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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32785— 2014

ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ

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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. № 45)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 августа 2014 г. № 980-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32785—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 9
6 Методы контроля 10
7 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов из конины 11
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о составе продуктов из конины 12
Библиография 13

МКС 67.120.10

Поправка к ГОСТ 32785—2014 Продукты из конины. Технические условия

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

(ИУС № 4 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ

Технические условия

Products from horsemeat. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные и копчено-вареные мясные продукты из конины и жеребятины (далее — продукты из конины), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Продукты из конины выпускают следующих наименований:

- вареные — «Конина прессованная», «Рулет из конины вареный», «Конина вареная»;
- копчено-вареные — «Ребра конские в оболочке», «Шейка конская копчено-вареная», «Филей конский копчено-вареный», «Филей конский в оболочке», «Грудинка конская копчено-вареная», «Конина копчено-вареная», «Рулет из конины копчено-вареный», «Конина рубленая копчено-вареная».

Требования к качеству продуктов из конины указаны в 4.2.1, безопасности — в 4.2.2, 4.2.3, 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 779—55* Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—2014 Подпергамент. 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»

---

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

Издание официальное

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

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

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—83 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

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 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 17594—81 Лист лавровый сухой. 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 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

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

ГОСТ 29299—92 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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54354—2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа».

** 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 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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 мясная промышленность. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

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

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые и вкусовые. Метод отбора продуктов для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 32009—2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32225—2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32226—2013 Мясо. Разделка конины и жеребятины 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 конины:** Продукт из конины, изготовленный из различных частей конской 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 конины:** Продукт из конины, изготовленный из различных частей конской 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 **категория продукта из конины:** Подразделение продукта из конины в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре.

Примечание — Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом общего количества добавленной воды (рассола), за исключением воды, потерянной при термической обработке.

4 Технические требования

4.1 Продукты из конины должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции по производству продуктов из конины с соблюдением рецептур, обеспечивающих массовую долю мышечной ткани более 80 % (категория А), от 60 % до 80 % (категория Б), от 40 % до 60 % (категория В) и требований*, установленных [1], [2] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Продукты из конины, 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;
- категория В — массовая доля мышечной ткани от 40,0 % до 60,0 % включительно.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для вареных продуктов из конины		
	категория Б		категория В
	«Конина вареная»	«Конина прессованная»	«Рулет из конины вареный»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой* поверхностью, без повреждения оболочки, перевязаны шпагатом или заклипсованы, с петлей для подвешивания или без нее	Продукт с чистой, сухой* поверхностью, без выхватов мяса, жира, бахромок, без загрязнений и желе, —	с поперечными перевязками через каждые 6—8 см, или в сетке, с петлей для подвешивания или без нее
Консистенция	Плотная		
Форма	Батоны диаметром до 140 мм прямой или слегка изогнутой формы длиной не более 50 см	Прямоугольная, цилиндрическая, овальная или другая	Цилиндрическая
Вид и цвет на разрезе	Продукт из кусков мяса неопределенной формы,		Продукт из куска мяса, свернутого в виде рулета,
	мышечная ткань окрашена от светло-красного до темно-красного цвета, без серых пятен, с прослойками жира, цвет жира от белого с желтоватым оттенком до желтого, при нарезании не распадается		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с выраженным ароматом черного или белого перца, чеснока		
	—	и лаврового листа	—
Массовая доля жира, %, не более	12,0	12,0	16,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	16,0	14,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,0		

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для вареных продуктов из конины		
	категория Б		категория В
	«Конина вареная»	«Конина прессованная»	«Рулет из конины вареный»
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 фосфатазы, %, не более	0,006		
* Для неупакованной продукции.			

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для копчено-вареных продуктов из конины			
	категория А			категория В
	«Филей конский копчено-вареный»	«Конина копчено-вареная»	«Филей конский в оболочке»	«Конина рубленая копчено-вареная»
Внешний вид	Продукт с чистой, сухой* поверхностью, края ровно обрезаны с петлей для подвешивания, или в сетке. С внешней стороны покрыт подкожным жиром или без него,		Продукт в оболочке, с чистой, сухой* поверхностью,	Батоны с чистой, сухой* поверхностью,
	—	толщиной не более 12 см	с петлей для подвешивания или без нее, перевязанный шпагатом с двух сторон и поперечно через каждые 8—10 см	перевязанные шпагатом с двух сторон или заклипсованные
Консистенция	Плотная			
Форма	Овально-удлиненная	Продолговатая, полукруглая или другая	Овально-удлиненная	Батоны в виде колец или прямые, или слегка изогнутые, длиной от 15 до 50 см
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от красного до темно-бордового цвета, без серых пятен,			
	с подкожным жиром,			и кусочками жира
	от белого с желтоватым оттенком до желтого цвета			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с выраженным ароматом копчения и пряностей			
Массовая доля жира, %, не более	12,0	12,0	12,0	40,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	14,0	16,0	14,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для копчено-вареных продуктов из конины			
	категория А			категория В
	«Филей конский копчено-вареный»	«Конина копчено-вареная»	«Филей конский в оболочке»	«Конина рубленая копчено-вареная»
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,0			
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.				

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для копчено-вареных продуктов из конины			
	категория Б	категория В		
	«Шейка конская копчено-вареная»	«Грудинка конская копчено-вареная»	«Рулет из конины копчено-вареный»	«Ребра конские в оболочке»
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая*, без выхватов мяса, бахромок, с петлей для подвешивания или без нее,			
	—	содержание костей и хрящей не более 15 %	перевязаны шпагатом с двух сторон и поперечно	
Консистенция	Плотная			
Форма	Овально-удлиненная, продолговатая или другая		Цилиндрическая	Удлиненная дугообразная
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от красного до темно-бордового цвета, без серых пятен, с прослойками жира от белого с желтоватым оттенком до желтого цвета,			
	—		свернутая в виде рулета, при нарезании не распадается	с одним или двумя ребрами
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с выраженным ароматом копчения и пряностей			
Массовая доля жира, %, не более	30,0	16,0	16,0	18,0
Массовая доля белка, %, не менее	10,0	12,0	14,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,0			

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для копчено-вареных продуктов из конины			
	категория Б	категория В		
	«Шейка конская копчено-вареная»	«Грудинка конская копчено-вареная»	«Рулет из конины копчено-вареный»	«Ребра конские в оболочке»
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.				

4.2.3 По микробиологическим показателям продукты из конины 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, нитрозаминов в продуктах из конины не должны превышать норм, установленных [1], [2] и нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

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

- конину и жеребятину по ГОСТ 32225, ГОСТ 32226 в охлажденном или замороженном состоянии и полученные при их разделке:

для «Конины вареной» и «Конины прессованной» — мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % от лопаточного, тазобедренного, грудного и реберного отрубов;

«Рулета из конины вареного» — мышечная ткань реберного отруба с межреберным мясом;

«Ребер конских в оболочке» — последние восемь ребер с мышечной тканью и жиром брюшной стенки от реберного отруба;

«Шейки конской копчено-вареной» — подгривный жир и мышечная ткань от шейного отруба;

«Филея конского копчено-вареного» и «Филея конского в оболочке» — длиннейшая мышца спины и поясницы с подкожным жиром;

«Грудинки конской копчено-вареной» — грудной отруб вместе с грудной костью, без пашины;

«Конины копчено-вареной» — мышечная ткань с подкожным жиром от тазобедренной части;

«Рулета из конины копчено-вареного» — мышечная ткань реберного отруба без межреберного мяса;

«Конины рубленой копчено-вареной» — мясо конины и/или жеребятины жилованное с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;

- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ 31797 в охлажденном и замороженном состоянии;
- блоки из жилованного мяса конины и говядины 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 кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- перец черный или белый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- 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;

- кишки говяжьи обработанные (черевы, круга, синюги);
- кишки конские (черева, карты);
- оболочки искусственные (целлюлозные, коллагеновые, полиамидные);
- шпагат из лубяных волокон и шпагат вискозный по ГОСТ 17308;
- 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 конины:

- 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 нормативным правовым актам 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, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и содержащую следующую информацию:

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

Пример маркировки продукта из конины: «Копчено-вареный мясной продукт из конины «Филей конский копчено-вареный», категории А.

4.4.2 Транспортная маркировка — по [1], [4], ГОСТ 14192 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку с указанием:

- наименования продукта из конины с указанием «мясной», категория;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства) и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- даты изготовления;
- массы нетто в транспортной упаковке;
- массы брутто;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- условий хранения;
- срока годности;
- сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции.

4.4.3 Маркировка продуктов из конины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

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

4.5.2 Продукты из конины выпускают весовыми и фасованными.

4.5.3 Продукты из конины упаковывают целыми изделиями массой нетто не более 3000 г, порционной нарезкой массой нетто от 200 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 конины 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.

4.5.8 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают продукты из конины 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.

4.5.10 Упаковка продуктов из конины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Продукты из конины 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 конины 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 устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов в продуктах из конины 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 продуктов из конины 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 — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, [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, ГОСТ 32009;
- остаточной активности кислой фосфатазы (в вареных продуктах) — 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:

- 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 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 конины определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 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 конины выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в любой точке продукта от 0 °С и до 6 °С включительно.

7.2 Продукты из конины 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 конины устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности для продуктов из конины:

- вареных — не более 5 сут;
- копчено-вареных — не более 7 сут.

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

- целыми изделиями — не более 20 сут;
- при сервировочной нарезке —не более 10 сут;
- при порционной — не более 15 сут.

7.5 Транспортирование и хранение продуктов из конины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов из конины

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

Таблица А.1

Наименование продуктов из конины	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность	
			ккал, не более	кДж, не более
Вареные:				
«Конина вареная»	15,0	12,0	168,0	702,5
«Конина прессованная»	16,0	12,0	172,0	719,2
«Рулет из конины вареный»	14,0	16,0	200,0	836,3
Варено-копченые:				
«Филей конский копчено-вареный»	16,0	12,0	172,0	719,2
«Филей конский в оболочке»	16,0	12,0	172,0	719,2
«Шейка конская копчено-вареная»	10,0	30,0	310,0	1296,3
«Рулет из конины копчено-вареный»	14,0	16,0	200,0	836,3
«Ребра конские в оболочке»	12,0	18,0	210,0	878,1
«Грудинка конская копчено-вареная»	12,0	16,0	192,0	802,9
«Конина копчено-вареная»	14,0	12,0	164,0	685,8
«Конина рубленая варено-копченая»	14,0	40,0	416,0	1739,5

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о составе продуктов из конины

Б.1 Информационные сведения о составе продуктов из конины — «Конина прессованная», «Рулет из конины вареный», «Конина вареная», «Ребра конские в оболочке», «Шейка конская копчено-вареная», «Филей конский копчено-вареный», «Филей конский в оболочке», «Грудинка конская копчено-вареная», «Конина копчено-вареная», «Рулет из конины копчено-вареный», «Конина рубленая копчено-вареная»: конина, поваренная соль, пряности.

Б.2 Информацию о пищевых добавках, применяемых по 4.3.1, выносят на этикетку при маркировке продуктов из конины 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 конины, технические требования, консистенция, вид на разрезе, «Конина прессованная», «Рулет из конины вареный», «Конина вареная», «Ребра конские в оболочке», «Шейка конская копчено-вареная», «Филей конский копчено-вареный», «Филей конский в оболочке», «Грудинка конская копчено-вареная», «Конина копчено-вареная», «Рулет из конины копчено-вареный», «Конина рубленая копчено-вареная»

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 11.03.2015. Подписано в печать 03.04.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,75. Тираж 48 экз. Зак. 1511.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru