МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32739— 2014

МЯСО ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ

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 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 30 мая 2014 г. № 67-П)

За принятие проголосовали:

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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 июня 2014 г. № 673-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32739–2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 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

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 ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ
Технические условия

Freeze-drying meat of broiler chickens.
Specification

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сухой продукт из мяса птицы – мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки, предназначенное для употребления в пищу после восстановления и доведения до кулинарной готовности.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.2, 4.2.3, требования к качеству – в 4.2.1, к маркировке – в 4.4.

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

ГОСТ 5981–2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

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

ГОСТ 7702.2.0–95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1–95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов*

ГОСТ 7702.2.7–2013 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления бактерий рода *Proteus*

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 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

ГОСТ 12302–2013 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 14192–96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 50396.1–2010 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

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

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

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 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 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

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 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

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

ГОСТ 31962–2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, 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 32308–2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 **сухой продукт:** Группа продукции из мяса птицы, изготовленная путем обезвоживания физическим методом до остаточной массовой доли влаги не более 4 % включительно.

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

4 Технические требования

4.1 Мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки должно соответствовать требованиям [1], настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции по производству мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	Порошкообразный, однородный продукт без посторонних примесей, комочки легко разрушаются при надавливании пальцем
Цвет	От розовато-кремового до серо-коричневого
Аромат бульона	Свойственный бульону из мяса кур
Запах (восстановленного продукта)	Свойственный доброкачественному продукту, без постороннего запаха
Консистенция восстановленного продукта	Мягкая, пастообразная
Массовая доля сухого вещества, %, не менее	96,0
Массовая доля жира,%, не более	40,0
Массовая доля белка,%, не менее	55,0

4.2.2 Микробиологические показатели мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки не должны превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.3 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов и диоксинов в мясе цыплят-бройлеров сублимационной сушки не должно превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки применяют тушки цыплят-бройлеров по ГОСТ 31962 и полученное при их разделке мясо кусковое без кожи.

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

4.3.3 Используемое сырье подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], а также требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка транспортной упаковки – по [2], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

4.4.2 Маркировка потребительской упаковки – по [2].

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки приведены в приложении А.

4.4.3 Маркировка мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать [3] и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки выпускают упакованным в потребительскую упаковку.

4.5.3 Для мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки потребительская упаковка должна быть жиронепроницаемой и защищать продукт от влаги и порчи.

4.5.4 Мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки должно быть герметично упаковано в среде газообразного азота по ГОСТ 9293, не ниже первого сорта, в пакеты из многослойного пленочного материала на основе полимеров и алюминиевой фольги типа полиэтилентерефтолат – алюминиевая фольга – полиэтилен или в металлические лакированные круглые банки по ГОСТ 5981.

4.5.5 Мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки в потребительской упаковке укладывают в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или полимерные, а также может быть упаковано в бумажные мешки по ГОСТ 2226 с предварительно вложенным вкладышем по ГОСТ 12302, ГОСТ 19360 или изготовленным из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354.

4.5.6 Допускается использовать другие виды транспортной и потребительской упаковки, скрепляющие средства и упаковочные материалы, разрешенные в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.7 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки одной даты выработки и одного вида упаковки.

4.5.8 Упаковка мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

4.5.9 Масса нетто мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допускаемых отклонений.

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

5 Правила приемки

5.1 Мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки принимают партиями.

Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

5.2 Для оценки мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки на соответствие требованиям настоящего стандарта отбирают выборку случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 2.

Таблица 2

Объем партии в единицах транспортной упаковки	Объем выборки в единицах транспортной упаковки (5 % партии)
От 1 до 5 включ.	1
Св. 5 » 10 »	2
» 10 » 20 »	3
» 20 » 100 »	5
» 100 » 300 »	6
» 300 » 700 »	8
» 700 » 1000 »	9
» 1000 » 2000 »	10
» 2000 » 5000 »	15
» 5000 и более	75 и более

Количество единиц продукции, отбираемое из общего объема выборки для контроля, корректируют в зависимости от методов контроля.

5.3 Приемку мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки в нечетко маркированной или поврежденной упаковке проводят отдельно и результаты распространяют только на продукцию в этой упаковке.

5.4 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

5.6 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6 Методы контроля

6.1 Объем выборки – по 5.2.

6.2 Отбор проб – по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 31467, ГОСТ 31904.

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

Подготовка проб к микробиологическому контролю – по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 31467.

Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

6.3 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959, ГОСТ 31470.

6.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли сухих веществ – по ГОСТ 9793;
- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008.

6.5 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) – по ГОСТ 7702.2.1, ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечной палочки (колиформы) – по ГОСТ 31747;
- *S. aureus* – по ГОСТ 31746;
- бактерий рода *Proteus* – по ГОСТ 7702.2.7;
- плесеней – по ГОСТ 10444.12;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл – по ГОСТ 31468, ГОСТ 31659;
- *L. monocytogenes* – по ГОСТ 32031.

6.6 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.

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

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

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований.

7.2 Хранение

7.2.1 Мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях.

7.2.2 Срок годности мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки, упакованного в пакеты из многослойного пленочного материала на основе полимеров и алюминиевой фольги или в металлические лакированные банки, при температуре не выше 25 °С, при девакуумации азотом – не более 24 мес, при девакуумации воздухом – не более 12 мес.

Рекомендуемый срок годности мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки, упакованного в цефлен – не более 6 мес, в т. ч. на предприятии-изготовителе – не более 1 мес со дня выработки.

7.3 Транспортирование и хранение мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки

А.1 Информационные данные о пищевой ценности 100 г мяса цыплят-бройлеров сублимационной сушки приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не менее	Энергетическая ценность, кДж/ккал
Мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки	55,0	40,0	2415/580

Библиография

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

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

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

УДК 637.44:664.8:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки, классификация, характеристики

Подписано в печать 02.02.2015. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,40. Тираж 49 экз. Зак. 411.

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