**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

# КРЕМ МЯСНОЙ "БОЛАШАК"

## Общие технические условия

**СТ РК 1134-2002**

**Издание официальное**

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

**Астана**

gost.e-ecolog.ru

## ПРЕДИСЛОВИЕ

**1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Казахским научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной и молочной промышленности Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан.

**2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 29.12.2002 г. № 503.

**3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ** 2008 г
**ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ** 5 лет

**4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

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

## СОДЕРЖАНИЕ


| | | |
|---|---|---|
| 1 | Область применения | 1 |
| 2 | Нормативные ссылки | 1 |
| 3 | Общие технические требования | 2 |
| 4 | Правила приемки | 5 |
| 5 | Методы контроля | 6 |
| 6 | Транспортирование и хранение | 6 |
| 7 | Гарантии изготовителя | 6 |
| Приложение А | Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта | 7 |
| Приложение Б | Библиография | 8 |

## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

# КРЕМ МЯСНОЙ "БОЛАШАК"
## Общие технические условия

**Дата введения 2004. 01. 01.**

### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крем мясной "Болашак" (далее крем мясной), предназначенный для детского и школьного питания.

Требования разделов 3, 4, 5 обязательными, требования других разделов - рекомендуемые.

Требования к качеству крема мясного обеспечивающие их безопасность для жизни, здоровья детей изложены в 3.2.3 и 3.2.4.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

### 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 7975-68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия.

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия.

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

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги.

ГОСТ 9957-73 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 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.

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

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия.

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия.

ГОСТ 19342-73 Печень крупного рогатого скота и свиней замороженная. Технические условия.

ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия.

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка.

ГОСТ 26766-85 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические изделия.

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. Метод определения мышьяка.

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди.

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

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

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

ГОСТ 27583-88 Яйца куриные пищевые. Технические условия.

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия.

## 3 Общие технические требования

3.1 Крем мясной должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по утвержденным на предприятии-изготовителе технологической инструкции и рецептуре с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям крем мясной должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид | Поверхность батонов сухая, без повреждения оболочки, наплывов фарша. |
| Запах и вкус | Свойственный мясному продукту, с выраженным ароматом, без постороннего привкуса и запаха. |
| Консистенция | Кремообразная |
| Вид на разрезе | Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от светло-розового до кремоватого, без пустот. |
| Форма, размер и вязка батонов | Прямые батоны длиной до 20 см, с четырьмя перевязками на ровном расстоянии. |

3.2.2 По физико-химическим показателям крем мясной должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Массовая доля влаги, %, не более | 55 -65 |
| Массовая доля поваренной соли, %, не более | 1,8 |

3.2.3 По микробиологическим показателям крем мясной должен соответствовать требованиям, указанным в [ 1] .

3.2.4 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов в креме мясном не должны превышать допустимых уровней, установленных [ 1] .

3.2.5 Длина батонов должна быть не менее 15 см.

3.3 Требования к сырью, материалам

3.3.1 Для выработки крема мясного должны применяться следующие сырье и материалы:

- печень крупного рогатого скота по ГОСТ 19342.
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277.
- хлопья овсяные по ГОСТ 21149.
- свекла столовая по ГОСТ 26766.
- тыква продовольственная по ГОСТ 7975.
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583.
- кориандр по ГОСТ 29055.
- соль поваренная пищевая, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830.
- шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308.
- нитки льняные по ГОСТ 14961.
- кислота аскорбиновая по действующей нормативной документации.

3.3.2 Не допускается вырабатывать крем мясной из печени крупного рогатого скота замороженной более одного раза, хранившейся более 6-ти месяцев и яиц куриных пищевых, хранившихся более 7 суток. Тыква, свекла должны иметь плотную мякоть, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, грибковыми заболеваниями.

3.4 Маркировка

3.4.1 На потребительскую и транспортную тару должна быть нанесена несмывающейся не пахнущей краской маркировка на государственном и русском языках с указанием следующей информации:

- наименование продукта;
- наименование изготовителя, адрес;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто, г;
- состав продукта;
- пищевая ценность;
- дата изготовления;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о производстве продукции по лицензии предприятия-производителя (при производстве продукции по лицензии);
- информация о сертификации;

3.4.2 Реализация крема мясного в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта.

3.4.3 Маркировка на упаковочном материале, этикетке или ярлыке должна быть четкой, доступной для чтения.

3.4.4 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192.

3.5 Упаковка

3.5.1 Крем мясной допускается вырабатывать в потребительской таре:

- оболочке искусственной "Белкозин" по действующей нормативной документации;
- полимерных стаканчиках по действующей нормативной документации или другие виды потребительской тары из упаковочных материалов отечественного или импортного производства.

3.5.2 Вязку батонов (товарной отметки) производят шпагатом или нитями.

4

3.5.3 Упаковочные материалы, применяемые при производстве белковой пасты должны быть разрешены к применению органом Госсанэпиднадзора РК, в установленном порядке.

3.5.4 Допускается вырабатывать крем мясной в искусственной оболочке без поперечных перевязок, при наличии на оболочке или на бандероли печатных обозначений.

3.5.5 При наличии маркированной искусственной оболочки допускается закрепление концов батонов металлическими скрепками или скобами с наложением петли.

3.5.6 Крем мясной упаковывают в многооборотную тару деревянную по ГОСТ 10131 и ГОСТ 11354, а также специальные контейнеры, тару - оборудование или тару из других материалов по действующей нормативной документации, разрешенных к применению органом Госсанэпиднадзора РК.

3.5.7 Тара должна быть чистой, сухой без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается тару накрывать оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

## 4 Правила приемки

4.1 Приемку крема мясного производят партиями. Определение партии и отбор проб производят по ГОСТ 9792.

4.2 Каждая партия крема мясного должна быть принята соответствующей службой предприятия-изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться документом, установленной формы, удостоверяющим ее качество.

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, микотоксинов и радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным органом Госсанэпиднадзора РК.

4.4. Потребитель и контролирующие организации имеют право проводить выборочный контроль на соответствие продукции требованиям настоящего стандарта.

4.5 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, проводят повторное испытание на удвоенном количестве образцов, взятых от той же партии.

4.6 Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

4.7 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества крема мясного между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория).

## 5 Методы контроля

5.1 Контроль органолептических показателей производят по ГОСТ 9959.

5.2 Массовую долю влаги определяют по ГОСТ 9793.

5.3 Массовую долю жира определяют по ГОСТ 23042.

5.4 Массовую долю белка определяют по ГОСТ 25011.

5.5 Массовую долю поваренной соли определяют по ГОСТ 9957.

5.6 Бактериологические исследования по ГОСТ 9958;

5.7 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 29632, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934; афлатоксина $B_1$, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов по методикам, утвержденным органом Госсанэпиднадзора РК.

## 6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование крема мясного должно производиться в авторефрижераторах или машинах с изотермическим или закрытым кузовом, а также другими видами транспорта в соответствии с Правилами перевозок пищевых грузов, действующими на данном виде транспорта и при наличии санитарного паспорта установленного образца.

Допускается транспортирование в открытых автотранспортных средствах с обязательным укрытием наружной части груза брезентом или материалом, заменяющим его.

6.2 Крем мясной хранят при температуре от 0 до $4^0$С и относительной влажности воздуха 85 %.

Срок хранения крема мясного - не более 48 часов с момента изготовления.

## 7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие крема мясного требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

**Приложение А**
(обязательное)

**Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта**

| Наименование продукта | Белок | Жир | Энергетическая ценность, ккал. |
|---|---|---|---|
| Крем мясной "Болашак" | 9,5 | 20,0 | 242,2 |

**Приложение Б**
(справочное)

**Библиография**

[ 1] СанПиН 4.01.047-97 «Гигиенические требования к качеству безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

УДК 641,562 МКС 67.120

**Ключевые слова:** крем мясной, массовая доля влаги, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя.

**ПОПРАВКИ**

**Код МКС 67.120.10**

**СТ РК 1134-2002 «Крем мясной "Болашак". Общие технические условия»**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|---|---|---|
| Раздел 1 | Требования разделов 3, 4, 5 обязательными, требования других разделов - рекомендуемые.<br>Требования к качеству крема мясного обеспечивающие их безопасность для жизни, здоровья детей изложены в 3.2.3 и 3.2.4.<br>Стандарт пригоден для целей сертификации. | - |

(САС №4-2011ж. )
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru