ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Технические условия

СТ РК 136-97

Издание официальное

**Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации
Министерство экономики и торговли Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Алматы

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Казахским научно-исследовательским конструкторским институтом мясной и молочной промышленности

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта Республики Казахстан № 21 от 17 июля 1997 года.

3 ВВЕДЕН ВЗАМЕН РСТКазССР 136-90

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2002 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ
Технические условия

Дата введения 1998-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на замороженные пельмени, предназначенные для местной реализации.

Требования разделов 4, 5, 6 и 7 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми.

Обязательные требования к качеству замороженных пельменей, обеспечивающие их безопасность для жизни и здоровья населения изложены в пункте 4.4.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия;

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

ГОСТ 1723-66 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия;

ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия;

ГОСТ 2226-88 Мешки бумажные . Технические условия;

ГОСТ 2858-82 Порошок яичный. Технические условия;

ГОСТ 2874-62 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством;

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

ГОСТ 4204-77 Кислота серная. Технические условия;

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

Издание официальное

ГОСТ 5830-79 Спирт изоамиловый. Технические условия;

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

ГОСГ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия;

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

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

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия;

ГОСТ 9147-80Е Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия;

ГОСТ 9404-88 Мука и отруби. Метод определения влажности;

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Метод определения влаги;

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия;

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия;

ГОСТ 11354-93 Ящики многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия;

ГОСТ 12026-76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия;

ГОСТ 12306-66 Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий. Технические условия;

ГОСТ 12307-66 Цука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия;

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное.Технические условия;

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

ГОСТ 13830-91 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия;

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия;

ГОСТ 17435-72 Линейки чертежных приборов. Технические условия;

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

ГОСТ 18992-80 Дисперсия поливинилацетатная гомо полимерная грубодисперсная. Технические условия;

ГОСТ 22300-76 Эфиры этиловый и бутиловый уксусной кислот. Технические условия;

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

ГОСТ 23094-78Е Жиромеры стеклянные. Общие технические условия;

ГОСТ 24I04-88Е Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия;

ГОСТ 25336-82Е Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры. Технические условия;

ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия;

ГОСТ 27095-86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах;

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

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические условия;

ОСТ 10-02-01-04-86 Блоки из жилованного мяса и субпродуктов;

ОСТ 49 161-80 Кровь пищевая. Продукты из пищевой крови;

ТУ 6-09-47II-81 Кальций хлористый. Технические условия;

СТ РК 954-92 Яйца куриные пищевые. Технические условия;

РСТ КазССР 253-82 Мясо-верблюжатина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

3 Ассортимент

Замороженные пельмени вырабатывают следующих наименований:

- казахстанские;
- актауские.

Коды ОКП приведены в обязательном Приложении А.

4 Технические требования

4.1 Замороженные пельмени должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил

и норм для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Для выработки замороженных пельменей должны применять следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779;
- говядину жил о ванную первого сорта - мышечную ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани, не более 655;
- конину по ГОСТ 27095;
- конину жилованную высшего сорта - мышечную ткань без видимых включений соединительной и жировой тканей;
- конину жилованную первого сорта - мышечную ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей, не более 6%; верблюжатину по РСТ КазССР 253;
- верблюжатину жилованную высшего сорта - мышечную ткань без видимых включений соединительной и жировой тканей;
- верблюжатину жилованную первого сорта - мышечную ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей, не более 6%; баранину по ГОСТ 1935;
- баранину жилованную односортную - мышечную ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей, не более 20%;
- свинину по ГОСТ 7724 второй, третьей и четвертой категории; свинину жилованную полужирную - мышечную ткань с массовой долей жировой ткани 30-50s или составленную из 60% свинины жилованной нежирной и 40% свинины жило ванной жирной;
- свинину жилованную жирную - мышечную ткань с массовой долей жировой ткани 50-85% ;
- блоки говяжьи первого сорта, свиные полужирные, жирные и бараньи односортные замороженные по ГОСТ 10-02-01-04;
- жир-сырец бараний курдючный по действующей нормативной документации;
- яичный порошок по ГОСТ 2858;
- яйца куриные пищевые по СТ РК 954;
- меланж яичный замороженный по действующей нормативной документации;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;
- муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 12307, не ниже первого сорта;
- муку из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 12306, первого сорта;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;
- лук зеленый свежий по действующей нормативной документации; лук репчатый замороженный-полуфабрикат по действующей нормативной документации;
- лук репчатый, консервированный поваренной солью, по действующей нормативной документации;
- экстракт лука, разрешенный к применению органом здравоохранения;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277, цельное и нежирное;
- казеинат натрия по действующей нормативной документации; соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0,1,и 2, не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- экстракт перца черного, разрешенный к применению органом здравоохранения;
- сыворотку и плазму крови пищевые по ОСТ 49 161; воду питьевую по ГОСТ 2874.

4.3 При выработке замороженных пельменей не допускается применять:
- мясо тощее;
- мясо некастрированных животных;
- мясо, замороженное более одного раза;
- жир бараний курдючный и свинину с признаками пожелтения;
- казеинат натрия совместно с сывороткой крови взамен меланжа.

4.4 В сырье содержание остаточных количеств пестицидов, токсичных химических элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, нитроз аминов и радионуклидов не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утв. 01.08.1983г. № 5061-89.

4.5 Замороженные пельмени должны вырабатываться по рецептурам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Нормы для пельменей				
	казахстанских		актауских		
	1	2	1	2	3
Несоленое сырье, кг (на 100кг)					
Конина или верблюжатина жилованная высшего сорта	-	-	-	-	20
Конина или верблюжатина жилованная первого сорта	-	-	10	28	-
Говядина жилованная первого сорта	16	22	-	-	-
Баранина жилованная одно-сортная	22	26	-	-	_
Свинина жилованная полужирная	_	-	45	-	10
Свинина жилованная жирная	-	-	-	27	25
Жир-сырец бараний курдючный	16	16	-	-	-
Мука пшеничная	38	38	36	36	36
Яйца куриные пищевые или меланж	2	2	4	4	4
Лук репчатый свежий очищенный измельченный	6	6	5	5	5
Пряности и материалы, г (на IOO кг несоленого сырья)					
Соль поваренная пищевая	1750	1750	2000	2000	2000
Сахар-песок	80	80	IOO	IOO	IOO
Перец черный иди белый молотый	80	80	IOO	IOO	IOO
Мука на подсыпку	1000	1000	1000	1000	1000

Примечание - Из общего количества соли к муке добавляют 51% и к мясному фаршу 49%. При выработке пельменей на поточно-механизированных линиях допускается соль добавлять только к фаршу в количестве 0,98 кг (49%) на 100 кг сырья

4.6 Допускается при выработке замороженных пельменей применять:

- муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий высшего или первого сортов в количестве 30-50% или цуку из мягкой стекловидной пшеницы первого сорта в количестве не более 25% к общему расходу муки (содержание клейковины в смеси не менее 30%, клейковина с хорошей эластичностью, по растяжимости длинная - свыше 20 см);
- зеленый свежий лук взамен лука репчатого свежего (в таком же количестве);
- сушеный репчатый лук в количестве 225 г или замороженный лук - 1 кг взамен 1 кг свежего лука;
- репчатый лук, консервированный поваренной солью, в количестве 1,235 кг взамен 1 кг свежего лука, при этом норма соли уменьшается на 0,235 кг из расчета на каждый кг свежего лука;
- экстракт лука, разрешенный органом здравоохранения, взамен свежего лука, согласно инструкции по его применению;
- экстракт черного перца взамен натурального черного перца, согласно инструкции по его применению;
- яичный порошок взамен яиц и меланжа (из расчета 274 г яичного порошка взамен 24 куриных яиц иди I кг меланжа);
- сыворотку или плазму крови, или казеинат натрия взамен половины нормы меланжа или куриных яиц (в соотношении 1:1);
- молоко нежирное или цельное взамен воды при составлении фарша (в количестве, превышающим на 5% норму добавляемой воды);
- сыворотку или плазму крови, в количестве не более *20%* взамен соответствующего количества воды при приготовлении теста.

По органолептическим и физико-химическим показателям замороженные пельмени должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика и норма для пельменей	
	казахстанских	актауских
Внешний вид	Пельмени имеют форму полукруга, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Пельмени не должны быть слипшиеся в комки или деформированные, при встряхивании в коробке пельмени должны издавать ясный, отчетливый звук. Тестовая оболочка не должна иметь разрывов	
Вкус и запах	Вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственный заложенному сырью, фарш сочный, в меру соленый. Пельмени должны быть без постороннего привкуса и запаха	
Массовая доля мясного фарша к массе пельменя, %, не менее	53	53
Массовая доля жира в фарше, %, не менее:		
Рецептура №1 Рецептура №2 Рецептура №3	24 24 -	14 10 14

Толщина тестовой оболочки пельменя, мм, не более	2,0	2,0
Толщина теста в местах заделки, мм, не более	2,5	2,5
Массовая доля поваренной соли в пельменях, %	От 1,2 до 1,7	От 1,2 до 1,7
Массовая доля одного пельменя	12	12

4.8 Допускаются к реализации пельмени с разрывами тестовой оболочки. При этом количество их должно не превышать 5% от партии.

4.9 Замороженные пельмени должны выпускаться в реализацию с температурой в толще фарша не выше минус 10^0С.

4.10 Замороженные пельмени фасуют в картонные пачки или пакеты из полиэтиленцеллофановой пленки или других пленок, разрешенных к применению органом здравоохранения, массой нетто 350 и 500 г.По согласованное потребителем допускается фасовка замороженных пельменей массой нетто 1000 г.

Допускается отклонение массы одного пельменя ±3г, массы нетто отдельных пачек ±14 г.

4.11 Для изготовления пельменных пачек применяют коробочный картон марки "А" по ГОСТ 7933. Допускается при изготовлении пельменных пачек применять картон марок «М» и «НМ» или картон спичечный, или "хром-эрзац" для складных пачек.

Пачки склеивают дисперсией поливинилацетатной гомополимерной грубодисперсной марки ДС 47/7В и ДС 47/7С по ГОСТ 18992 или другими клеями, применение которых разрешено органом здравоохранения, или сшивают стальной проволокой по ГОСТ 3282, диаметром 0,7-0,8 мм.

4.12 На пачках и пакетах с пельменями типографским способом на казахском и русском языках должно быть указано:

- наименование предприятия-изготовителя и (или) товарный знак ;
- наименование пельменей;
- состав пельменей(основные компоненты);
- способ варки пельменей;
- масса нетто
- срок и условия хранения пельменей;
- дата выработки и конечный срок реализации;
- номер упаковщика (для ручной фасовки);
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта (белок, жир, калорийность);
- обозначение настоящего стандарта.

4.13 Наименование предприятия-изготовителя, товарный знак, дата выработки и номер упаковщика могут быть указаны штампом.

4.14 Для предприятий общественного питания замороженные пельмени упаковывают россыпью массой нетто не более 15 кг в ящики из гофрированного картона по ГОСТ I35I3, массой нетто не более 10 кг, в мешки бумажные непропитанные по ГОСТ 2226 или массой нетто не более 6 кг в мешки из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354, или другие виды упаковок, разрешенные органом здравоохранения.

Мешки бумажные и полиэтиленовые завязывают шпагатом по ГОСТ I7308 или хлопчатобумажными нитками по ГОСТ 6309, или другим обвязочным материалом.

4.15 Для реализации пачки с пельменями группируют по несколько штук, укладывая одна на другую по высоте и упаковывают в оберточную бумагу по ГОСТ 8273 марок "А, В и Д", массой 1 $м^2$ 100 г; марки «Ж» массой 1$м^2$ 120 г и обвязывают шпагатом или

хлопчатобумажными нитками в несколько нитей, иди шпагатом вискозным по действующей нормативной документации, или заклеивают лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251, или другими обвязочными материалами, разрешенными к применению органом здравоохранения.

Допускается оберточную бумагу на групповой упаковке пачек склеивать поливинилацетатной гомополимерной дисперсией.

Разрешается упаковка пачек с пельменями в ящики из гофрированного картона, в многооборотную тару - деревянную по ГОСТ 11354, полимерную и алюминиевую по действующей нормативной документации, специальные контейнеры или другую тару, разрешенную органом здравоохранения.

Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха

Ящики из гофрированного картона заклеивают лентой клеевой на бумажной основе или завязывают шпагатом, или хлопчатобумажными нитками.

4.16 На каждую единицу транспортной тары наклеивают этикетку на казахском и русском языках с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя и (или) товарного знака) ;
- наименование пельменей;
- массы нетто;
- даты выработки и конечного срока реализации;
- срока и условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта.

4.17 Реализация замороженных пельменей, упакованных россыпью для предприятий общественного питания, должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта: белок, жир, калорийность (Приложение Б).

5 Правила приемки

5.1 Приемку пельменей производят партиями. Под партией понимают любое количество пельменей одного наименования, выработанные в одну смену, оформленное удостоверением о качестве установленной формы, предъявленное к одновременной сдаче-приемке.

5.2 Для проверки соответствия качества пельменей требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в количестве *1%* от объема партии, но не менее трех групповых упаковок или ящиков.

5.3 Из каждой вскрытой групповой упаковки или ящика отбирают выборку в количестве 4 упаковочных единиц: по одной - для определения органолептических и по три - для определения физико-химических показателей.

При упаковке пельменей в ящики россыпью отбирают из разных слоев каждого вскрытого ящика или мешка по несколько штук пельменей в равных количествах, составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг и направляют в лабораторию для анализа.

5.4 Показатели массовой доли мясного фарша, жира, соли определяются периодически, но не реже одного раза в декаду.

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

5.6 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей производят повторные испытания на удвоенном количестве образцов, взятых от той же партии

Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

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

6 Методы контроля

6.1 Из каждой пачки пельменей, отобранных по п.5.3 для определения физико-химических показателей, отбирают из разных слоев в равных количествах пельмени и составляют объединенную пробу общей массой не менее 400 г.Для определения жира в фарше - от половины пельменей отделяют тестовую оболочку, а фаршевую часть измельчают дважды на мясорубке; для определения поваренной соли вторую половину пельменей измельчают дважды на мясорубке вместе с тестовой оболочкой.

6.2 Определение внешнего вида пельменей производят визуально

6.3 Определение вкуса и запаха пельменей

Пельмени варят до готовности (3-4 мин кипячения после их всплытия) при соотношении воды и пельменей 4:1. Соль добавляют по вкусу. Готовые пельмени немедленно извлекают из воды и определяют органолептический вкус и запах.

6.4 Определение массы

6.4.1 Массу одного пельменя проверяют на лабораторных весах по ГОСТ 24104 поочередным взвешиванием пельменей из разных мест пачек в количестве 4 штук.

6.4.2 Массу пачек с замороженными пельменями проверяют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329.

6.5 Определение массовой доли фарша

Определение массовой доли фарша проводят после определения массы замороженных пельменей, для чего отбирают из 2-3 пачек по 20 шт. пельменей, отделяют тестовую оболочку, а фарш взвешивают на лабораторных весах.

Определение массовой доли фарша (X) в процентах к массе пельменей вычисляют по формуле:

$$X = m_1 * 100 / m_2$$

где m_1 - масса фарша 20 шт. пельменей, г;
m_2 - масса 20 шт. пельменей, г.

6.6 Определение толщины тестовой оболочки

Толщину тестовой оболочки устанавливают после определения массы замороженных пельменей, для чего отбирают из 2-3 пачек по 20 шт. пельменей, делают поперечный разрез пельменя и замеряют линейкой по ГОСТ 17435 толщину теста на поперечном разрезе.

За результат принимают среднее арифметическое значение полученных определений.

6.7 Массовую долю поваренной соли определяют по ГОСТ 9957.

6.8 Массовую долю жира в фарше пельменей определяют одним из двух нижеперечисленных методов по ГОСТ 23042.

6.8.1 Определение массовой доли жира методом Сокслета Аппаратура, материалы и реактивы:

- шкаф сушильный лабораторный; аппарат Сокслета;

- весы лабораторные общего назначения с наибольшим пределом взвешивания 200 г, 2-го класса точности по ГОСТ 24104;
- баня водяная;
- эфир этиловый по ГОСТ 22300;
- хлористый кальций по ТУ 6-09-4711;
- бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026;
- воронка В-36-80 ХС по ГОСТ 25336.

Проведение испытания

Навеску фарша массой 3-5 г обезвоживают по ГОСТ 9793,после выделения из нее влаги количественно переносят в экстракционную гильзу из фильтровальной бумаги. Бюксу и палочку после переноса навески 2-3 раза протирают ватой, смоченной эфиром и помещают также в гильзу. Гильзу закрывают, загибая края и помещают в экстрактор. Верхний край гильзы должен находиться на I см ниже верхнего колена сифонной трубки. В приемную колбу, высушенную и взвешенную до постоянной массы, наливают на 2/3 объема эфира и присоединяют к экстрактору, затем в водяную баню. Пускают воду в холодильник и подогревают баню до 50-55°С.

Навеску экстрагируют в течение 6ч с таким расчетом, чтобы в течение одного часа происходило 5-6 сливов эфира.

Полноту обезжиривания навески определяют нанесением на фильтровальную бумагу или часовое стекло капли эфира, стекающего из экстрактора

После испарения эфира не должно оставаться жирных следов.

После окончания экстракции эфир из приемной колбы отгоняют на водяной бане через холодильник и оставшийся в приемной колбе жир высушивают при 100-105^{0}С до постоянной массы. Сушат первый раз в течение 1 ч, а затем - 30 мин. Каждый раз после высушивания колбу с жиром охлаждают 15-30 мин в экстракторе и взвешивают.

Обработка результатов

Массовую долю жира (Х) в процентах рассчитывают по формуле:

$$X= ((m_1\ m_2) / m) * 100$$

где m_1- масса колбы с жиром, г;
m_2 - масса пустой колбы, г;
m - масса навески фарша, г.

6.8.2 Определение массовой доли жира жиромером (ускоренный метод)

Аппаратура, материалы, реактивы:
- жиромеры по ГОСТ 23094;
- центрифуга;
- посуда лабораторная фарфоровая по ГОСТ 9147;
- пробки резиновые;
- кислота серная по ГОСТ 4204 плотностью 1,5 г/см;
- спирт изоамиловый по ГОСТ 5830;
- баня водяная.

Проведение испытания

Навеску фарша 1-3 г помещают в фарфоровую чашку и обливают 5 см ^{3} серной кислоты. Содержимое чашки помешивают стеклянной палочкой нагревая в течение 5-10 мин не небольшом огне, не допуская кипячения, до образования однородной массы.

Если при этом образуются нерастворимые кусочки, добавляют 2-3 $см^3$ кислоты и снова подогревают. Однородную массу переносят количественно через воронку в молочный жиромер, куда предварительно помещают 5 $см^3$ серной кислоты, смывая остатки из чашки 5 $см^3$ кислоты небольшими порциями. Затем в жиромер добавляют 2-4 $см^3$ изоамилового спирта и закрывают резиновой пробкой. Смесь перемешивают, перевертывая 2-3 раза для полного смешивания содержимого и помещают на 10 мин пробкой вниз в водяную баню при температуре от 70 до 75°С, затем центрифугируют 15 мин при 12,8- 16,0 $с^{-1}$ вставляя жиромеры в патрон центрифуги узкой частью к центру и располагая их симметрично один против другого После центрифугирования снова помещают жиромеры в водяную баню при температуре от 65 до 75°С на 5 мин и отмечают на шкале число делений, занимаемых столбиками жира.

Взбалтывание, нагрев и центрифугирование повторяют до тех пор, пока высота столбика жира остается неизменной (не увеличивается) .

Обработка результатов

Массовую долю жира (Х) в процентах по жиромеру вычисляют по формуле:

$$X= a \times 0,01133 \times 10/ m$$

где

а - высота столбика жира по шкале жиромера в малых делениях;

m - навеска фарша, г;

0,01133 - количество жира, соответствующее одному малому делению жиромера, г.

6.9 Бактериальные исследования проводят по ГОСТ 4288.

6.10 Определение количества и качества клейковины муки проводят по ГОСТ 9404.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование замороженных пельменей производят в автотранспорте с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок пищевых продуктов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Продолжительность хранения замороженных пельменей в упакованном виде при температуре не выше минус 10^0С на предприятии- изготовителе должна быть не более одного месяца со дня выработки.

7.3 Пельмени, хранившиеся на предприятии более одного месяца, могут быть реализованы с разрешения ветеринарно-санитарной службы предприятия-изготовителя. Срок хранения и реализации замороженных пельменей в торговой сети и на предприятиях общественного питания при температуре хранения не выше минус 5°С- не более 48 часов, при отсутствии холода - хранению и реализации не подлежат

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие замороженных пельменей требованиям настоящего стандарта и сохранение их качества при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

Гарантийный срок хранения и реализации с момента окончания технологического процесса в соответствии с п.7.2 и п.7.3.

Приложение А
(обязательное)

Коды ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Пельмени казахстанские	92 1421 3520
Пельмени актауские	92 1421 3530

Приложение Б
(обязательное)

Пищевая и энергетическая ценность 100г продукта

Наименование и продукта	Белок, г	Жир, г	Калорийность, ккал
Пельмени Казахстанские Рецептура №1 Рецептура №2	 7,1 9,34	 18,1 19,1	 191,3 209,3
Пельмени Актауские Рецептура №1 Рецептура №2 Рецептура 3	 8,1 8,8 8,1	 14,5 12,5 15,4	 162,9 147,7 170,0

УДК 637.525 **ОКП 92 1421** **Группа Н 11**

Ключевые слова: пельмени замороженные, область применения, нормативные ссылки, ассортимент, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

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

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДЛЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ

Обозначение	Наименование	Номер и дата приказа	Срок действия
СТ РК 136-97	Пельмени замороженные. Технические условия	№ 142-ОД от 6 марта 2008 года	до 01.01.2013 г.

(САС № 2 2008 ж.)

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.120.10

СТ РК 136-97 «Пельмени замороженные. Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования разделов 4, 5, 6 и 7 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми. Обязательные требования к качеству замороженных пельменей, обеспечивающие их безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 4.4. Стандарт пригоден для целей сертификации	-

gost.e-ecolog.ru