

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ И РУБЛЕНЫЕ

Общие технические условия

СТ РК 1034 - 2000

Издание официальное

**Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации
Министерства энергетики, индустрии и торговли
Республики Казахстан (ГОССТАНДАРТ)**

Астана

gost.e-ecolog.ru

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** ТОО «Скиф+ К»

2 **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства энергетики, индустрии и торговли Республики Казахстан от 18 декабря 2000г. № 98

3 **Срок первой проверки** 2006г

4 **Периодичность проверки** 5 лет

5 Введен впервые

Настоящий стандарт не может быть тиражирован в качестве официального издания, и распространен без разрешения ГОССТАНДАРТА Республики Казахстан

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Ассортимент	2
4	Общие технические требования	3
4.2	Характеристики	3
4.3	Требования к сырью	10
4.4	Маркировка	11
4.5	Упаковка	11
5	Правила приемки	12
6	Методы анализа .	13
7	Транспортирование и хранение	13
8	Гарантии изготовителя	14
9	Приложение А	12

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ И РУБЛЕНЫЕ

Общие технические условия

Дата введения 2001-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты из мяса (далее по тексту полуфабрикаты) в охлажденном и замороженном состоянии, пригодные для реализации в торговле и общественном питании.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни, здоровья населения, изложены в 4.2. Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов. Технические условия;
ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути;

ГОСТ 26929 -94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов;
ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка;

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

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

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

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка;

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

МУ 1-40 3805 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания».

Издание официальное

3 Ассортимент

3.1 Полуфабрикаты из мяса, в зависимости от вида обработки, вырабатывают: полуфабрикаты замороженные и охлажденные.

3.1.1 Полуфабрикаты рубленые, в зависимости от технологии из готовления и рецептур, изготавливают в следующем ассортименте:

- котлеты,
- тефтели,
- фрикадельки,
- бифштекс,
- фарш,
- биточки,
- шницель,
- ромштекс.

3.1.2 Полуфабрикаты натуральные, в зависимости от применяемого сырья, вырабатывают порционные и мелкокусковые в ассортименте согласно таблице 1:

Таблица 1

Применяемое сырье	Наименование продукции
Говядина, баранина, конина, верблюжатина, свинина, дичь, мясо птицы и другое	лангет эскалоп антрекот бифштекс натуральный котлета натуральная (отбивные) шницель натуральный ромштекс
Говядина, баранина, конина, верблюжатина, свинина, дичь, мясо птицы, другое	свинина духовая говядина духовая гуляш поджарка азу бефстроганов мясо для шашлыка
Мясо- костные кусочки с наличием мясной мякоти не менее 80% не менее 25 %	рагу суповой набор
Мясо всех видов, мелко нарезаное в оболочке	купаты

4 Общие технические требования

4.1 Полуфабрикаты должны вырабатываться по технологическим инструкциям, рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил и должны соответствоватьтребованиям настоящего стандарта.

4.2 Характеристики

4.2.1 Полуфабрикаты могут вырабатываться весовыми и штучными. Разное количество изделий в 1 кг не является браковочным показателем. Массу штучных изделий следует устанавливать в пределах от 50 до 300г. Отклонение массы штучного изделия должно быть в пределах ±3%.

4.2.2 По органолептическим показателям полуфабрикаты рубленые должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2:

Таблица 2

Наименование изделия	Наименование показателей					
	Внешний вид	вид на разрезе	запах и вкус		консистенция	
			сырой	готовой	сырой	готовой
1	2	3	4	5	6	7
котлеты	Форма округлая, приплюснутая, обвалены в панировочных сухарях ровным слоем, без разорванных и ломаных краев	фарш равномерно перемешан однородный	свойственный доброкачественному сырью	выраженный вкус и аромат сырья и специй	мягкая не ломкая	сочная, не крошливая

Окончание таблицы 2

1	2	3	4	5	6	7
Биф-штекс; биточки	прямо-угольной или оваль-ной формы	однородная масса с вклю-чением кусоч-ков шпика не более 4 мм	свойствен-ный добро-качествен-ному сырью	выраженный вкус и аро-мат сырья и специй	мягкая, не рассыпающая-ся при надав-ливании	сочная, не крош-ливая
Ром-штекс, Люля-ке-баб	овальной формы, на концах за-остренная	фарш равно-мерно пере-мешан одно-родный	свойствен-ный добро-качествен-ному сырью	выраженный вкус и аро-мат сырья и специй	мягкая, не рассыпающая-ся при надав-ливании	сочная, не крош-ливая
Тефтели, фрика-дельки	шарообраз-ной формы	фарш равно-мерно пере-мешан, допус-каются вклю-чения риса	свойствен-ный добро-качествен-ному сырью	выраженный вкус и аро-мат сырья и специй	мягкая, не рассыпающая-ся при надав-ливании	сочная, слегка крошли-вая

4.2.3 Полуфабрикаты натуральные по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3:

Таблица 3

Наименование полуфабрикатов	Наименование показателей	Характеристика полуфабрикатов
1	2	3
Лангет	внешний вид толщина, мм	примерно равные куски мясной мякоти неправильной округлой формы • нарезан из вырезки от 10 до 12
Эскалоп	внешний вид толщина, мм	куски мясной мякоти овально- плоской формы; нарезаны из длиннейшей мышцы спины от 10 до 15
Антрекот	внешний вид толщина, мм	кусок мясной мякоти овально-продолговатой или неправильной округлой формы, нарезан из длиннейшей мышцы спины от 15 до 20
Бифштекс натуральный	внешний вид толщина, мм	кусок мясной мякоти неправильной округлой формы, нарезан из вырезки от 20 до 30
Котлета натуральная (отбивная)	внешний вид толщина, мм	кусок мясной мякоти овально-плоской формы нарезан из спинной части корейки от 15 до 20 для дичи, свинины допускается с реберной косточкой, зачищенной от мякоти
Шницель (без панировки	внешний вид	кусок мясной мякоти овально-плоской формы, нарезан из мякоти тазобедренной части;

Продолжение таблицы 3

1	2	3
или в панировке)		у панированного - поверхность покрыта тонким слоем панировочных сухарей; не допускается увлажнение и отставание панировки
	толщина, мм	от 20 до 25
Рагу	внешний вид	мясо- костные косточки из грудинки, шейной и подлопаточной частей (от первого до четвертого ребра) и кусочки котлетного мяса
	масса, г.	от 40 до 100
	содержание мясной мякоти, не менее, %	80
	том числе жировой ткани к массе порции полуфабриката, не более, %	15 *
Суповой набор	внешний вид	мясо- костные кусочки из шейной (без атланта), спинно-реберной, поясничной, крестцовой частей, грудинки, включая ложные ребра
	масса кусочка, г	от 100 до 200
	наличие мясной мякоти, не менее, %	25
Ромштекс без панировки	внешний вид	кусок мясной мякоти овально-продолговатой, неправильной округлой или четырехугольной формы вырезан из длиннейшей мышцы спины, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, края ровно обрезаны
или в панировке		поверхность, покрытая ровным тонким слоем панировочных сухарей
	толщина, мм	от 8 до 10

Продолжение таблицы 3

1	2	3
Свинина духовая	внешний вид толщина, мм	куски мясной мякоти неправильной четырехугольной формы; нарезаны из мясной мякоти лопаточной и шейно-лопаточной частей от 20 до 25
Говядина духовая	внешний вид толщина, мм	куски мясной мякоти неправильной четырехугольной или овальной формы; нарезаны из боковых и наружных кусков тазобедренной части ■ от 20 до 25
Гуляш	внешний вид содержание жира к массе порции полуфабриката, %, не более, Масса куска, г	Кусочки мясной мякоти, нарезанные из лопаточной и подлопаточной частей покромки, от мяса первой категории. Допускается наличие поверхностной пленки и межмышечной соединительной ткани 10 от 20 до 30
Азу	внешний вид длина, мм масса, г толщина, мм	брусочки мясной мякоти, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, из боковых и наружных кусков тазобедренной части от 30 до 40 от 10 до 15 от 20 до 25
Бефстро-ганов	внешний вид	кусочки мясной мякоти, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон из верхних и внутренних

Окончание таблицы 3

1	2	3
		кусков тазобедренной части, длиннейшей мышцы спины и обрезков вырезки
	длина, мм	от 30 до 40
	масса, г	от 5 до 7
Мясо для шашлыка	внешний вид	кусочки мясной мякоти, нарезанные из тазобедренной части и корейки
	толщина, мм	от 30 до 40
	содержание жира к массе порции полуфабриката, не более, %	15
Поджарка	внешний вид	кусочки мясной мякоти, нарезанные из тазобедренной части и обрезков мясной мякоти корейки
	содержание жировой ткани к массе порции полуфабриката, %, не более,	20
	масса, г	от 10 до 15

4.2.4 По физико-химическим показателям полуфабрикаты рубленые должны соответствовать нормам, указанным в таблице 4:

Таблица 4

	Норма				
	Массовая доля содержания				температура охлаждения/ замораживания, °С
Наименование полуфабриката	влаги, %, не более	поваренной соли, %, не более,	жира, %, не более,	хлеба с учетом панировки, %, не более	
1	2	3	4	5	6
Котлеты	66	1,5	25	18	+6/-10

Окончание таблицы 4

1	2	3	4	5	6
Тефтели	65	1,2	18	-	+8/-10
Фрика-дельки	65	1,0	18	-	+8/-10
Бифштекс	68	1,2	20	-	
Биточки		1,5		20	
Ромштекс, люля-кебаб					
Шницель					

4.2.5 По органолептическим и физико-химическим показателям фарш должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 5: Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и норма
1	2
Внешний вид	однородная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок, измельченная на волчке с диаметром отверстий решетки 2-3мм без свободно выделяющейся влаги
Цвет	от темно красного до светло-розового
Запах	свойственный доброкачественному сырью
Массовая доля жира, %, не более	33,5

4.2.6 В полуфабрикатах рубленых не допускаются разрывы, трещины, признаки порчи, посторонние включения, хруст и другие порочащие дефекты внешнего вида, вкуса, цвета, запаха, консистенции.

4.2.7 Полуфабрикаты охлажденные относятся к особо скоропортящейся продукции.

4.2.8 Полуфабрикаты замороженные относятся к скоропортящейся продукции.

Реализация полуфабрикатов замороженных должна производиться при температуре не выше минус 10°С.

Колебания температуры при реализации не допускаются. Полуфабрикаты замороженные, подвергшиеся дефростации (размораживанию), к реализации запрещаются.

4.2.9 По микробиологическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице б:

Таблица 6

Наименование показателей	Норма (масса продукта в (г) в которой не допускается)
Бактерии группы кишечной палочки (коли-формы) в 0,0001г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы , не более	25 ,
КМАФАиМ, КОЕ/г не более	$5x10^6$
Staphylococcus aureus, не более	1,0

4.2.10 По показателям безопасности полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 7:

Таблица 7

Наименование показателей	Норма
Токсичные элементы, мг/кг, не более:	
свинец	0,50
кадмий	0,50
мышьяк	1,0
ртуть	0,3
медь	5,0
цинк	50,0
Микотоксины: мг/кг	
афлатоксин Bi	0.005
Антибиотики, ед/г, не более:	
тетрациклиновой группы	0.01
Пестициды, мг/кг:	
ГХЦГ - гамма, альфа, бетта	
- изомеры	0.05
ДДТ	0.05
2.4Д	не допускается
карбофос	не допускается
Радионуклиды, Бк/кг:	
цезий 137, не более	48
стронций 90, не более	22

4.3 Требования к сырью.

4.3.1 Для изготовления полуфабрикатов не разрешается применять мясо от тощих животных, вынужденного забоя и сомнительной свежести.

4.3.2 Сырье и компоненты, используемые при изготовлении полуфабрикатов, должны быть разрешены к применению оргаиом здравоохранения Республики Казахстан и соответствовать по качеству требованиям нормативных документов на них.

4.3.3 Каждая партия сырья должна сопровождаться документом, удостоверяющим соответствие нормам безопасности и качества.

4.4 Маркировка

4.4.1 Полуфабрикаты должны иметь маркировку, содержащую информацию на государственном и русском языках:

-наименование продукции;

-наименование изготовителя, адрес;

-товарный знак (при наличии);

-масса нетто;

-состав продукта;

-пищевая ценность;

-дата изготовления;

-условия хранения;

-срок годности;

-обозначение стандарта;

-информация о сертификации;

-вид мяса;

-термическое состояние;

4.4.1.1 Маркировку следует наносить любым способом, обеспечивающим доступность чтения, в период срока годности полуфабрикатов.

Маркировка наносится на этикетке, упаковке-этикетке.

4.4.2 Маркировку транспортной тары должны производить по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги» и «Ограничение температуры».

4.5 Упаковка

4.5.1 Полуфабрикаты выпускают весовыми и фасованными в упаковку из материалов, разрешенных органом здравоохранения Республики Казахстан для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Полуфабрикаты охлажденные могут быть упакованы в потребительскую и транспортную тару. Тара должна быть чистой сухой, без плесени и посторонних запахов.

Полуфабрикаты замороженные должны быть упакованы в потребительскую упаковку.

4.5.3 Масса брутто одной транспортной упаковки должна быть не более 15 кг.

4.5.4 В транспортную и потребительскую тару вкладывают ярлык с указанием фамилии упаковщика.

5 Правила приемки

5.1 Продукцию принимают партиями. Партия определяется:
- на предприятии изготовителе - полуфабрикаты одного наименования, выработанные за одну смену одним лицом или одной бригадой, из одной партии сырья;
- в торговой сети;
- полуфабрикаты, поступившие по одному сопроводительному документу.

Результаты контроля распространяют на всю партию.

5.2 Для контроля органолептических и физико-химических показателей составляют выборку из разных мест партии. Полуфабрикаты выборки перемешивают и выделяют образец в количестве 1,5 кг.

5.3 Объем выборки определяют следующим образом. Из 5 транспортных упаковок (ящиков, лотков, контейнеров) отбирают:

- полуфабрикаты охлажденные по ЮОг от каждой упаковки, но не менее 15 штук изделий;

- полуфабрикаты замороженные- по одной потребительской упаковке.

5.4 Периодичность контроля:

- органолептических показателей - каждую смену;

- физико-химических показателей - не реже 1 раз в месяц;

- микробиологических показателей, токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов осуществляют в соответствии с

порядком, установленным органом здравоохранения Республики Казахстан но не реже 1 раза в 3 месяца.

5.5 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества между потребителем и изготовителем проводит аккредитованный в установленном порядке испытательный центр (лаборатория).

5.6 Образцы, отобранные для проведения испытаний, должны сопровождаться актом отбора. Образцы заворачивают в упаковочный материал, разрешенный для контакта с пищевыми продуктами, и пломбируют.

6 Методы анализа.

6.1 Показатели: внешний вид, консистенция, форма, цвет контролируют осмотром всех полуфабрикатов, вошедших в выборку,

6.2 Запах определяют после размораживания в сыром и в готовом виде посредством органов чувств. Размораживание производят естественным путем при температуре не более 10 °С.

6.3 Масса штучных полуфабрикатов определяется как среднее арифметическое массы 10 штук изделий.

6.4 Контроль массы порции и кусков определяют на весах, обеспечивающих погрешность в пределах 1г.

6.5 Толщина куска мяса в полуфабрикате определяется металлической линейкой или специальным шаблоном, аттестованным в установленном порядке. Кусок мяса укладывается на ровной поверхности стола и измеряется от поверхности стола до верхнего края куска мяса в трех местах. Среднее арифметическое значение измерений принимают за толщину куска мяса.

6.6 Контроль температуры осуществляется по каждой партиитермометром с пределом измерений ± 0,2° С.

6.7 Физико-химические показатели определяют по МУ 1-40-3805.

6.8 Подготовка проб должна производиться для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

6.9 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 30178

6.10 Контроль содержания радионуклидов, антибиотиков, микотоксинов и микробиологических показателей осуществляют по методикам органа здравоохранения, утвержденным в установленном порядке.

6.11 Допускается применять для определения показателей безопасности другие методики, разрешенные Госстандартом к применению в Республике Казахстан.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование полуфабрикатов охлажденных й замороженных должно производиться в крытых автотранспортных средствах, оборудованных гигиеническим и изотермическим покрытиями, имеющих разрешение санитарного надзора для перевозки пищевых, продуктов.

7.2 Хранение полуфабрикатов замороженных осуществляется в морозильных камерах с температурой замораживания не выше минус, 10° С. Срок хранения не должен превышать 20 суток.

7.3 Хранение полуфабрикатов натуральных охлажденных допускается при соблюдении температурного режима от плюс 2 до плюс 6°С крупнокусковых - 48 часов, мелкокусковых - 24 часа;

7.4 Хранение полуфабрикатов рубленых охлажденных допускается при соблюдении температурного режима от 0 до минус 5°С - 12 часов.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие полуфабрикатов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения, реализации и транспортирования.

УДК 637.517 **Н 11** **МКС**

Ключевые слова: котлеты, лангет, гуляш, суповой набор, эскалон

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

МКС 67.060
Группа Н 11

СТ РК 1034-2000
Изменение №1
Государственный стандарт Республики Казахстан. Изделия кулинарные. Полуфабрикаты мясные натуральные и рубленные. ОТУ

Утверждено и введено в действие приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 18 марта 2004 года № 86

Дата введения 2004.09.01

Титульный лист	Название стандарта заменить на «Продукция кулинарная. Полуфабрикаты мясные натуральные и рубленные. Общие технические условия».
Содержание	Исключить «Приложение А»
Таблица 1	Изменить «мясо-костные кусочки с наличием мясной мякоти» на «мясо-костные кусочки с наличием мышечной ткани»
Раздел 2	Дополнить ГОСТ 4288-76 «Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного

мяса. Правила приемки и методы испытаний», ГОСТ 23042-86 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира». Слова «нормативные документы» исключить. После слова «ссылки на» дополнить «стандарты». Обозначение «МУ 1-40 3805» исключить. Исключить ссылку на «Санитарные нормы и правила, действующие в Республике Казахстан».

Пункт 3.1.1	Дополнить «люля-кебаб, купаты».
Пункт 3.1.2	В графе «применяемое сырьё» исключить слово «другое» и повторение

«Говядина, баранина, конина, верблюжатина, свинина, дичь, мясо птицы, другое».

Пункт 4.2.2 Таблицу 2 исключить.

Изложить в новой редакции: «Внешний вид (форма) полуфабрикатов рубленных устанавливается изготовителем в технологической инструкции. Органолептические показатели:

-вид фарша на разрезе- равномерно перемешанный,

-запах -свойственный доброкачественному сырью, без постороннего с наличием аромата специй;

-консистенция - мягкая, при надавливании не рассыпающаяся, некрошливая.

В готовом виде полуфабрикаты рубленные должны сохранять форму иметь выраженный вкус качественного сырья и специй и сочную некрошливую консистенцию.

Допускается устанавливать дополнительные требования по органолептическим показателям в технологической инструкции.

Пункт 4.2.3, таблица 3 — В строках «рагу» и «суповой набор» в графе 3 изменить слова «мясокостные кусочки « на мясо-костные кусочки с наличием мышечной

ткани». В конце таблицу дополнить строкой «купаты».

Пункт 4.2.9 — Изложить в новой редакции «Полуфабрикаты мясные рубленные и

натуральные по микробиологическим показателям должны соответствовать требованиям санитарно-гигиенических норм и правил, утвержденных в Республике Казахстан. Таблицу 6 исключить.

Пункт 4.2.10 — Изложить в новой редакции « По допустимому уровню пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, токсичных элементов полуфабрикаты должны отвечать действующим нормам, утвержденных органом Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан для сырья». Таблицу 7 исключить.

Пункт 4.4.1 — Исключить слова «вид мяса».

Пункт 5.1 — Изложить в новой редакции: «на предприятии-изготовителе

полуфабрикаты одного наименования, выработанные за одну смену»

Пункт 5.6 — Дополнить в конце « или опечатывают».

Ввести пункт — 6.2.1 «Вкус полуфабрикатов определяют после приготовления. Готовить

полуфабрикаты для органолептической оценки должны без специй и

соли, если это не предусмотрено в рецептуре».

Пункт 6.6 Исключить.

Пункт 6.7 Изложить в новой редакции. Физико-химические показатели определяют

по ГОСТ 4288-определение массы изделий, определение массовой доли влаги, определение массовой доли хлеба, по ГОСТ 23042- определение массовой доли жира. Обозначение «МУ 1-40 3805» - исключить.

Пункт 4.3.2, 6.10, 6.11 Заменить на «Орган Государственного санитарно-эпидемиологического надзора»

Пункт 6.10 Изложить в следующей редакции: «Контроль содержания антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей осуществляют по методикам органа Государственного санитарно-эпидемиологического надзора, утвержденным в установленном порядке»

Пункт 7.2 Изложить в новой редакции

Хранение полуфабрикатов мясных натуральных охлажденных крупнокусковых:

48 часов при температуре от +2 до +6°С;

полуфабрикаты порционные натуральные охлажденные:

24 часа при температуре от +2 до +6°С;

полуфабрикаты мясные рубленные охлажденные:

12 часов при температуре от +2 до +6°С;

полуфабрикаты мясные натуральные и рубленные замороженные:

30 суток при температуре не выше -18°С.

(САС № 4 2004 ж.)

ДОПОЛНЕНИЯ, ВНЕСЕННЫЕ В ИНФОРМАЦИОННЫЙ УКАЗАТЕЛЬ СТАНДАРТОВ № 4 2008 ГОДА

На информационный указатель стандартов № 2 2008 года (23 стр.)

Обозначение	Наименование	Номер и дата приказа	Срок действия
СТ РК 1034-2000	Изделия кулинарные. Полуфабрикаты мясные натуральные и рубленные. Общие технические условия.	№ 141-од от 6 марта 2008 года	до 01.07.2013 г.

(САС № 4 2008 ж.)

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.120.10

СТ РК 1034-2000 «Изделия кулинарные. Полуфабрикаты мясные натуральные и рубленные. Общие технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности, для жизни, здоровья населения, изложены в 4.2. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru