МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

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

ГОСТ 32900— 2014

ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

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 мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 сентября 2014 г. № 70-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 октября 2014 г. № 1342-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32900–2014 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, 2015

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 10
6 Методы контроля 11
7 Транспортирование и хранение 12
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов из оленины 13
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о составе продуктов из оленины 14
Библиография 15

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Технические условия

Venison products.
Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные, копчено-вареные и варено-копченые мясные продукты из оленины (далее — продукты из оленины), выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Продукты из оленины выпускают следующих наименований:

- вареные — «Оленина прессованная», «Рулет из оленины»;
- варено-копченые — «Филей олений», «Окорок олений», «Шейка оленья», «Рулет из оленьей лопатки», «Бок олений»;
- копчено-вареные — «Филей Нежный», «Лопатка Усинская», «Окорок Пикантный», «Орешек по-царски».

Требования к качеству продуктов из оленины указаны в 4.2.2, безопасности — в 4.2.3, 4.2.4, к маркировке — в 4.4, к упаковке — в 4.5.

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 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2802–89 Плоды можжевельника обыкновенного. Технические условия

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

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ ISO 8588–2008 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» — «не А»

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

ГОСТ 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

Издание официальное

ГОСТ 9957–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9958–81 Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа[1]

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

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 12302–2013 Пакеты из комбинированных полимерных материалов. Технические условия

ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия[2]

ГОСТ 13830–97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[3]

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838–78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

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

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. 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 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

ГОСТ 23231–90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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

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 27569–87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047–91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048–91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

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

ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец красный. Технические условия

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

ГОСТ 29299–92 (ИСО 2918–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29300–92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата

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

---

[1] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54354–2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа».

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

[3] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574–2000 «Соль поваренная пищевая. 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 31746–2012 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31747–2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Метод отбора прод для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Метод выявления 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 32227–2013 Оленина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 32243–2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия

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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **вареный продукт из оленины:** Продукт из оленины, изготовленный из различных частей оленьей туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению подсушкой, обжаркой и последующей варкой (или только варкой).

3.2 **копчено-вареный продукт из оленины:** Продукт из оленины, изготовленный из различных частей оленьей туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению подсушкой, копчением и последующей варкой.

3.3 **варено-копченый продукт из оленины:** Продукт из оленины, изготовленный из различных частей оленьей туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению подсушкой, варкой и последующим копчением.

3.4 **категория продукта из оленины:** Подразделение продукта из оленины в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре.

Примечание — Массовая доля мышечной ткани в рецептуре определяется с учетом общего количества добавленной воды (рассола), за исключением воды, теряющейся при термической обработке.

4 Технические требования

4.1 Продукты из оленины должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции по производству продуктов из оленины с соблюдением рецептур, обеспечивающих массовую долю мышечной ткани более 80 % (категория А), от 60 % до 80 % (категория Б) и требований[4] установленных [1], [2] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Продукты из оленины, выработанные по данному стандарту, подразделяют на следующие категории:

- Категория А — массовая доля мышечной ткани более 80,0 %;
- Категория Б — массовая доля мышечной ткани от 60,0 % до 80,0 % включительно.

4.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из оленины должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1–3.

[4] В качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по производству продуктов из оленины», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для вареных продуктов из оленины	
	категории А	
	«Оленина прессованная»	«Рулет из оленины»
Внешний вид	Продукт с чистой, сухой* поверхностью, без выхватов мяса, бахромок	
	без желе	с петлей для подвешивания, перевязан поперечно шпагатом через каждые 5–10 см или в сетке
Консистенция	Плотная	
Форма	Прямоугольная, цилиндрическая, овальная или другая	Прямоугольно-овальная
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от темно-красного до темно-бордового цвета, без серых пятен, с незначительными прослойками соединительной ткани, пряностей и	
	чеснока, куски мышечной ткани неопределенной формы, при нарезании допускается отслоение от продукта отдельных кусков	плодов можжевельника
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с выраженным ароматом черного или белого перца,	
	красного перца и чеснока**	можжевельника**
Массовая доля жира, %, не более	11,0	10,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	17,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,5	
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	
Массовая доля общего фосфора, включая добавленный (в пересчете на P_2O_5) не должна превышать, %, не более	0,8	
Остаточная активность кислой фосфотазы, %, не более	0,006	

* Для неупакованной продукции.
** Допускается изготавливать без плодов можжевельника и чеснока.

Таблица 2

<table>
<tr><td rowspan="3">Наименование показателя</td><td colspan="5">Характеристика и значение показателя для копчено-вареных продуктов из оленины</td></tr>
<tr><td colspan="3">категории А</td><td colspan="2">категории Б</td></tr>
<tr><td>«Филей олений»</td><td>«Рулет из оленей лопатки»</td><td>«Окорок олений»</td><td>«Шейка оленья»</td><td>«Бок олений»</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Внешний вид</td><td colspan="5">Продукт с чистой, сухой* поверхностью, без выхватов мяса, бахромок с петлей для подвешивания,</td></tr>
<tr><td>–</td><td colspan="3">перевязан поперечно шпагатом через каждые 5–10 см или в сетке</td><td rowspan="3">на наружной стороне слой жира</td></tr>
<tr><td colspan="4">равномерно нанесенным слоем чеснока и</td></tr>
<tr><td>черного или белого и красного перца</td><td>–</td><td colspan="2">черного или белого перца</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="5">Плотная</td></tr>
<tr><td>Форма</td><td>Овально-удлиненная</td><td colspan="3">Продолговатая, овальная, цилиндрическая, круглая или другая</td><td>Округлая или другая</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Вид и цвет на разрезе</td><td colspan="5">Равномерно окрашенная мышечная ткань от темно-красного до темно-бордового цвета, без серых пятен</td></tr>
<tr><td>–</td><td>с незначительными прослойками черного и красного перца</td><td colspan="2">–</td><td>на костях, с содержанием мышечной, жировой и соединительной тканей в естественном соотношении</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Запах и вкус</td><td colspan="5">Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с выраженным ароматом копчения, пряностей**</td></tr>
<tr><td colspan="4">и чеснока</td><td>–</td></tr>
<tr><td>Массовая доля жира, %, не более</td><td>7,0</td><td>9,0</td><td>7,0</td><td>9,0</td><td>11,0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля белка, %, не менее</td><td>18,0</td><td>17,0</td><td>18,0</td><td>17,0</td><td>16,0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более</td><td colspan="5">3,5</td></tr>
<tr><td>Массовая доля нитрита, %, не более</td><td colspan="5">0,005</td></tr>
<tr><td>Массовая доля общего фосфора, включая добавленный (в пересчете на P2O5) не должна превышать, %, не более</td><td colspan="5">0,8</td></tr>
<tr><td colspan="6">* Для неупакованной продукции.
** Допускается изготавливать без пряностей.</td></tr>
</table>

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для варено-копченых продуктов из оленины категории А				
	«Филея Нежного»	«Лопатки Усинской»	«Окорока Пикантного»	«Орешка по-царски»	«Оленины Мурманской»
Внешний вид	Продукт с чистой, сухой* поверхностью, без выхватов мяса, бахромок с петлей для подвешивания,				
	–	перевязан шпагатом или в сетке,			–
	равномерно нанесенным слоем черного или белого перца,				
	–	мускатного ореха и чеснока	гвоздики и чеснока	мускатного ореха	мускатного ореха и чеснока
Консистенция	Плотная				
Форма	Удлиненная	Продолговатая, овальная или круглая			Удлиненная
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от темно-красного до темно-бордового цвета, без серых пятен				
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с выраженным ароматом копчения, пряностей**				
	–	и чеснока		–	и чеснока
Массовая доля жира, %, не более	9,0	10,0	11,0	12,0	12,0
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	17,0	16,0	16,0	15,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,5				
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005				
Массовая доля общего фосфора, включая добавленный (в пересчете на P_2O_5) не должна превышать, %, не более	0,8				

* Для неупакованной продукции.
** Допускается изготавливать без чеснока, мускатного ореха и гвоздики.

4.2.3 По микробиологическим показателям продукты из оленины не должны превышать норм, установленных [1], [2] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов, бенз(а)пирена и диоксинов в продуктах из оленины не должны превышать норм, установленных [1], [2] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления продуктов из оленины применяют следующие сырье и материалы:

- оленину по ГОСТ 32227, ГОСТ 32243 в охлажденном и замороженном состоянии и полученные при ее разделке для:

«Оленины прессованной» — мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой тканей не более 12 % от лопаточного, тазобедренного и грудиного и реберного отрубов туши, пашина;

«Рулета из оленины» — мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой тканей не более 20 % от грудинного и реберного отруба туши;

«Филея оленьего», «Филея Нежного» — длиннейшая мышца спины и поясницы;

«Окорока оленьего», «Окорока Пикантного» — мякоть тазобедренного отруба;

«Шейки оленьей» — мякоть шейного отруба;

«Рулета из оленьей лопатки» — мякоть лопаточного отруба;

«Бока оленьего» — реберный отруб туши с естественным соотношением мышечной, соединительной, жировой и костной тканей;

«Лопатки Усинской» — трехглавую мышцу лопаточного отруба;

«Орешка по-царски» — внутреннюю часть тазобедренного отруба;

«Оленины Мурманской» — полусухожильную мышцу тазобедренного отруба;

- блоки из мяса оленины замороженные;
- 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 31895;
- глюкозу по ГОСТ 975;
- перец черный или белый по ГОСТ 29050;
- перец красный по ГОСТ 29053;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- орех мускатный молотый по ГОСТ 29048;
- чеснок свежий ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- гвоздика по ГОСТ 29047;
- плоды можжевельника по ГОСТ 2802;
- шпагат из лубяных волокон и шпагат вискозный по ГОСТ 17308;
- пищевые добавки:

фиксатор окраски Е250 в составе посолочных смесей (поваренная соль, нитрит натрия);

антиокислители: Е300, Е301, Е304, Е306,

регуляторы кислотности: Е262, Е325, Е326, Е331, в том числе в виде комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей;

усилитель вкуса и аромата Е621,

пищевые фосфаты (стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451);

комплексные пищевые добавки, пряные смеси, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты, указанные в 4.3.1;

- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838 АД-1, АМЦ;
- скрепки (клипсы) металлические;
- сетки из хлопчатобумажных и вискозных нитей;
- сырье древесное для копчения продуктов (опилки, кроме пород хвойных деревьев).

4.3.2 При производстве продуктов из оленины:

- сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождаться ветеринарными документами и соответствовать требованиям, установленным [1], [2] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям, установленным [2], [3] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [1], [4] и нормативных документов государства, принявшего стандарт.

Потребительская маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта из оленины с указанием «мясной»;
- категории (А, Б);
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- товарный знак производителя (при его наличии);
- информацию о наличии ГМО;
- массу нетто;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- состав продуктов из оленины в соответствии с приложением Б;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» (в случае упаковки под вакуумом);
- надпись: «Упаковано в защитной атмосфере» (в случае использования газовой модифицированной среды).
- знак обращения на рынке государств-членов Таможенного союза.

Пример маркировки продукта из оленины: «Продукт из оленины копчено-вареный мясной «Филей олений», категория А».

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

4.4.2 Транспортная маркировка — по [1], [4], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку с указанием следующей информации:

- наименования продукта из оленины с указанием «мясной»;
- категории (А, Б);
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака производителя (при его наличии);
- даты изготовления;
- массы нетто в транспортной упаковке;
- массу брутто;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта.
- сведения позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковка, упаковочные и скрепляющие материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям [5] и установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.2 Продукты из оленины выпускают весовыми и фасованными.

4.5.3 Продукты из оленины упаковывают целыми изделиями массой нетто не более 3000 г, порционной нарезкой массой нетто от 200 г до 1000 г и сервировочной нарезкой массой нетто от 50 до 500 г в упаковочные материалы:

- пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, целлюлозную пленку по ГОСТ 7730;
- пакеты по ГОСТ 12302, обертки из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354, лотки, подложки или другие емкости из полимерных материалов с последующей оберткой полиэтиленовой пленкой, полимерными многослойными пленками, пакетами из многослойной термоусадочной пленки;
- под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы с применением пленок и пакетов из полимерных (в том числе многослойных, ламинированных, термоусадочных) материалов, жестких лотков и подложек.

4.5.4 Весовые и фасованные продукты из оленины укладывают в транспортную упаковку ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики, алюминиевые, контейнеры и другие упаковочные материалы, виды упаковки, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.5 Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

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

Допускается использовать многооборотную транспортную упаковку без крышки при условии сохранения целостности потребительской упаковки.

Допускается использование многооборотной упаковки, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

4.5.7 Упаковку из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или другими скрепляющими материалами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

4.5.8 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают продукты из оленины одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковывание более одного наименования продукции в один ящик или контейнер по согласованию с потребителем.

4.5.9 Масса брутто продукции в многооборотной упаковке не более 30 кг, масса нетто в упаковке из гофрированного картона не более 20 кг, в контейнерах — не более 250 кг.

5 Правила приемки

5.1 Продукты из оленины принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок и отбор проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Приемо-сдаточные испытания проводят для каждой партии продуктов из оленины по органолептическим показателям (внешнему виду, вкусу, запаху и цвету), по определению массы нетто одной упаковочной единицы, правильности упаковывания и маркирования с применением выборочного контроля. Отбор упаковочных единиц в выборку осуществляют в соответствии с ГОСТ 18321.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, бенз(а)пирена, нитрозаминов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов в продуктах из оленины 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.

5.4 В случае необходимости проводят идентификацию сырьевого состава колбас по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796 и контроль на наличие компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, [6].

6.2 Определение органолептических показателей — ГОСТ ISO 8588, ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, [7], [8];
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299, ГОСТ 29300;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794;
- остаточной активности кислой фосфотазы — по ГОСТ 23231.

6.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031, [9].

6.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также:

- 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.

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

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903, [10] и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

6.11 Определение массы нетто продукции проводят на весах для статического и автоматического взвешивания в зависимости от массы продукции и ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения. Определение отклонений массы нетто продуктов проводят по ГОСТ 8.579.

6.12 Температуру готовых продуктов из оленины определяют 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.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Продукты из оленины выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в любой точке продукта от 0 °С и до 6 °С включительно.

7.2 Продукты из оленины транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0 °С до 6 °С, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.3 Срок годности продуктов из оленины устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности для продуктов из оленины:

- вареных — не более 5 сут;
- копчено-вареных и варено-копченых — не более 7 сут.

7.4 Рекомендуемый срок годности продуктов, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0 °С до 6 °С для продуктов из оленины:

- вареных, целыми изделиями — не более 12 сут, при сервировочной нарезке — не более 5 сут, при порционной — не более 6 сут;
- копчено-вареных и варено-копченых, целыми изделиями — не более 15 сут, при сервировочной нарезке — не более 6 сут, при порционной — не более 7 сут.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов из оленины

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов из оленины приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукты из оленины	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность,	
			ккал, не более	кДж, не более
Вареные:				
«Оленина прессованная»	16,0	11,0	163,0	682,4
«Рулет из оленины»	17,0	10,0	198,0	829,0
Варено-копченые:				
«Филей олений»	18,0	7,0	135,0	565,2
«Окорок олений»	18,0	7,0	135,0	565,2
«Шейка оленья»	17,0	9,0	149,0	624,6
«Рулет из оленьей лопатки»	17,0	9,0	149,0	624,6
«Бок олений»	16,0	11,0	163,0	682,4
Копчено-вареные:				
«Филей Нежный»	17,0	9,0	157,0	657,3
«Лопатка Усинская»	17,0	10,0	168,0	703,4
«Окорок Пикантный»	16,0	11,0	163,0	682,4
«Орешек по-царски»	16,0	12,0	172,0	720,1
«Оленина Мурманская»	15,0	12,0	168,0	703,4

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о составе продуктов из оленины

Б.1 Информационные сведения о составе продуктов из оленины — «Оленина прессованная», «Рулет из оленины», «Филей олений», «Окорок олений», «Шейка оленья», «Рулет из оленьей лопатки», «Бок олений», «Филей Нежный», «Лопатка Усинская», «Окорок Пикантный», «Орешек по-царски», «Оленина Мурманская»: оленина, поваренная соль, пряности.

Б.2 Информацию о пищевых добавках, применяемых по 4.3.1, выносят на этикетку при маркировке продуктов из оленины в соответствии с требованиями [1] — [3].

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 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

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

[6] ISO 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[7] ISO 1841-2:1996 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 2. Потенциометрический метод

[8] ISO 1841-1:1996 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда

[9] ISO 6887-2:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов

[10] ISO 13493:1998 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии

УДК 637.528:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: продукты из оленины, технические требования, консистенция, вид на разрезе, «Оленина прессованная», «Рулет из оленины», «Филей олений», «Окорок олений», «Шейка оленья», «Рулет из оленьей лопатки», «Бок олений», «Филей Нежный», «Лопатка Усинская», «Окорок Пикантный», «Орешек по-царски», «Оленина Мурманская»

Подписано в печать 03.03.2015. Формат 60х84⅛.
Усл. печ. л. 2,33. Тираж 31 экз. Зак. 1019

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