МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33394— 2015

ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Стандартинформ
2016**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 октября 2015 г. № 81-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 ноября 2015 г. № 1950-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33394—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «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

© Стандартинформ, 2016

В Российской Федерации 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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Технические условия

Frozen pelmeni.
Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясной[1] полуфабрикат в тесте — пельмени замороженные, предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания (далее — пельмени).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 779–55[2] Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1129–2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

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

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2–2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 2226–2013 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 6309–93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ ISO 7218–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7269–79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 7977–87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

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

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

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10970–87[3] Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

---

[1] Присвоение группы в соответствии с ГОСТ 32921—2014 «Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп».

[2] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315—2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

[3] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия».

ГОСТ 12303–80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 12306–66[4] Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 12307–66[5] Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 13511–2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13513–86[6] Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13830–97[7] Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 16439–70[8] Мука второго сорта из твердой пшеницы (дурум). Технические условия

ГОСТ 16729–71[9] Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 16867–71[10] Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 17308–88 Шпагат. Технические условия

ГОСТ 17435–72 Линейки чертежные. Технические условия

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18321–73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 19496–2013 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 21784–76[11] Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

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

ГОСТ 23392–78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

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

ГОСТ 25292–82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26574–85[12] Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

---

[4] В Российской Федерации действует ГОСТ 31491—2012 «Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия».

[5] В Российской Федерации действует ГОСТ 31463—2012 «Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия».

[6] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

[7] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

[8] В Российской Федерации действует ГОСТ 31463—2012 «Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия».

[9] В Российской Федерации действует ГОСТ 32065—2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия».

[10] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315—2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

[11] В Российской Федерации действуют ГОСТ Р 54675—2011 «Мясо гусей (тушки и их части). Технические условия», ГОСТ Р 54675—2012 «Мясо цесарок (тушки и их части). Технические условия», ГОСТ 31962—2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия» и ГОСТ 31473—2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия».

[12] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

ГОСТ 27569–87[13] Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 27583–88[14] Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29048–91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

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

ГОСТ 29052–91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия

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

ГОСТ 30363–2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30519–97[15] Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31361–2008[16] Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31450–2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31463–2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31473–2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 31476–2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31477–2012 Мясо и мясные продукты. Иммунопреципитационный метод определения массовой доли животного (свиного, говяжьего, бараньего) белка

ГОСТ 31479–2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31491–2012 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31654–2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659–2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671–2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694–2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707–2012 (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 31747–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31777–2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778–2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796–2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797–2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31962–2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 32008–2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32009–2013 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

---

[13] В Российский Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

[14] В Российской Федерации действует ГОСТ 31654—2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».

[15] В Российской Федерации действует ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*».

[16] В Российской Федерации действует ГОСТ 21—94 «Сахар-песок. Технические условия».

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32951—2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

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 ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 32951.

4 Технические требования

4.1 Пельмени должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции[17] по производству пельменей с соблюдением рецептур и требований, установленных [1], [2], [3] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Пельмени выпускают следующих наименований:

- категории Б: «Элитные», «Говяжьи», «Телячьи», «Восточные»;
- категории В: «Русские», «Сибирские», «Столовые», «Традиционные», «Домашние», «Бараньи», «Охотничьи», «Свиные», «По-уральски», «Сабантуй».

4.3 Характеристики

4.3.1 По органолептическим и физико-химическим показателям пельмени должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—3.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для пельменей			
	«Элитные»	«Говяжьи»	«Телячьи»	«Восточные»
	Категория Б			
Внешний вид	Пельмени не слипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, круга, квадрата, прямоугольника или произвольную форму. Края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Цвет оболочки из теста — белый с кремовым или желтоватым оттенком			
Вид на разрезе	Начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно-перемешанной массы мясного сырья с включениями измельченного лука, зелени*. Цвет начинки от светло-серого до коричневого			
Запах и вкус	Вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные данному виду продукта, фарш сочный, в меру соленый, с ароматом лука, зелени* и пряностей, без постороннего привкуса и запаха			
Массовая доля мышечной ткани в рецептуре начинки, %	Св. 60,0 до 80,0 включ.			
Масса одного пельменя, г	От 3,0 до 25,0			
Температура в толще продукта, °С, не выше	Минус 10,0			
Толщина тестовой оболочки пельменя, мм, не более	2,0			

[17] В качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по производству пельменей замороженных», утвержденная директором ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова».

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для пельменей			
	«Элитные»	«Говяжьи»	«Телячьи»	«Восточные»
	Категория Б			
Толщина тестовой оболочки в местах заделки, мм	Не нормируется			
Массовая доля мясного фарша к массе пельменя, %, не менее	50,0			
Массовая доля поваренной соли, %, не более	1,7			
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5), %, не более: - без применения пищевых фосфатов; - при использовании пищевых фосфатов**	0,45 0,50			
Массовая доля белка в продукте/в начинке, %, не менее	8,5/12,0	9,0/12,0	9,0/12,0	
Массовая доля жира в продукте/в начинке, %, не более	12,0/17,0	15,0/20,0	11,0/16,0	9,0/13,0
*При использовании в пельменях «Восточные». **Применяют в качестве вещества для обработки муки (при производстве теста).				

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для пельменей				
	«Русские»	«Сибирские»	«Столовые»	«Традиционные»	«Домашние»
	Категория В				
Внешний вид	Пельмени не слипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, круга, квадрата, прямоугольника или произвольную форму. Края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Цвет оболочки из теста — белый с кремовым или желтоватым оттенком				
Вид на разрезе	Начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно-перемешанной массы мясного сырья с включениями измельченного лука, чеснока*. Цвет начинки от светло-серого до коричневого				
Запах и вкус	Вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные данному виду продукта, фарш сочный, в меру соленый, с ароматом лука, чеснока* и пряностей, без постороннего привкуса и запаха				
Массовая доля мышечной ткани в рецептуре начинки, %	Св. 40,0 до 60,0 включ.				
Масса одного пельменя, г	От 3,0 до 25,0				
Температура в толще продукта, °С, не выше	Минус 10,0				
Толщина тестовой оболочки пельменя, мм, не более	2,0				
Толщина тестовой оболочки в местах заделки, мм	Не нормируется				
Массовая доля мясного фарша к массе пельменя, %, не менее	50,0				
Массовая доля поваренной соли, %, не более	1,7				

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для пельменей				
	«Русские»	«Сибирские»	«Столовые»	«Традиционные»	«Домашние»
	Категория В				
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5), %, не более: - без применения пищевых фосфатов; - при использовании пищевых фосфатов**	0,45 0,5				
Массовая доля белка в продукте/в начинке, %, не менее	8,5/10,0		8,0/10,0	7,0/10,0	8,0/10,0
Массовая доля жира в продукте/в начинке, %, не более	15,0/23,0	14,0/22,0	17,0/27,0	20,0/31,0	16,0/25,0
*В пельменях «Традиционные». **Применяют в качестве вещества для обработки муки (при производстве теста).					

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для пельменей				
	«Бараньи»	«Охотничьи»	«Свиные»	«По-уральски»	«Сабантуй»
	Категория В				
Внешний вид	Пельмени не слипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, круга, квадрата, прямоугольника или произвольную форму. Края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Цвет оболочки из теста — белый с кремовым или желтоватым оттенком				
Вид на разрезе	Начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно-перемешанной массы мясного сырья с включениями измельченного лука, чеснока*, зелени**. Цвет начинки от светло-серого до коричневого				
Запах и вкус	Вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные данному виду продукта, фарш сочный, в меру соленый, с ароматом лука, чеснока*, зелени** и пряностей, без постороннего привкуса и запаха				
Массовая доля мышечной ткани в рецептуре начинки, %	Св. 40,0 до 60,0 включ.				
Масса одного пельменя, г	От 3,0 до 25,0				
Температура в толще продукта, °С, не выше	Минус 10,0				
Толщина тестовой оболочки пельменя, мм, не более	2,0				
Толщина тестовой оболочки в местах заделки, мм	Не нормируется				
Массовая доля мясного фарша к массе пельменя, %, не менее	50,0				
Массовая доля поваренной соли, %, не более	1,7				
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5), %, не более: - без применения пищевых фосфатов; - при использовании пищевых фосфатов***	0,45 0,5				

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для пельменей				
	«Бараньи»	«Охотничьи»	«Свиные»	«По-уральски»	«Сабантуй»
	Категория В				
Массовая доля белка в продукте/в начинке, %, не менее	8,0/10,0			8,5/10,0	
Массовая доля жира в продукте/в начинке, %, не более	15,0/30,0	20,0/30,0	20,0/31,0	13,0/19,0	11,0/15,0
*В пельменях «Свиные». **При использовании в пельменях «Бараньи» и «Сабантуй». ***Применяют в качестве вещества для обработки муки (при производстве теста).					

4.3.2 Микробиологические показатели пельменей не должны превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в пельменях не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Требования к сырью

4.4.1 Для производства пельменей применяют:

- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ 31797 и полученную при ее разделке:

говядину жилованную высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани;

говядину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6,0 %;

говядину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10,0 %;

говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 %;

говядину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20,0 %;

говядину жилованную жирную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35,0 %;

- мясо котлетное из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20,0 %;

- телятину по ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке телятину высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани;

- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке:

свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10,0 %;

свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани от 30,0 до 50,0 %;

свинину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани не более 55,0 %;

свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60,0 %;

свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани от 50,0 до 85,0 %;

- мясо котлетное из свинины с массовой долей жировой ткани не более 35,0 %;

- баранину по ГОСТ 31777 и полученную при ее разделке баранину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20,0 %;

- мясо котлетное из баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20,0 %;

- блоки из жилованного мяса (говядина, свинина, баранина) замороженные;

- жир-сырец говяжий, свиной, бараний (подкожный и курдючный);

- жир животный топленый пищевой по ГОСТ 25292;

- шпик свиной;

- мясо птицы по ГОСТ 21784, ГОСТ 31473, ГОСТ 31962 и полученное при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудки;

- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;

- муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 12306, ГОСТ 31491, первого сорта;

- муку второго сорта из твердой пшеницы (дурум) по ГОСТ 16439;

- муку из твердой пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 12307, ГОСТ 31463 , первого сорта;

- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;

- лук репчатый быстрозамороженный;

- лук сушеный жареный;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729, ГОСТ 32065;
- чеснок замороженный измельченный;
- чеснок, консервированный поваренной солью;
- перец черный или белый по ГОСТ 29050;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- мускатный орех по ГОСТ 29048;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- зелень сушеную;
- воду питьевую;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, № 1 и № 2, не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31361;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583, ГОСТ 31654;
- продукты яичные по ГОСТ 30363;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- пищевые добавки:

вещества для обработки муки, предназначенные для улучшения хлебопекарных качеств или цвета муки (теста) в соответствии с [4];

антиокислители: Е300, Е301, Е306, Е392, экстракт зеленого чая.

4.4.2 Допускается применение аналогичного сырья по качеству и безопасности и удовлетворяющего требованиям, изложенным в 4.3.1.

4.4.3 Используемое при производстве пельменей:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], [2] и [3], а также требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [2] и [4], а также требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.4 Не допускается применение:

- мяса быков, хряков, баранов;
- мясного сырья, замороженного более одного раза;
- мясного сырья в замороженном состоянии со сроком годности:

для говядины — более 6 мес,
для свинины, баранины, жира-сырца — более 3 мес,
для мяса птицы — более 1 мес,

- мясного сырья, заметно изменившего цвет на поверхности;
- свинины (в т. ч. шпика) с признаками окислительной порчи жировой ткани (пожелтение, осаливание, прогоркание);
- жира-сырца загрязненного, изменившего цвет, с посторонним запахом.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- информационные сведения о пищевой ценности 100 г пельменей (приведены в приложении А);
- информационные сведения о составе пельменей (приведены в приложении Б).

Пример маркировки пельменей — Мясной полуфабрикат в тесте замороженный. Пельмени «Элитные», категории Б.

Допускается при маркировании пельменей информационные сведения о составе теста и фарша указывать раздельно.

4.5.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Ограничение температуры» и «Скоропортящийся груз».

4.6 Упаковка

4.6.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [6] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество пельменей при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.6.2 Пельмени выпускают весовыми или фасуют массой нетто от 250,0 до 1000,0 г в следующую потребительскую упаковку:

- пачки из картона по ГОСТ 12303, которые склеивают или сшивают стальной проволокой;
- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 10354 или других пленочных материалов, которые скрепляют термосвариванием, алюминиевыми скобами, лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477 или другими способами, обеспечивающими сохранность продукта;
- лотки из полимерных материалов, которые накрывают крышками или обертывают термоусадочной полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 25951.

4.6.3 Масса нетто 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.

4.6.4 Пельмени в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, многооборотные полимерные и алюминиевые ящики, контейнеры или тару-оборудование.

4.6.5 Многооборотная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

4.6.6 Для предприятий розничной торговли и общественного питания допускается пельмени упаковывать весовыми массой нетто не более 15 кг в ящики из гофрированного картона 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.

Дно и стенки ящиков выстилают оберточной бумагой, пергаментом, подпергаментом или полимерной пленкой.

Ящики из гофрированного картона заклеивают лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251. Мешки бумажные и полиэтиленовые завязывают шпагатом по ГОСТ 17308 или хлопчатобумажными нитками по ГОСТ 6309 либо скрепляют алюминиевыми скобами.

4.6.7 Допускается использовать другие виды упаковки, соответствующие требованиям, изложенным в 5.5.1.

4.6.8 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают пельмени одного наименования, одной даты выработки и одного вида упаковки.

4.6.9 Масса нетто пельменей в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20,0 кг, в контейнерах и таре-оборудовании — не более 250,0 кг; масса брутто продукции в многооборотной упаковке — не более 30,0 кг.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки, объем выборок и отбор проб — по ГОСТ 4288, ГОСТ 18321, ГОСТ 32951 и настоящему стандарту.

5.2 Пельмени принимают партиями.

Партией считают определенное количество пельменей одного наименования, одинаково упакованное, произведенное (изготовленное) одним изготовителем в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пельменей.

5.3 Органолептические показатели, массу нетто, качество упаковки (отсутствие дефектов: нарушение целостности, следы подмокания, деформация) и маркировки пельменей определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

5.6 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и

попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава продукта.

5.8 Контроль на наличие генно-модифицированных организмов (ГМО) осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 4288, ГОСТ 18321, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

6.2 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

6.3 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 4288, ГОСТ 9959.

6.4 В случае сомнения в свежести начинки (фарша) проводят проверку ее качества по ГОСТ 7269, ГОСТ 21237, ГОСТ 23392.

6.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли мышечной ткани — по ГОСТ 32951 (пункт 7.16);
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 31477, ГОСТ 32008;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957;
- массовой доли общего фосфора (P_2O_5) — по ГОСТ 32009.

6.6 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в том числе:

  Salmonella — по ГОСТ 30519, ГОСТ 31659;

  бактерий *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031;
- плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12.

6.7 Определение содержания токсичных элементов:

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

6.8 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164.

6.11 Определение диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.12 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 19496, ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

6.13 Определение ГМО — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.14 Температуру в толще продукта контролируют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне.

6.15 Определение массовой доли начинки — по ГОСТ 32951 (пункт 7.13).

6.16 Определение массы изделия (упаковочной единицы) проводят на весах для статического взвешивания.

Определение отклонений массы нетто фасованных пельменей — по ГОСТ 8.579.

6.17 Определение толщины тестовой оболочки проводят после измерения массы замороженных пельменей, для чего отбирают из двух-трех упаковок (пачек) по 20 шт. пельменей, делают поперечный разрез и замеряют линейкой по ГОСТ 17435 толщину на поперечном разрезе.

За результат принимают среднеарифметическое значение полученных определений.

6.18 Определение массовой доли мышечной ткани в начинке — по ГОСТ 32951 (пункт 7.16).

7 Транспортирование и хранение

7.1 Пельмени выпускают в реализацию с температурой в любой точке измерения изделия не выше минус 10 °С.

7.2 Пельмени транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, при температуре не выше минус 10 °С.

7.3 Хранение

7.3.1 Пельмени хранят в соответствии с правилами хранения при температуре воздуха не выше минус 10 °С.

7.3.2 Хранение пельменей на складах транспортных предприятий не допускается.

7.3.3 Срок годности пельменей устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности пельменей:

при температуре хранения не выше минус 10 °С — не более одного месяца;

при температуре хранения не выше минус 18 °С — не более шести месяцев.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г пельменей*

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г пельменей приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Значение показателей			
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность[1)], ккал/кДж, не более
Категория Б				
«Элитные»	8,5	12,0	29,0	260/1090
«Говяжьи»	9,0	15,0	26,0	280/1170
«Телячьи»	9,0	11,0	29,0	250/1050
«Восточные»	9,0	9,0	29,0	230/960
Категория В				
«Русские»	8,5	15,0	26,0	270/1130
«Сибирские»	8,5	14,0	26,0	260/1090
«Столовые»	8,0	17,0	28,0	300/1260
«Традиционные»	7,0	20,0	28,0	320/1340
«Домашние»	8,0	16,0	28,0	290/1210
«Бараньи»	8,0	15,0	29,0	280/1170
«Охотничьи»	8,0	20,0	29,0	330/1380
«Свиные»	8,0	20,0	28,0	320/1340
«По-уральски»	8,5	13,0	29,0	270/1130
«Сабантуй»	8,5	11,0	28,0	250/1050
[1)] За фактическое значение энергетической ценности принимают расчетное значение.				

*В маркировке допускается указывать средние значения показателей пищевой ценности, полученные изготовителем с учетом используемого сырья и технологии производства, при этом отклонения от фактических значений показателей белка, жира, углеводов не должны превышать ± 2 г, энергетической ценности — не более 15 %, если иное отклонение не установлено изготовителем.

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о составе пельменей

Б.1 Информационные сведения о составе пельменей приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1.

Наименование пельменей	Ингредиентный состав
«Элитные»	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные*, соль поваренная*, масло подсолнечное*, вещество для обработки муки*. Фарш: говядина, свинина, вода питьевая, лук репчатый, соль поваренная, сахар, перец черный (белый)
«Говяжьи»	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные*, соль поваренная*, масло подсолнечное*, вещество для обработки муки*; Фарш: говядина, вода питьевая, жир-сырец, лук репчатый, соль поваренная, сахар, перец черный (белый), кориандр
«Телячьи»	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные*, соль поваренная*, масло подсолнечное*, вещество для обработки муки*. Фарш: телятина, вода питьевая, мясо птицы, жир-сырец, лук репчатый, соль поваренная, перец черный (белый), мускатный орех или кардамон
«Восточные»	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные*, соль поваренная*, масло подсолнечное*, вещество для обработки муки*. Фарш: баранина, говядина, мясо птицы, вода питьевая, лук репчатый, соль поваренная, зелень**, перец черный (белый)
«Русские»	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные*, соль поваренная*, масло подсолнечное*, вещество для обработки муки*. Фарш: свинина, говядина, вода питьевая, лук репчатый, соль поваренная, сахар, перец черный (белый)
«Сибирские»	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные*, соль поваренная*, масло подсолнечное*, вещество для обработки муки*. Фарш: свинина, говядина, вода питьевая, лук репчатый, соль поваренная, сахар, перец черный (белый)
«Столовые»	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные*, соль поваренная*, масло подсолнечное*, вещество для обработки муки*. Фарш: свинина, говядина, вода питьевая, лук репчатый, соль поваренная, сахар, перец черный (белый)
«Традиционные»	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные*, соль поваренная*, масло подсолнечное*, вещество для обработки муки*. Фарш: свинина, вода питьевая, говядина, лук репчатый, соль поваренная, сахар, перец черный (белый), чеснок
«Домашние»	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные*, соль поваренная*, масло подсолнечное*, вещество для обработки муки*. Фарш: говядина, свинина, вода питьевая, лук репчатый, соль поваренная, сахар, перец черный (белый)
«Бараньи»	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные*, соль поваренная*, масло подсолнечное*, вещество для обработки муки*. Фарш: баранина, жир-сырец, вода питьевая, лук репчатый, поваренная соль, зелень**, черный (белый) перец, душистый перец
«Охотничьи»	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные*, соль поваренная*, масло подсолнечное*, вещество для обработки муки*. Фарш: свинина, говядина, вода питьевая, шпик, лук репчатый, соль поваренная, перец черный (белый), перец красный
«Свиные»	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные*, соль поваренная*, масло подсолнечное*, вещество для обработки муки*. Фарш: свинина, вода питьевая, шпик, лук репчатый жареный, соль поваренная, перец черный (белый), чеснок
«По-уральски»	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные*, соль поваренная*, масло подсолнечное*, вещество для обработки муки*. Фарш: свинина, говядина, баранина, вода питьевая, лук репчатый, соль поваренная, перец черный (белый), перец душистый, орех мускатный или кардамон

Окончание таблицы Б.1

Наименование пельменей	Ингредиентный состав
«Сабантуй»	Тесто: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйца куриные*, соль поваренная*, масло подсолнечное*, вещество для обработки муки*. Фарш: говядина, баранина, вода питьевая, лук репчатый, соль поваренная, зелень**, перец черный (белый), перец душистый

*При использовании в рецептуре теста.

**При использовании в рецептуре фарша.

Примечания

1 Информация о пищевых добавках, применяемых в 5.3.1, выносится при маркировке в соответствии с требованиями [5].

2 При использовании в рецептурах замены мясного и немясного сырья (пищевых ингредиентов) на аналогичное сырье, допускаемое к применению в соответствии с 5.3.1 и рекомендуемое «Технологической инструкцией по производству пельменей», утвержденной директором ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М.Горбатова», изготовитель указывает в маркировке информационные сведения о составе продукта с учетом фактически применяемого сырья.

Библиография

[1]	ТР ТС 034/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
[2]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[3]	ТР ТС 033/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
[4]	ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[5]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[6]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 637.521.475:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: пельмени замороженные, полуфабрикат в тесте, категория, массовая доля фарша, технические требования, «Элитные», «Говяжьи», «Телячьи», «Восточные», «Русские», «Сибирские», «Столовые», «Традиционные», «Домашние», «Бараньи», «Охотничьи», «Свиные», «По-уральски», «Сабантуй»

Редактор *Д.А. Мезинова*

Корректор *М.И. Першина*

Компьютерная верстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 2,33. Тираж 54. Зак. 63.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

МКС 67.120.10

Изменение № 1 ГОСТ 33394—2015 Пельмени замороженные. Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 121-П от 30.08.2019)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 14792

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AM, BY, KZ, KG, RU, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 16729—71[9]; сноску [9] — исключить;

ГОСТ 16867—71[10]; сноску [10] — исключить;

ГОСТ 21784—76[11]; сноску [11] — исключить;

ГОСТ 27583—88[14]; сноску [14] — исключить;

ГОСТ 30519—97[15]; сноску [15] — исключить;

заменить ссылки: ГОСТ ISO 7218—2011 на ГОСТ ISO 7218—2015; ГОСТ 1341—97 на ГОСТ 1341—2018; ГОСТ 1760—86 на ГОСТ 1760—2014; ГОСТ 7269—79 на ГОСТ 7269—2015; ГОСТ 23042—86 на ГОСТ 23042—2015; ГОСТ 23392—78 на ГОСТ 23392—2016; ГОСТ 25011—81 на ГОСТ 25011—2017; ГОСТ 25292—82 на ГОСТ 25292—2017;

«ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия» на «ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия»;

«ГОСТ 779—55[2] Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия» на «ГОСТ 34120—2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»;

сноску [2] — исключить;

«ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия» на «ГОСТ 9957—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия»;

«ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки» на «ГОСТ 9959—2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки»;

«ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия» на «ГОСТ 33781—2016 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия»;

ГОСТ 12306—66[4] на ГОСТ 12306—66;

сноску [4] — исключить;

ГОСТ 12307—66[5] на ГОСТ 12307—66;

сноску [5] — исключить;

«ГОСТ 13513—86[6] Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия» на «ГОСТ 34033—2016 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия»;

сноску [6] — исключить;

ГОСТ 16439—70[8] на ГОСТ 16439—70;

сноску [8] — исключить;

«ГОСТ 26574—85[12]» на «ГОСТ 26574—2017»;

сноску [12] — исключить;

«ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия» на «ГОСТ ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия»;

«ГОСТ 31361—2008[16] Сахар белый. Технические условия» на «ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия»;

сноску [16] — исключить;

ГОСТ 13830—97[7]. Сноску [7] изложить в новой редакции:

«[7] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»;

---

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2020—01—01.

дополнить ссылками:

«ГОСТ 31990—2012 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия»;

«ГОСТ 33816—2016 Мясо гусей (тушки и их части). Технические условия»;

«ГОСТ 34121—2017 Мясо цесарок (тушки и их части). Технические условия»;

ГОСТ 17308—88. Заменить слово: «Шпагат» на «Шпагаты»;

ГОСТ 19496—2013. Заменить слово: «Мясо» на «Мясо и мясные продукты».

Раздел 4. Пункт 4.2. Второе перечисление. Заменить слово: «Сабантуй» на «Из говядины и баранины».

Пункт 4.3.2. Таблица 3. Подзаголовок графы 5, сноска **. Заменить слово: «Сабантуй» на «Из говядины и баранины».

Пункт 4.4.1. Заменить ссылки: «ГОСТ 779» на «ГОСТ 34120»; «ГОСТ 16867» на «ГОСТ 34120»; «ГОСТ 21784» на «ГОСТ 31990, ГОСТ 33816, ГОСТ 34121»; «ГОСТ 29045» на «ГОСТ ISO 973»; «ГОСТ 21, ГОСТ 31361» на «ГОСТ 33222»;

исключить ссылки: ГОСТ 16729; ГОСТ 27583;

дополнить перечислениями (после «- масло подсолнечное по ГОСТ 1129»):

«- масло оливковое;

- экстракты пряностей (перец черный или белый; перец красный; перец душистый; кориандр; орех мускатный; кардамон)».

Пункт 4.6.2. Заменить ссылку: «ГОСТ 12303» на «ГОСТ 33781».

Пункт 4.6.4. Заменить ссылку: «ГОСТ 13513» на «ГОСТ 34033».

Пункт 6.6. Исключить ссылку: «ГОСТ 30519».

Приложение А. Таблица А.1. Графа «Наименование продукта». Заменить слово: «Сабантуй» на «Из говядины и баранины».

Приложение Б. Таблица Б.1. Графа «Наименование пельменей». Заменить слово: «Сабантуй» на «Из говядины и баранины»;

графа «Ингредиентный состав». Для всех наименований пельменей после слов «масло подсолнечное*» дополнить словами: «масло оливковое*».

Библиография. Позиция [4]. Заменить слова: «О безопасности» на «Требования безопасности».

Элемент «Ключевые слова». Заменить слово: «Сабантуй» на «Из говядины и баранины».

(ИУС № 12 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru