МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32914—
2014**

МЯСО СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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 Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
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 20 ноября 2014 г. № 1693-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32914—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 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, 2014

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

МКС 67.120.10
67.120.20

Поправка к ГОСТ 32914—2014 Мясо сублимационной сушки для детского питания. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

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

МЯСО СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Freeze-dried meat for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сухой мясной продукт – мясо сублимационной сушки (далее – мясо), предназначенное для производства продуктов детского питания, включая ранний возраст.

Требования, обеспечивающие безопасность мяса, изложены в 5.2.2, 5.2.3, требования к качеству – в 5.2.1, к маркировке – в 5.4.

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 779–55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. 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 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 7702.2.0–95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.2–93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов *Escherichia*, *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*) **

ГОСТ 7702.2.6–93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей***

ГОСТ 9293–74 (ИСО 2435–73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 9793–74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9959–91 Продукты мясные. Общие технические условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.8–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы вы-

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315–2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54374–2011 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

*** Заменен на ГОСТ 26664–85 в части консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов.

Издание официальное

явления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

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

ГОСТ 13830–97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия**

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18158–72 Производство мясных продуктов. Термины и определения

ГОСТ 20235.0–74 Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести

ГОСТ 20235.2–74 Мясо кроликов. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 26186–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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

ГОСТ 27747–88 Мясо кроликов. Технические условия

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

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

ГОСТ 31467–2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ 31468–2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 31470–2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

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

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

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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463–2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574–2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

ГОСТ 31746–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

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

ГОСТ 31798–2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31799–2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

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

ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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

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 18158, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **мясо сублимационной сушки:** Сухой мясной продукт, полученный в результате удаления влаги путем превращения ее в пар непосредственно из замороженного состояния.

4 Классификация

4.1 В зависимости от технологии производства мясо сублимационной сушки относят к группе сухих продуктов.

4.2 В зависимости от используемого сырья мясо сублимационной сушки относят к мясному продукту или продукту из мяса птицы.

4.3 В зависимости от группы и вида сухие продукты вырабатывают следующих наименований:

- мясные продукты сублимационной сушки – говядина, мясо кролика;
- продукты из мяса птицы сублимационной сушки – мясо цыпленка, мясо индейки.

5 Технические требования

5.1 Мясо должно соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции по производству мяса сублимационной сушки для детского питания, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям мясо должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мяса			
	говядины	кролика	цыпленка	индейки
Внешний вид	Сухой порошкообразный продукт. Допускается наличие комочков, которые при легком механическом воздействии рассыпаются. В восстановленном виде – однородная тонкоизмельченная масса			
Цвет	От розовато-кремового до серо-коричневого			
Запах и вкус (восстановленного продукта)	Свойственные вареной говядине, без посторонних привкуса и запаха	Свойственные вареному мясу кролика, без посторонних привкуса и запаха	Свойственные вареному мясу цыплят, без посторонних привкуса и запаха	Свойственные вареному мясу индейки, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция (восстановленного продукта)	Мягкая, пастообразная			
Массовая доля влаги, %, не более	8,0			
Массовая доля белка, %, не менее	35			
Массовая доля жира, %, не более	30			
Массовая доля хлоридов, %, не более (для сухого/восстанов-ленного продукта) при их применении	1,6/0,4			
Массовая доля золы, %, не более	4,5			

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

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

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для выработки мяса применяют:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части для детского питания – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- тушки индеек, индюшат и их части для детского питания – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ 31962 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо без кожи;
- тушки индеек, индюшат по ГОСТ 31473 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо без кожи;
- тушки кроликов и кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747 и полученное при их разделке мясо кроликов жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- говядину по ГОСТ 779 , ГОСТ 31798 первой категории упитанности и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани до 12 %;
- говядину жилованную, замороженную в блоках, по ГОСТ 31799;
- соль поваренную пищевую без добавок выварочную или молотую помолов № 0, 1, 2, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830.

5.3.2 Сырье, используемое для производства мяса сублимационной сушки, должно быть получено от здоровых молодых животных и птицы, выращенных в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для продуктов детского питания и [1], [2].

5.3.3 Допускается применение сырья, аналогичного по качеству и безопасности и удовлетворяющего требованиям, изложенным в 5.3.1, 5.3.2.

5.3.4 Используемое при производстве мяса сублимационной сушки:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1] и [2], а также соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [2], а также соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.5 Не допускается применение: мясного сырья, замороженного более одного раза или мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка транспортной упаковки – по [1], [3], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Детское питание», «Беречь от влаги».

5.4.2 Маркировка потребительской упаковки – по [1], [3].

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мяса приведены в приложении А.

5.4.3 Маркировка мяса, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [4] и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

5.5.2 Мясо упаковывают герметично под вакуумом в среде газообразного азота по ГОСТ 9293, не ниже первого сорта, в газонепроницаемую потребительскую упаковку.

В качестве потребительской упаковки используют:

- пакеты из многослойного пленочного материала на основе полимеров и алюминиевой фольги типа полиэтилентерефталат - алюминиевая фольга – полиэтилен, цефлена;
- мешки бумажные по ГОСТ 2226 с мешками-вкладышами из полимерных пленочных материалов.

5.5.3 Мясо в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513.

5.5.4 Допускается использовать другие виды упаковки, разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.5 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают мясо одного наименования, одной даты выработки и одного вида упаковки.

5.5.6 Масса нетто мяса 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.

5.5.7 Упаковка мяса, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Мясо принимают партиями.

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

6.2 Для оценки мяса на соответствие требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в объеме 1 %, но не менее 3-х единиц.

Из разных мест каждой отобранной в выборку упаковочной единицы, отбирают не менее трех точечных проб, взятых в равном количестве. Отобранные пробы соединяют, тщательно перемешивают и получают объединенную пробу массой не более 0,5 кг и направляют в лабораторию для кон-

троля в запечатанном виде.

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

6.4 Органолептические показатели мяса определяются в каждой партии.

6.5 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.6 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.7 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.

7 Методы контроля

7.1 Объем выборки – по 6.2.

Отбор проб – по ГОСТ 7269, ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 20235.0, ГОСТ 31467, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

7.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

7.3 Подготовка проб к микробиологическим исследованиям по – ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 31467.

Общие требования проведения микробиологического контроля – по ГОСТ ISO 7218.

7.4 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 7269, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 9959, ГОСТ 31470.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли влаги – по ГОСТ 9793;
- массовой доли хлоридов – по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 26186;
- массовой доли золы – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.6 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганиз- мов – по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 20235.2;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) – по ГОСТ 7702.2.2, ГОСТ 31747;
- *Staphylococcus aureus* – по ГОСТ 31746;
- сульфитредуцирующих клостридий – по ГОСТ 7702.2.6, ГОСТ 29185;
- *Bacillus cereus* – по ГОСТ 10444.8;
- патогенных микроорганизмов, в том числе:
  Salmonell – по ГОСТ 31468, ГОСТ 31659;
  бактерий *Listeria monocytogenes* – по ГОСТ 32031;
- дрожжей, плесневых грибов – по ГОСТ 10444.12.

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

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

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

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

7.10 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.11 Определение диоксинов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Мясо транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в

соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Мясо хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0 °С до 25 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.2.2 Хранение мяса на складах транспортных предприятий не допускается.

8.2.3 Срок годности устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности мяса:

в вакуумной упаковке – не более 6 мес;

без вакуума – не более 3 мес.

8.3 Транспортирование и хранение мяса, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мяса сублимационной сушки

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мяса сублимационной сушки приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Значение показателей			
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Зола, г, не более	Энергетическая ценность, кДж/ккал
Говядина	35,0	30,0	4,5	1172–2093/280–500
Кролик	35,0	30,0	4,5	1172–2093/280–500
Цыпленок	35,0	30,0	4,5	1172–2093/280–500
Индейка	35,0	30,0	4,5	1172–2093/280–500

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 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 637.52:006.354 МКС 67.120.10
67.120.20

Ключевые слова: мясо сублимационной сушки, детское питание, технические требования, показатели безопасности

Подписано в печать 01.11.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,40. Тираж 36 экз. Зак. 4992

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru