МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32273— 2013

Мясо
ОЛЕНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом 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 (ТК 226)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. № 44)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1882–ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32273—2013 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, 2014

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Поправка к ГОСТ 32273—2013 Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Мясо

ОЛЕНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Meat. Venison for children's nutrition. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на оленину в тушах и полутушах, полученную от убоя оленят и молодняка оленей, выращенных в специализированных хозяйствах, благополучных в эпизоотическом отношении, с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических, зоогигиенических требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и предназначенную для производства продуктов питания детей старше 6 мес (далее по тексту – оленина).

Требования, обеспечивающие безопасность и качество оленины, изложены в 5.4, к маркировке – в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 7269–79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

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

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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 16020–70 Скот для убоя. Термины и определения

ГОСТ 18157–88 Продукты убоя скота. Термины и определения

ГОСТ 19496–93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23392–78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Метод отбора проб для микробиологических исследований

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

Издание официальное

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

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 16020, ГОСТ 18157, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **оленина от оленят:** Мясо, полученное в результате переработки оленят.

3.2 **оленина от молодняка оленей:** Мясо, полученное в результате переработки молодняка оленей.

3.3 **замороженное мясо:** Парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 18 °С в любой точке измерения.

4 Классификация

4.1 Оленину от оленят и молодняка оленей подразделяют на категории: первая, вторая.

4.2 По термическому состоянию оленину подразделяют на охлажденную и замороженную.

5 Технические требования

5.1 Для производства оленины используют оленят и молодняк оленей, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков и других антимикробных препаратов, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза, кормов, содержащих ГМО.

5.2 Для детского питания убой и выработку оленины осуществляют на промышленных предприятиях по технологической инструкции, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Продукты убоя должны пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Характеристики

5.4.1 Оленина от оленят должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Туши угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки незначительно выступают; подкожные жировые отложения отсутствуют. Минимальная масса туши 20 кг
Вторая	Туши угловатые с неудовлетворительно развитыми мышцами; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; подкожные жировые отложения отсутствуют. Минимальная масса туши 13 кг

5.4.2 Оленина от молодняка оленей должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Туши полномясные с хорошо развитыми мышцами в области лопаток и бедер; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки незначительно выступают; подкожные жировые отложения имеются у основания хвоста
Вторая	Туши угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; в области бедер заметны впадины, незаполненные мускулатурой; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; подкожные жировые отложения отсутствуют

5.4.3 Оленину вырабатывают в виде туш или поперечных полутуш с вырезкой и без нее. При выработке оленины в виде полутуш, туши должны быть разделены по позвоночному столбу, без оставления целых тел позвонков. Не допускается наличие в полутушах дробленых тел позвонков. Спинной мозг должен быть удален.

5.4.4 По органолептическим показателям оленина должна быть свежей, без постороннего запаха. Поверхность туш или полутуш от красного до темно-бордового цвета – для оленины от молодняка оленей; от ярко-красного до темно-красного цвета – для оленины от оленят; жир белый или желтоватый – для оленины от молодняка оленей; белый – для оленины от оленят.

На тушах и полутушах не допускается наличие остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

На замороженной оленине не допускается наличие льда и снега.

Примечание — Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 15 % поверхности туши или полутуши оленины от молодняка оленей и 10 % поверхности туши или полутуши оленины от оленят.

5.4.5 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов, радионуклидов оленина должна соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.6 Массовая доля общего фосфора в оленине не должна превышать 0,5 % в пересчете на P_2O_5.

5.5 Маркировка

5.5.1 Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку оленины проводят в соответствии с нормами, установленными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 На каждой туше и полутуше оленины, выпускаемых в реализацию, должно быть проставлено ветеринарное клеймо, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме, продукт безопасен и допускается для использования в продуктах детского питания. Также должны быть проставлены товароведческие клейма и штампы, обозначающие категории и возрастную принадлежность оленины.

5.5.3 Товароведческую маркировку оленины проводят при наличии клейма государственной ветеринарной службы.

5.5.4 Оленину маркируют:

в зависимости от категории:

- оленину первой категории – круглым клеймом диаметром 40 мм;
- оленину второй категории – квадратным клеймом с размером сторон 40 мм;

в зависимости от возраста:

- оленину от оленят – штампом буквы «О» высотой 20 мм внутри круглого клейма;
- оленину от молодняка оленей – штампом буквы «М» высотой 20 мм справа от клейма соответствующей категории.

Справа от клейма ставят прямоугольный штамп «Оленина» размером сторон 25 × 50 мм и штамп с обозначением буквы «Д» (детское питание) высотой 20 мм.

5.5.5 Транспортная маркировка упакованных туш и полутуш – в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение тем-

пературы», с дополнительным указанием: «Не допускается повышение температуры хранения, размораживание и повторное замораживание».

5.5.6 Маркировка оленины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5.6 Упаковка

5.6.1 Оленину упаковывают в холстопрошивочное упаковочное полотно или в мешки из материалов, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, или в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354, или в пакеты из нее или другие упаковочные материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами.

5.6.2 Транспортная упаковка (контейнеры, тара-оборудование), упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, и обеспечивать сохранность и товарный вид оленины при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.6.3 Транспортная упаковка и упаковочные материалы должны быть чистые, сухие, без постороннего запаха.

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

5.6.5 Масса нетто продукции в транспортной упаковке – не более 250 кг.

5.6.6 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают продукцию одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

5.6.7 Упаковка оленины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Оленину принимают партиями. Под партией понимают любое количество оленины, однородное по качеству, одного вида термической обработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке одним ветеринарным документом.

6.2 Приемку оленины проводят по показателям и требованиям, установленным в 5.4. При приемке проводят осмотр каждой туши и полутуши оленины.

6.3 Для оценки соответствия оленины требованиям, установленным в 5.4, проводят выборку из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии, количество туш (полутуш)	Количество туш (полутуш) для выборки
До 10 включ.	Все
Св. 10 до 100 включ.	5
Св. 100 до 1000 включ.	10
Св. 1000 до 3000 включ.	15
Св. 3000 до 5000 включ.	20
Св. 5000	35

6.4 При приемке оленины в каждой партии определяют температуру туш и полутуш.

6.5 Порядок, объем выборок и периодичность контроля микробиологических показателей, наличие гельминтов, содержания токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов, диоксинов*, радионуклидов, устанавливает изготовитель продукции в соответствии с программой производственного контроля.

Контроль за содержанием общего фосфора в оленине осуществляют в каждой партии, изготовитель продукции может устанавливать порядок и периодичность контроля в соответствии с программой производственного контроля.

6.6 При получении неудовлетворительных результатов проводят повторные испытания удвоенной выборки проб от той же партии оленины. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

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

6.7 При повторных отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества и безопасности партия оленины приемке не подлежит.

7 Методы контроля

7.1 Принадлежность оленины к определенной категории устанавливают в соответствии с 5.4.1, 5.4.2 путем визуального осмотра и взвешивания.

7.2 Определение массы

7.2.1 Массу оленины определяют путем взвешивания каждой туши и полутуши в отдельности.

7.2.2 Фактическую массу туш и полутуш определяют взвешиванием на монорельсовых весах для статического взвешивания с классом точности III с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000 кг, дискретностью (*d*) 0,1; 0,2 кг соответственно, с порогом чувствительности 1,4.

7.3 Определение температуры

Температуру оленины определяют в толще мышц на глубине не менее 1 см цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, и разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

7.4 Отбор и подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

7.5 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 7269.

7.6 При возникновении разногласий в свежести оленины, отбор проб и испытания – по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.7 Определение микробиологических показателей:

- подготовка проб – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) – по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) – по ГОСТ 21237, ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл – по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659;
- L. monocytogenes– по ГОСТ 32031, ГОСТ 21237.

7.8 Определение содержания токсичных элементов:

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

7.9 Определение пестицидов, антибиотиков, радионуклидов и диоксинов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794 с последующим пересчетом результата определения на P_2O_5. Коэффициент пересчета на P_2O_5 равен 2,29.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Оленину хранят при следующих температурных, влажностных режимах и условиях:

- охлажденную – при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С включительно и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %, в подвешенном состоянии;
- замороженную – при температуре воздуха не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 95 % до 98 %, уложенную в штабель.

8.2 Оленину транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, с температурой в любой точке измерения:

- охлажденной от минус 1,5 °С до плюс 4 °С;
- замороженной не выше минус 18 °С.

8.3 Транспортирование и хранение оленины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

8.4 Температура оленины в любой точке измерения, сдаваемой грузополучателю, не должна превышать: для охлажденной – плюс 4 °С, замороженной – минус 18 °С.

8.5 Рекомендуемый срок годности оленины с момента убоя приведен в таблице 4.

Таблица 4

Термическое состояние оленины	Параметры воздуха в камере хранения оленины		Срок годности, включая транспортирование, не более
	температура, °С	относительная влажность, %	
Охлажденная	От минус 1,5 до плюс 4	85 – 90	6 сут
Замороженная	Не выше минус 18	95 – 98	6 мес

Библиография

[1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной 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 (637.514:636.294:641.562):006.032 МКС 67.120.10

Ключевые слова: оленина, упитанность, категория, технические требования, детское питание, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, микробиологические показатели, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,39. Тираж 31 экз. Зак. 1487

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