ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 57476— 2017

БЕЛОК ПТИЧИЙ ПИЩЕВОЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН «Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности» — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ВНИИПП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 мая 2017 г. № 450-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2017, 2018

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Технические требования 3
5 Правила приемки 5
6 Методы контроля 5
7 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (справочное) Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности 100 г птичьего белка 7
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

БЕЛОК ПТИЧИЙ ПИЩЕВОЙ

Технические условия

Bird food protein. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на птичий пищевой белок (далее — птичий белок), полученный из сырья для производства птичьего пищевого белка, предназначенный для реализации, производства продуктов питания и использования на предприятиях (в цехах) общественного питания.

Настоящий стандарт не распространяется на птичий белок с пищевыми добавками, технологическими вспомогательными средствами (кроме протеолитических ферментов), ароматизаторами, а также с белковыми и другими компонентами, полученными из сырья иного происхождения.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 2226 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 3560 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ ISO 13493 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.0 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15113.7 Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли

ГОСТ 15113.8 Концентраты пищевые. Методы определения золы

ГОСТ 15113.9 Концентраты пищевые. Методы определения жира

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 19360 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31473 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 31490 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственные сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31657 Субпродукты птицы. Технические условия

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31962 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 31990 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

ГОСТ 33319 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33816 Мясо гусей (тушки и их части). Технические условия

ГОСТ Р 51232 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию стандарта

с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **сырье для производства птичьего пищевого белка:** Продукты убоя птицы [тушки, части тушек, кожа птицы, субпродукты (шеи, ноги, сердца и мышечные желудки), мясо птицы механической обвалки, пищевая кость птицы], а также кисти крыльев, хрящи, в состав которых входят ткани, являющиеся источником получения коллагенсодержащих продуктов.

3.2 **птичий пищевой белок:** Сухой продукт, состоящий из белка, массовая доля которого не менее 75 %, полученный в результате варки и ферментативного гидролиза сырья для его производства.

3.3 **протеолитические ферменты:** Ферменты микробного и животного происхождения, гидролизующие животные белки до пептидов.

4 Технические требования

4.1 Птичий белок должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением требований и норм, установленных [2], [3].

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям птичий белок должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Однородная рассыпчатая масса без плотных, не рассыпающихся при надавливании комков, при растворении в воде слегка мутноватый
Цвет	От белого до желтого с сероватым оттенком
Вкус и запах	Без постороннего вкуса и запаха
Массовая доля влаги, %, не более	7,0
Массовая доля жира, %, не более	3,0
Массовая доля белка, %, не менее	75,0
Массовая доля золы, %, не более	8,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0

4.2.2 Микробиологические показатели птичьего белка не должны превышать норм, установленных [1].

4.2.3 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, антибиотиков и диоксинов в птичьем белке не должно превышать норм, установленных [1].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки птичьего белка применяют:

- тушки и части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров по ГОСТ 31962;
- тушки и части тушек уток по ГОСТ 31990;
- тушки и части тушек индеек по ГОСТ 31473;
- тушки и части тушек гусей по ГОСТ 33816;
- тушки и части тушек других видов сельскохозяйственной птицы по документам, в соответствии с которыми они изготовлены;

- ноги, шеи, сердца и мышечные желудки птицы по ГОСТ 31657;
- каркасы и спинки обваленные охлажденные, хранившиеся не более 4 ч при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С или замороженные по документам, в соответствии с которыми они изготовлены;
- кость пищевую тушек птицы, хранящуюся не более 4 ч при температуре от минус 2 °С до плюс 2 °С;
- кожу с жиром куриную, индюшиную по документам, в соответствии с которыми они изготовлены;
- мясо птицы механической обвалки по ГОСТ 31490;
- ферменты протеолитические, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232.

4.3.2 При применении аналогичного сырья и материалов, не уступающих по качественным характеристикам перечисленным, они должны соответствовать требованиям [1], [4].

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка птичьего белка должна соответствовать требованиям [5].

4.4.2 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества птичьего белка и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.3 Маркировка потребительской упаковки — по [5] с указанием дополнительных сведений — обозначения настоящего стандарта.

Информационные данные пищевой ценности 100 г птичьего белка приведены в приложении А.

4.4.4 Маркировка транспортной упаковки — по [5], ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Пределы температуры», «Беречь от влаги».

4.4.5 Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную упаковку с продукцией, предназначенной для местной реализации, при этом в каждую единицу транспортной упаковки вкладывают лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

4.4.6 Маркировка птичьего белка, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [6], документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность птичьего белка при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 В качестве потребительской упаковки применяют:

- пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354;
- пакеты из многослойных, комбинированных металлизированных (фольгированных), пленочных материалов по ГОСТ 12302;
- мешки-вкладыши из полимерных материалов по ГОСТ 19360, которые затем помещают в бумажные мешки по ГОСТ 2226 или мешки из комбинированного материала;
- банки металлические по ГОСТ 5981.

Верхнюю часть пакета (мешка-вкладыша) укупоривают путем сваривания шва, обеспечивающего герметичность упаковки.

Допускается упаковывать сухие продукты в банки из белой жести по ГОСТ 5981. На дно и под крышку нелакированной банки должен быть положен кружок из пергаментной бумаги марки А по ГОСТ 1341. Банки упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142 или в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951. Ящики обвязывают металлической лентой по ГОСТ 3560, или оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.5.3 Птичий белок допускается упаковывать под вакуумом в пакеты из многослойной термоусадочной пленки для вакуумной упаковки.

4.5.4 Птичий белок в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746.

4.5.5 Допускается использовать другие виды упаковки, соответствующие требованиям, изложенным в 4.5.2.

4.5.6 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают птичий белок одного наименования, одной даты изготовления и одного вида упаковки.

4.5.7 Масса нетто птичьего белка в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

4.5.8 Упаковка птичьего белка, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Птичий белок принимают партиями. Определение партии — по [1].

5.2 Для оценки качества птичьего белка на соответствие требованиям настоящего стандарта от каждой партии из разных мест проводят выборку упаковочных единиц случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 2.

Таблица 2

В штуках

Объем партии в единицах транспортной упаковки	Объем выборки в единицах транспортных упаковок
До 100 включ.	Не менее 3
Св. 100 до 500 включ.	3—7
Св. 500 до 1000 включ.	7—10
Св. 1000	Не менее 10

5.3 Качество продукции в нечетко маркированной или дефектной упаковке проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию в этой упаковке.

5.4 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия приемке не подлежит.

5.5 Органолептические показатели птичьих белков определяют в каждой партии.

5.6 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, антибиотиков и диоксинов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 31904, ГОСТ 15113.0.

Пробу отбирают массой не менее 200 г и хранят таким образом, чтобы предотвратить порчу и изменение химического состава.

6.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

6.3 Подготовка проб к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

6.4 Определение органолептических показателей

Внешний вид и цвет птичьего белка определяют следующим образом: около 50 г пробы рассыпают на чистый лист белой бумаги и подвергают визуальному осмотру.

Соответствие внешнего вида, запаха и цвета птичьего белка требованиям, представленным в таблице 1, определяют органолептически. Помещение, в котором проводят органолептические испытания, а также посуда, используемая при испытаниях, должны быть без посторонних запахов. Освещенность рабочих мест должна быть не менее 500 люкс рассеянным светом или светом люминесцентных ламп.

6.5 Определение физико-химических показателей

6.5.1 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 33319.

6.5.2 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.5.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042, ГОСТ 15113.9.

6.5.4 Определение массовой доли золы — по ГОСТ 15113.8.

6.5.5 Определение массовой доли поваренной соли — по ГОСТ 15113.7.

6.6 Определение микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- сульфитредуцирующих бактерий рода *Clostridium* — по ГОСТ 29185;
- патогенных микроорганизмов, в том числе:
  Salmonella — по ГОСТ 31659;
  Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- плесени — по ГОСТ 10444.12.

6.7 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31707, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.8 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.9 Определение диоксинов — по [7].

6.10 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31903, ГОСТ 31694.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Птичий белок транспортируют всеми видами транспорта при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Птичий белок хранят в соответствии с правилами хранения при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

7.2.2 Хранение птичьего белка на складах транспортных предприятий не допускается.

7.2.3 Рекомендуемый срок годности птичьего белка составляет 18 мес при условиях хранения, указанных в 7.2.1.

7.2.4 Транспортирование и хранение птичьего белка, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности 100 г птичьего белка

А.1 Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности 100 г птичьего белка приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта	
			кДж	ккал
Птичий пищевой белок	75	3	1380	330

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990

[3] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 — Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 — Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[6] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

[7] Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии, утвержденные Минздравом Российской Федерации 15 июня 1999 г.

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20

Ключевые слова: белок птичий пищевой, сырье для производства птичьего пищевого белка, протеолитические ферменты, влага, белок

Редактор *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 20.11.2018. Подписано в печать 30.11.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,27.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru