ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕНЫЙ ОСОБЫЙ

Технические условия

СТ РК 1335-2005

Издание официальное

Комитет по техническому регулированию и метрологии
Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1.РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной и молочной промышленности РГП «Научно-производственный центр перерабатывающей и пищевой промышленности» Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан, ТК 28 Техническим комитетом по стандартизации мясомолочной продукции, Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 30 июня 2005 года № 179

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

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан: «О техническом регулировании», «О защите прав потребителей», «О языках в Республике Казахстан», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

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	Классификация	2
4	Технические требования	2
5	Правила приемки	6
6	Методы контроля	6
7	Транспортирование и хранение	7
8	Гарантии изготовителя	7
Приложение А	Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта	8
Приложение Б	Рецептура продукта	9
Приложение В	Библиография	10

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕНЫЙ ОСОБЫЙ

Технические условия

Дата введения 2006.07.01.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты мясные кулинарные – шницель рубленый особый, предназначенный для употребления в пищу после кулинарной обработки.

Требования стандарта, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья людей изложены в разделах 4, 5 и в пунктах 4.2.3, 4.2.4 настоящего стандарта.

Стандарт пригоден для целей подтверждение соответствия.

Стандарты Российской Федерации, приведенные в настоящем стандарте применяются в соответствии с установленным порядком.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

СТ РК 2.34-2001 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством фасованных товаров в упаковках любого вида. Общие требования.

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

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

СТ РК ГОСТ Р 51574 - 2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 779-55 Мясо. Говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент. Технические условия.

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

Издание официальное

ГОСТ 4161-77 Кальций хлористый 2-водный. Технические условия.

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

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия.

ГОСТ 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия.

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия.

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги.

ГОСТ 9957-93 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия.

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

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

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

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

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

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

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

3 Классификация

В зависимости от термического состояния шницель рубленый особый подразделяют на:

- охлажденный;
- замороженный.

4 Технические требования

4.1 Полуфабрикаты мясные кулинарные должны приготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам, разработанным в соответствии с СТ РК 1081 с соблюдением санитарных норм и ветеринарных правил для предприятий мясной промышленности и требований настоящего стандарта.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям шницель рубленый особый должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Форма шницелей – округло – приплюснутая; поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями, без разорванных и ломанных краев.
Вид на разрезе	Фарш хорошо перемешан
Вкус и запах сырых шницелей жареных шницелей	Свойственный доброкачественному сырью свойственный жареному продукту
Консистенция жареных шницелей	Сочная, некрошливая

4.2.2 По физико-химическим показателям шницель рубленый особый должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 – Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Массовая доля влаги в сырых шницелях, %, не более	70,0
Массовая доля соли в сырых шницелях, %	от 1,4 до 1,6
Масса сырого шницеля, г	50, 100

4.2.3 По микробиологическим показателям и показателям безопасности шницель рубленый особый должен соответствовать требованиям, указанным в [1].

4.2.4 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков и радионуклидов в шницеле рубленом особом не должны превышать допустимых уровней, установленных в [1] .

Применяемые сырье и материалы, в которых остаточное содержание пестицидов и содержание нитратов превышает максимально допустимые уровни и нормы, утвержденные органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, а также поврежденное вредителями, болезнями, гнилью и плесенью на переработку приниматься не должно.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и вспомогательные материалы, применяемые при производстве шницеля рубленого особого должно соответствовать требованиям, действующих нормативных документов и должно быть разрешено в установленном порядке для применения при производстве данного вида продукции.

4.3.2 Для выработки шницеля рубленого особого применяют следующие сырье и материалы:

говядину по ГОСТ 779 в охлажденном и замороженном состоянии;

говядину жилованную второго сорта - мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани не более 20 %;

свинину по ГОСТ 7724 второй, третьей и четвертой категории в охлажденном и замороженном состоянии;

свинину жилованную жирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 50-85%;

блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, баранины) замороженные;

мясо котлетное говяжье по действующей нормативной документации;

плазму крови по действующей нормативной документации;

белок соевый изолированный бледно – кремового цвета по действующей нормативной документации;

белок соевый растительный по действующей нормативной документации;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

воду питьевую по ГОСТ 2874;

кальций хлористый 2-водный по ГОСТ 4161;

лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;

перец черный или белый по ГОСТ 29050;

казеинат натрия пищевой по действующей нормативной документации;

экстракт перца черного горького по действующей нормативной документации;

сухари панировочные по действующей нормативной документации;

кальций хлористый 2 – водный для мясной и молочной промышленности, чистый по действующей нормативной документации;

пергамент по ГОСТ 1341;

подпергамент по ГОСТ 1760;

пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;

пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;

бумагу оберточную по ГОСТ 8273;

пакеты из полимерных пленочных материалов по действующей нормативной документации;

ящики из древесины по ГОСТ 11354;

ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513;

соль поваренную пищевую по СТ РК ГОСТ Р 51574;

скрепки (клипсы) металлические по действующей нормативной документации;

ленту липкую по действующей нормативной документации;

ярлыки бумажные по действующей нормативной документации.

4.4 Упаковка

4.4.1 Замороженные шницели массой 500 г (по 5 – 10 шт.) укладываю в пакеты из полимерных пленочных материалов или других пленок, разрешенных к применению органом государственного санитарно - эпидемиологического надзора Республики Казахстан. Размер пакета 250 х 160 мм; 230 х 140 мм.

Способы упаковки потребительской тары должны обеспечивать герметичность, сохранность качества и безопасности упакованного продукта в процессе его производства, транспортирования, хранения, реализации и установленного срока хранения.

4.4.2 Лотки с охлажденными или пакеты с замороженными шницелями укладывают в многооборотные ящики деревянные по ГОСТ 11354, из гофрированного картона – по ГОСТ 13513 или в тару из других материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно – эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

4.4.3 Тара для упаковки шницелей должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать оберточной бумагой, пергаментом, подпергаментом.

4.4.4 В ящик укладывают продукцию одного наименования. Допускается упаковывание нескольких наименований шницелей в один ящик только по согласованию с потребителем.

4.5 Маркировка

4.5.1 На каждой единице потребительской тары (упаковки) должна быть информация для потребителя в соответствии с СТ РК 1010 на государственном и русском языках с указанием:

- вида и названия продукта;
- наименование предприятия-изготовителя, адрес;
- наименования полуфабриката и его термическое состояние;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы (нетто);
- состава продукта;
- пищевой ценности;
- условий хранения;
- даты выработки и срока годности;
- штрихового код а (при наличии);
- обозначение стандарта;
- информации о сертификации.

4.5.2 Транспортная тара должна содержать на государственном и русском языках следующую информацию:

- наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение и (или) товарный знак (при его наличии);
- наименование, состав полуфабриката и его термическое состояние;
- пищевую ценность;
- условия хранения;
- срок годности;
- информацию о сертификации пищевого продукта;
- обозначение настоящего стандарта.

4.5.3 Информацию наносят на имеющуюся этикетку.

4.5.4 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

5 Правила приемки

5.1Правила приемки и отбор проб производят по ГОСТ 4288-76.

5.2 Каждая партия шницелей рубленых особых должна быть принята соответствующими контролирующими органами предприятия – изготовителя и сопровождаться документом, установленной формы, удостоверяющим ее качество.

5.3 Периодичность контроля микробиологических показателей, токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов и гормональных препаратов устанавливается органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, но не реже одного раза в 3 месяца.

5.4 Органолептические и физико-химические показатели определяются периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.5 Соответствие требованиям безопасности контролируется при проведении сертификационных испытаний. Сертификационные испытания проводит орган по сертификации, аккредитованный в данной области в порядке, установленном государственной системой сертификации Республики Казахстан.

5.6 Контролирующие организации проводят контроль качества и безопасности шницелей рубленых особых в пределах своей компетенции.

5.7 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.

5.8 При разногласиях в оценке качества и безопасности продукции между потребителем и изготовителем арбитражные анализы выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (испытательная лаборатория) по сертификации, признанный изготовителем и потребителем.

6 Методы контроля

6.1 Контроль органолептических показателей проводят по ГОСТ 9959.

6.2 Определение массовой доли влаги определяют по ГОСТ 9793 по [2].

6.3 Определение массовой доли поваренной соли определяют по ГОСТ 9957.

6.4. Бактериологические исследования производят по ГОСТ 9958.

6.5 Показатели массовой доли влаги, соли, и микробиологические показатели определяются периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.6 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933; пестицидов и радионуклидов по методикам, утвержденным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Хранение, перевозка и реализация шницелей рубленых должны осуществляться в условиях установленных температурных режимов, обеспечивающих сохранность их качества и безопасности. Хранение и реализация шницелей при отсутствии холода не допускается.

7.2 Для хранения и перевозки шницелей должны использоваться специально предназначенные транспортные средства (изотермические кузова без холода, охлаждаемые кузова, рефрижератор), имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

7.3 Срок годности шницелей рубленых с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 до плюс 6 не более 12 ч.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие шницелей рубленых требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

8.2 Гарантийный срок хранения согласно п. 8.3.

Приложение А
(обязательное)

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

Наименование продукта	Белок, г	Жир, г	Энергетическая ценность, ккал
Шницель рубленый особый	15,27	12,92	214,87

Приложение Б
(обязательное)

Таблица Б.1 - Рецептура шницеля рубленого особого

Наименование сырья и материалов	Норма на одну штуку, г
Мясо котлетное говяжье	35,0
Мясо свиное жирное жилованное	14,5
Структурированный белковый продукт (СБП)	45,0
Лук репчатый свежий очищенный	2,0
Соль поваренная пищевая	1,4
Перец черный или белый молотый	0,1
Сухари панировочные	2,0
Итого:	100,0
Примечание: 1.Структурированный белковый продукт (СБП) изготавливается по следующей рецептуре: кг /на 100 кг сырья/ плазма крови – 68 мясо котлетное говяжье – 22 белок соевый изолированный – 8,0 раствор хлористого кальция 25% -ный – 2,0 2.Шницель рубленый особый, предназначенный для реализации в замороженном виде, вырабатывается из охлажденного сырья.	

Приложение В
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 4.01.071-2003 Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

[2] ИСО 2: 1997 Мясо и мясные продукты. Определение содержания влаги (эталонный метод).

УДК 664.934.4 **МКС 67.120.10** **КПВЭД 15.13.12**

Ключевые слова: область применения, нормативные ссылки, термины и определения, классификация, технические требования, правила приемки, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя, шницель рубленый особый, рецептура.

Для заметок

gost.e-ecolog.ru