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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32589—
2013**

ПРОДУКТЫ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Издание официальное

**Москва
Стандартинформ
2018**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук» (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 декабря 2013 г. № 63-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 марта 2014 г. № 221-ст введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54355—2011

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 Издание (март 2018 г.) с Изменением № 1 (ИУС 1—2018).

Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 51 от 01.06.2017).

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

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

*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 (*gost.e-ecolog.ru

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2019—01—01.

© Стандартинформ, оформление, 2018

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

ПРОДУКТЫ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Culinary products from poultry meat. General specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кулинарные продукты из мяса птицы, предназначенные для реализации в виде кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности (далее — кулинарный полуфабрикат) и кулинарных изделий для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд.

Требования безопасности изложены в 5.1.5 и 5.1.6, требования к качеству — в 5.1.2 и 5.1.3, к маркировке — в 5.3.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

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

ГОСТ ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 8558.1—2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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—2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9959—2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

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

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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 23042—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

Издание официальное

ГОСТ 23231—2016 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса 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—96 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 29185—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

ГОСТ 31466—2012 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

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

ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

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

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

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

ГОСТ ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

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

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

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

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

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

ГОСТ 33746—2016 Ящики полимерные и многооборотные. Общие технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства

по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Раздел 2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3 Термины, определения и сокращения

3.1 В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1.1 **кулинарные продукты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы:** Пищевая продукция из мяса (пищевых субпродуктов) птицы, вырабатываемая в виде кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий.

Примечание — Продукты могут быть кусковыми (а также в виде тушек) и рублеными, в оболочке, пленке, сетке, панировке, обсыпке, маринаде, соусе или без них, фаршированные, формованные.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.1.2 **(Исключен, Изм. № 1).**

3.1.3 **кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности из мяса (субпродуктов) птицы:** Пищевой продукт из мяса (пищевых субпродуктов) птицы, прошедший одну или более стадий кулинарной обработки без доведения до готовности к употреблению.

3.1.4 **кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы:** Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности из мяса (субпродуктов) птицы, доведенной до кулинарной готовности.

3.1.5 **экстра:** Сорт кулинарного продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80 %, в том числе мяса грудной части — не менее 50 %.

3.1.6 **высший:** Сорт кулинарного продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80 %.

3.1.7 **первый:** Сорт кулинарного продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51 %.

3.1.8 **второй:** Сорт кулинарного продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20 %.

3.1.9 **третий:** Сорт кулинарного продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51 %.

3.1.10 **отборный:** Сорт кулинарного продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в том числе мяса грудной части — не менее 50 %.

3.1.11 **нежирный:** Сорт кулинарного продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 30 %.

3.1.12 **полужирный:** Сорт кулинарного продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей кускового мяса не менее 51 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 50 %.

3.1.13 **жирный:** Сорт кулинарного продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60 %.

3.1.14 **фирменный:** Сорт кулинарного продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40 % до 51 %, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей.

3.1.15 **односортный:** Сорт кулинарного продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые

субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 70 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 60 %.

3.1.3—3.1.15 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.2 В настоящем стандарте применено следующее сокращение:

МПМО — мясо птицы механической обвалки.

4 Классификация

4.1 В зависимости от степени готовности кулинарные продукты подразделяют на кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности и кулинарные изделия.

4.2 Кулинарные продукты в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы подразделяют на кулинарные продукты из мяса (пищевых субпродуктов) сухопутной птицы (кур, индеек, цесарок, перепелов, страусов и др.) и водоплавающей птицы (уток, гусей и др.).

Примечание — При использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы в наименовании кулинарного продукта указывают «из мяса птицы».

4.3 В зависимости от количества используемого сырья (кускового мяса, МПМО и пищевых субпродуктов) кулинарные продукты [кроме холодцов (заливных) и студней] подразделяют на следующие сорта, выработанные:

из мяса сухопутной птицы — экстра, высший, первый, второй, третий, фирменный и односортный;

из мяса водоплавающей птицы — отборный, нежирный, полужирный, жирный, фирменный и односортный.

4.4 В зависимости от технологии изготовления кулинарные продукты подразделяют на:

- кусковые — тушки, части тушек и пищевые субпродукты птицы, мясокостное и бескостное мясо;
- рубленые — продукты разной степени измельчения, до тонкого включительно.

4.5 В зависимости от термического состояния кулинарные продукты подразделяют согласно требованиям, указанным в таблице 1а.

Таблица 1а

Наименование термического состояния продуктов	Кулинарные продукты	
	Кулинарные полуфабрикаты	Кулинарные изделия
Охлажденные с температурой в любой точке измерения	От 0 °С до 2 °С	От 2 °С до 6 °С
Подмороженные с температурой в любой точке измерения	Минус (2,5 ± 0,5) °С	Минус (2,5 ± 0,5) °С
Замороженные с температурой в любой точке измерения	Не выше минус 12 °С	Не выше минус 8 °С

4.6 В зависимости от тепловой обработки кулинарные изделия подразделяют на вареные, жареные и запеченные.

Раздел 4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Кулинарные продукты должны соответствовать [1], требованиям настоящего стандарта, документа на конкретные наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции по производству конкретного ассортиментного наименования, с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.1.2 **(Исключен, Изм. № 1).**

5.1.3 По основным органолептическим и физико-химическим показателям кулинарные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2—4.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных продуктов, кроме холодца (заливного), студня и паштета			
	полуфабрикатов	изделий		
		вареных	жареных	запеченных
Внешний вид: мясокостных	Поверхность тушек, их частей с/без кожи, без пеньков, остатков внутренних органов и волосовидного пера; покрыта сухой, жидкой и/или комбинированной панировкой или без нее, декоративной смесью специй или без нее; могут быть фаршированные, формованные, в оболочке, пленке, сетке, в панировке, маринаде, соусе или без них			
бескостных	Кусковое мясо, пищевые субпродукты формованные и/ли фаршированные, в оболочке, пленке, сетке, в панировке, маринаде, соусе или без них			
рубленых	Поверхность без разорванных и ломаных краев, с декоративной смесью специй или без нее; формованные и/или фаршированные, в сетке, в панировке, маринаде, соусе или без них			
продуктов рубленых в оболочке	Поверхность чистая, с наличием декоративной смеси специй или без нее	Поверхность чистая, без слипов, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, с наличием декоративной смеси специй или без нее		
для всех	Допускается в потребительской упаковке (оболочке, пленке) незначительное наличие			
	влаги	влаги и/или желе		
	Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования			
Консистенция	В документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования			
Вид на разрезе	В документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования			
Форма и размер	В документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования			
Массовая доля крахмала*, %, не более	В документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования			
Массовая доля кальция, %, не более	В документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования			
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5			3,0
Массовая доля нитрита натрия*, %, не более	0,005			
Массовая доля общего фосфора*, в пересчете на P_2O_5, включая добавленный, %, не более	0,8			

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных продуктов, кроме холодца (заливного), студня и паштета			
	полуфабрикатов	изделий		
		вареных	жареных	запеченных
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	—	0,006	—	—

Примечание — Норма массовой доли кальция регламентируется в кулинарных продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю МПМО согласно рецептуре.

* Определяют в случае применения.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для кулинарных продуктов, кроме холодца (заливного) и студня	
	из мяса сухопутной птицы	из мяса водоплавающей птицы
Массовая доля белка, %, не менее для сорта:		
экстра	18,0	—
отборного	—	15,0
высшего	14,0	—
нежирного	—	13,0
первого	12,0	—
полужирного	—	12,0
фирменного	11,0	11,0
второго	10,0	—
третьего	8,0	—
односортного	8,0	8,0
жирного	—	8,0
Массовая доля жира, %, не более для сорта:		
экстра	10,0	—
отборного	—	15
высшего	20	—
нежирного	—	25
первого	30,0	—
фирменного	30,0	—
второго	35,0	—
полужирного	—	40,0
третьего	40,0	—
односортного	55,0	55,0
жирного	—	60,0

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	вареных		вареных и запеченных
	холодцов (заливных)	студней	паштетов
Внешний вид	Изделие в виде концентрированного бульона с распределенными кусочками вареного мяса и/или субпродуктов, и/или колбасных изделий неопределенной формы и размера		Изделие в виде однородной или неоднородной массы разной степени измельчения, до тонкого включительно, в оболочке, пленке, фольге, в формованной потребительской упаковке из алюминиевых, полимерных или комбинированных материалов
	с наличием других рецептурных ингредиентов согласно рецептуре		

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	вареных		вареных и запеченных
	холодцов (заливных)	студней	паштетов
Консистенция	Упруго-пластичная		От плотной до пластичной
Вид на разрезе	В соответствии с требованиями к изделию конкретного ассортиментного наименования		Фарш однородной или неоднородной структуры, равномерно перемешанный, допускается наличие мелкой пористости, с включениями кусочков мясных и/или немясных компонентов неопределенной формы и размера или без них в количествах согласно рецептуре
Цвет	Цвет фарша и дополнительные характеристики регламентируются документом, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортиментного наименования		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортиментного наименования		
Форма и размер	В документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортиментного наименования		
Массовая доля желе, %, не более	20,0	50,0	—
Массовая доля крахмала*, %, не более	—		В документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования
Массовая доля кальция, %, не более	В документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования		
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2,5		
Массовая доля нитрита натрия*, %, не более	0,005		
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006		
Массовая доля общего фосфора*, в пересчете на P_2O_5, включая добавленный, %, не более	0,8		

Примечание — Норма массовой доли кальция регламентируется в кулинарных изделиях, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю МПМО согласно рецептуре.

* Определяют в случае применения.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.1.4 Кулинарные продукты, выработанные с использованием замороженного, частично или полностью размороженного сырья, замораживанию не подлежат.

5.1.5 Пищевую ценность кулинарных продуктов конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они выработаны.

5.1.6 Микробиологические показатели кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности кулинарных изделий из мяса птицы не должны превышать норм [1] в части полуфабрикатов и кулинар-

ных изделий из мяса птицы соответственно или нормативных правовых актов, действующих на территории государств, принявших стандарт.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.1.7 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и диоксинов в кулинарных полуфабрикатах и изделиях не должно превышать норм [1] и установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки кулинарных продуктов следует применять мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, МПМО, пищевые яйца и яичные продукты, а также мясное сырье убойных животных, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие:

- по показателям безопасности требованиям, установленным [1]; [5];
- требованиям, установленным в документе на конкретные ассортиментные наименования кулинарных продуктов, в соответствии с которыми они выработаны.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.2.2 Перечень сырья и материалов для конкретного ассортиментного наименования кулинарных продуктов регламентируется документом, в соответствии с которым оно выработано.

5.2.3 По термическому состоянию и срокам годности сырье должно отвечать следующим требованиям:

- мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, а также мясное сырье убойных животных:

а) в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — не более 5 сут, субпродукты — не более 2 сут, в подмороженном состоянии с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С — не более 10 сут, субпродукты — не более 7 сут;

б) в замороженном состоянии используется сырье с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С и не ниже минус 28 °С — не более 3 мес;

- мясо птицы механической обвалки:

а) в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — не более одних сут;

б) в подмороженном состоянии с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С — не более 5 сут;

в) в замороженном состоянии с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С и/или не ниже минус 28 °С — не более одного и/или 3 мес соответственно;

- пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки:

а) пищевые куриные яйца со сроком годности не более 25 сут, хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С;

б) яичные продукты:

1) охлажденные жидкие со сроком годности не более 24 ч, хранившиеся при температуре не выше 4 °С;

2) замороженные жидкие со сроком годности не более 15 мес, хранившиеся при температуре не выше минус 18 °С; со сроком годности не более 10 мес, хранившиеся при температуре не выше минус 12 °С;

3) сухие со сроком годности не более 6 мес, хранившиеся при температуре не выше 20 °С или со сроком годности не более 24 мес, хранившиеся при температуре не выше 4 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.2.4 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям [1] и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах кулинарных продуктов устанавливают в документе на кулинарные полуфабрикаты и изделия конкретного ассортиментного наименования, в соответствии с которым они выработаны.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены для применения в производстве кулинарных продуктов из мяса птицы и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [2] и установленным нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт.

5.2.6 Для упаковки кулинарных продуктов следует применять:

- оболочки колбасные натуральные (черевы и круга говяжья, черевы свиные, бараньи) по документам, в соответствии с которыми они изготовлены;
- формовочные и упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным [3] и нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт;
- оболочки искусственные и синтетические, включая барьерные, по документам, в соответствии с которыми они изготовлены;
- пленки, в том числе коллагеновые, сетки, фольгу пищевые по документам, в соответствии с которыми они изготовлены;
- потребительскую упаковку различных форм из алюминиевых, полимерных или комбинированных материалов по документам, в соответствии с которыми она изготовлена.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.2.7 Для выработки кулинарных продуктов не допускается применять сырье животного происхождения, замороженное более одного раза, с изменившимся цветом тканей.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица потребительской упаковки с кулинарным полуфабрикатом и изделием, кулинарный полуфабрикат и изделие в искусственной или натуральной колбасной оболочке должны иметь маркировку или прикрепленную этикетку (бандероль), характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [4].

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки — по [4] и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры», «Беречь от влаги».

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.3.3 На каждую единицу транспортной упаковки с кулинарными продуктами наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 5.3.1 со следующим дополнением:

- масса нетто;
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции).

Допускается по согласованию с потребителем не наносить транспортную маркировку на многооборотную упаковку с продукцией, предназначенной для местной реализации.

В каждую единицу транспортной упаковки допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

5.3.4 Маркировка кулинарных продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3], гигиеническим требованиям, документам, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность кулинарных полуфабрикатов и изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.2 Кулинарные продукты, предназначенные для реализации, выпускают в потребительской упаковке.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупаковочных единиц продукции, для реализации в системе общественного питания.

5.4.3 Кулинарные продукты упаковывают в полимерные пленочные материалы, под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы (пленки или пакеты).

5.4.4 Кулинарные продукты в потребительской и групповой упаковке укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, полимерные по ГОСТ 33746 и контейнеры.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.4.5 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают кулинарные продукты одного наименования и сорта, одной даты выработки, одного способа термической обработки и одного вида упаковки.

Упаковку кулинарных продуктов разных наименований в единицу транспортной упаковки проводят по согласованию между покупателем и продавцом.

5.4.6 Допускается использовать другие виды потребительской или транспортной упаковки, скрепляющие средства и упаковочные материалы, разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество кулинарных продуктов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.7 Упаковка кулинарных продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4.8 Масса нетто продукции в ящиках — не более 20 кг.

5.4.9 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной на маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки кулинарных продуктов — по ГОСТ 32951, ГОСТ 9792.

6.2 Кулинарные продукты принимают партиями. Под партий понимают любое количество кулинарных полуфабрикатов и изделий одного наименования и сорта, одного термического состояния, одной даты выработки, упакованное в упаковку одного вида, выработанное в одну смену и по одному документу и предъявленное к одновременной сдаче-приемке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

6.3 Органолептические показатели и температуру продукции определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), нитритов, нитрозаминов, антибиотиков и пестицидов устанавливает изготовитель продукции.

6.5 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.

6.6 Остаточную активность кислой фосфатазы в вареных изделиях определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

6.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ 31479.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 4288, ГОСТ 9792.

7.2 Отбор проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.3 Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 31904.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

7.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлоридов (поваренной соли) — по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794; ГОСТ 32009;
- массовой доли кальция — по ГОСТ 31466.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

7.6 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 30538;

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30538, ГОСТ 30178;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30538, ГОСТ 30178.

7.8 Определение нитрозаминов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ ISO 1343.

7.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 или по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

7.11 Определение микробиологических показателей:

- мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ 4288*, ГОСТ 30726; ГОСТ 31747;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- бактерий S. aureus — по ГОСТ 31746;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, — по ГОСТ 4288*, ГОСТ 31659.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

7.12 Определение диоксидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Кулинарные продукты транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности, регламентируемым в документе, в соответствии с которым изготовлены конкретные наименования кулинарных полуфабрикатов и изделий и в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения устанавливает разработчик документации на производство кулинарных полуфабрикатов и изделий конкретных наименований в зависимости от состава используемого сырья, ингредиентов, материалов и предусмотренных технологических режимов.

8.3 Транспортирование и хранение кулинарных продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

* На территории Российской Федерации в части пункта 2.11 (методы бактериологического исследования) действует ГОСТ Р 54354—2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа».

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

[2] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[3] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

[4] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

[5] ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции

(Измененная редакция, Изм № 1).

УДК 637.523:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: кулинарные изделия вареные, жареные и запеченные, кулинарные полуфабрикаты охлажденные и замороженные, мясо птицы, мясо сухопутной птицы, мясо водоплавающей птицы, пищевые субпродукты, полуфабрикаты кусковые рубленые, сорта экстра, высший, первый, второй, третий, фирменный и односортный

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 26.03.2018. Подписано в печать 05.04.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,26.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru