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

4) четвертая категория (промпереработка) – треугольное клеймо с размерами сторон 45×50×50 мм;

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

Свинина, полученная от хряков, маркируется дополнительным штампом прямоугольной формы «Хряк – ПП», с размерами сторон 20×50 мм, высота буков – 7 мм.

г) баранина и козлятина

1) первая категория – круглое клеймо диаметром 40 мм;

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

3) тощее мясо – треугольное клеймо с размерами сторон 45×50×50 мм.

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

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

д) конина и жеребятина

1) первая категория - круглое клеймо диаметром 40 мм;

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

3) тощее мясо – треугольное клеймо с размерами сторон 45×50×50 мм.

На конину всех категорий ставят два клейма – по одному на бедренной и лопаточной частях каждой полутуши. Во всех случаях справа от клейма – прямоугольный штамп «Конина» с размером сторон 25×50 мм. На полутушах жеребцов справа от клейма дополнительно ставится штамп с буквой Ж высотой 20 мм, на полутушах молодняка первой и второй категорий – штамп с буквой М высотой 20 мм.

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

е) верблюжатина

1) первая категория – круглое клеймо диаметром 40 мм;

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

3) тощее мясо – треугольное клеймо с размерами сторон 45×50×50 мм.

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

Во всех случаях справа от клейма ставится прямоугольный штамп «Верблюжатина» с размерами 25×50 мм. На мясо первой и второй категорий от некастрированных верблюдов справа от клейма ставятся буквы Б высотой 20 мм и ПП – 30 мм. Мясо верблюжат первой категории дополнительно маркируется буквой М высотой 20 мм.

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

ж) мясо яков

1) первая категория – круглое клеймо диаметром 40 мм;

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

3) тощее мясо – треугольное клеймо с размерами сторон 45×50×50 мм.

Во всех случаях справа от клейма ставится прямоугольный штамп «мясо яков» с размерами 20×50 мм. На мясо молодняка дополнительно ставят штамп буквой М высотой 20 мм, на мясо от некастрированных яков справа от клейма ставится буква Б высотой 20 мм.

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

и) мясо кроликов

1) первая категория – круглое клеймо диаметром 25 мм;

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

3) кролики-бройлеры - овальное клеймо с диаметрами D_1=25 мм, D_2=20 мм;

4) тощее – треугольное клеймо с размером сторон 20×25×25 мм.

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

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

- ветеринарное клеймо овальной формы в соответствии с [2];

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

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

5.3.4 Жир-сырец не клеймят; на упаковке должна быть наклеена этикетка с оттиском ветеринарного клейма в соответствии [2]

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

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

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

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

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

6 Транспортирование

6.1 Подготовку и транспортирование продуктов осуществляют в соответствии с [3], [4], [5] и [6].

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

6.3 *При транспортировании различных видов мясных продуктов, в том числе герметично упакованных полуфабрикатов, должно быть предусмотрено эффективное разделение продукции.* Эффективное разделение должно быть достигнуто путем транспортировки различных групп продукции в идентифицированных и подписанных для каждого вида продукта контейнерах с крышками.

7 Хранение

7.1 Хранение мяса, субпродуктов и шпика

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

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

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

7.1.4 Замороженное мясо должно иметь температуру в толще бедра не выше минус 8 ^{0}С.

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

7.1.6 Замороженное мясо в тушах, полутушах и четвертинах должно храниться в плотных устойчивых штабелях или в стоечных поддонах при этом нижний ряд четвертин или полутуш должен быть уложен на рейки или решетки. Расстояние от верха штабеля до потолка или балок перекрытия должно быть не менее 0,2 м, а расстояние от верха штабеля до потолочных

батарей не более 0,3 м. К каждому штабелю со стороны грузового проезда прикрепляют ярлык с обозначением партий мяса.

7.1.7 Замороженное мясо птицы хранят в ящиках или коробках из гофрированного картона. Ящики и коробки с мясом птицы должны быть уложены в штабеля, нижние ящики и коробки должны быть уложены на деревянные рейки или поддоны. Расстояние между штабелями должно быть 10 см, между штабелями и стенами 30 см.

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

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

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

Таблица 2

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

Наименование продукта и вид термического состояния	Контролируемые параметры воздуха в камере хранения		Предельные сроки хранения, не более, с включением времени на транспортирование
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Свинина:			
- в полутушах охлажденная	-1	не более 85	12 сут
- в полутушах замороженная	-12	95-98	3 мес
	-18	95-98	6 мес
	-20	95-98	7 мес
	-25	95-98	12 мес
Баранина и козлятина:			
- в тушах, охлажденная (подвесом)	-1	не более 85	12 сут
- в тушах замороженная	-12	95-98	6 мес
	-18	95-98	10 мес
	-20	95-98	11 мес
	-25	95-98	12 мес
Конина и жеребятина:			
- конина в полутушах и четвертинах охлажденная (подвесом)	-1	не более 85	16 сут
- жеребятина в полутушах охлажденная (подвесом)	0	не более 85	12 сут
- конина в полутушах и четвертинах замороженная	-12	95-98	8 мес
	-18	95-98	12 мес
	-20	95-98	14 мес
	-25	95-98	18 мес

Наименование продукта и вид термического состояния	Контролируемые параметры воздуха в камере хранения		Предельные сроки хранения, не более, с включением времени на транспортирование
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Верблюжатина:			
- в полутушах и четвертинах охлажденная (подвесом)	-1	не более 85	16 сут
- в полутушах и четвертинах замороженная (в штабели или подвесом)	-2	не более 90	90 сут
- в полутушах и четвертинах замороженная	-12	95-98	8 мес
	-18	95-98	12 мес
	-20	95-98	14 мес
	-25	95-98	18 мес
Мясо яков:			
- в полутушах и четвертинах охлаж- денное (подвесом)	-1	не более 85	16 сут
- в полутушах четвертинах замороженные	-12	95-98	8 мес
	-18	95-98	12 мес
	-20	95-98	14 мес
	-25	95-98	18 мес
Мясо кроликов:			
- охлажденное	от 0 до плюс 2	80-85	5 сут
- мороженое упакованное в пакеты	-12	80-85	6 мес
	- 18	80-85	10 мес
- мороженое не упакованное в пакеты	-12	90-95	3 мес
	-18	90-95	6 мес

Наименование продукта и вид термического состояния	Контролируемые параметры воздуха в камере хранения		Предельные сроки хранения, не более, с включением времени на транспортирование
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Мясо диких копытных животных: охлажденное мороженное	от 0 до плюс 2 -18	не более 85 90-100	7 сут 6 мес
Блоки мясные говяжьи, свиные, бараньи замороженные	-8	не более 90	4 мес
Субпродукты: - охлажденные - замороженные	-1 -12 -18 -20 -25	не более 80 не более 85 не более 85 не более 85 не более 85	2 сут 4 мес 6 мес 7 мес 10 мес
Кишки говяжьи, бараньи, свиные и конские: - сухосоленые - мокросоленые	от 0 до 5 от 0 до 5	не более 75 не более 75	от 1 года до 2 лет от 1 года до 2 лет

Таблица 3

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

Таблица 4

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

Вид жира	Предельный срок хранения, в месяцах при температуре			
	не выше 25 °С	от 0 °С до 6 °С	от минус 5°С до минус 8 °С	от минус 12 °С и ниже
Сборный в бочках, картонных навивных барабанах	-	-	4	-
Говяжий, бараний, свиной:				
- в металлических банках	12	18	24	24
- в стеклянных банках	-	18	-	-
- в другой потребительской таре (в пачках, стаканчиках)	-	-	2	2
Пищевые животные топленые жиры с антиокислителями:				
- в ящиках, бочках, картонных навивных барабанах	12	12	24	24
- в потребительской таре (в пачках, стаканчиках)	-	-	3	6

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

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

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

7.2.1 Хранение колбасных изделий, продуктов из мяса убойных животных и мясных полуфабрикатов осуществляют в соответствии с [4] и [5].

7.2.2 Изготовитель имеет право увеличивать срок хранения колбасных изделий, продуктов из мяса убойных животных и мясных полуфабрикатов в порядке, установленном [7].

7.3 Хранение мясных консервов

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

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

Таблица 5

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

Мясорастительные консервы, стерилизованные в металлических лакированных и стеклянных банках	2	2
Субпродуктовые консервы, стерилизованные в металлических и стеклянных банках	1	1

7.4 Хранение мясных пищевых концентратов

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

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

Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

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

Таблица 6

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

Приложение А
(справочное)

Библиография

[1]* Технический регламент, утвержденный Постановлением Правительства Республики Казахстан от _____ 200__ года № ____	«О требованиях к безопасности мяса и мясопродуктов»
[2] Правила, утвержденные приказом Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан от 19 марта 2003 года № 140	По ветеринарному клеймению мяса
[3] Правила, утвержденные приказом Заместителя Премьер-Министра – Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан от 16 апреля 2003 года № 206	Транспортировка подконтрольных госветнадзору грузов на территории республики
[4] Санитарные нормы и правила Республики Казахстан СанПиН № 4.01.060.02, утвержденные приказом Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 01 августа 2002 года №32	Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов
[5] Приказ 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
[6] Указ Президента Республики Казахстан от 12 мая 1995 г. N 2273	О присоединении Республики Казахстан к Соглашению о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок, (СПС) 1970 года
[7] Санитарные нормы и правила Республики Казахстан СанПиН № 4.01.056-2001	Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов.

*** Находится в стадии разработки**

УДК 637.523.006.354	**МКС 67.120.10** **67.120.20**	**КПВЭД 15.12.11** **15.12.12** **15.12.13** **15.12.14** **15.13.11** **15.13.12**

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

Для заметок

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