ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ
РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55499 — 2013

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2013 г. № 456-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске информационного указателя «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.ru)

© Стандартинформ, 2014

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Products of poultry meat.
General specifications

Дата введения — 2014 — 07 — 01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукты из мяса птицы (далее – продукты), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок.

Требования безопасности изложены в 5.2.4 и 5.2.5, требования к качеству – в 5.2.1, к маркировке – в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 13493–2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50454–92 (ИСО 3811–79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455–92 (ИСО 3565–75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования

ГОСТ Р 51289–99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301–99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно - вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51444–99 (ИСО 1841-2–96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51447–99 (ИСО 3100-1–91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448–99 (ИСО 3100-2–88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51480–99 (ИСО 1841-1–96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51650–2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ Р 51766–2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52173–2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174–2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 53222– 2008 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок

ГОСТ Р 52313–2005 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

Издание официальное

ГОСТ Р 54004–2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 54463–2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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 хлористого натрия

ГОСТ 9958–81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 9959–91 Продукты мясные. 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 23042–86 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 28560–90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфит-редуцирующих клостридий

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 Escherichia coli

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

ГОСТ 31474–2012 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок

ГОСТ 31475–2012 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли растительного (соевого) белка методом электрофореза

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

ГОСТ 31490–2012 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

ГОСТ 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 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения коагулазоположительных стафилококков и Staphilococcus aureus

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

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

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

ГОСТ 31931–2012 Мясо птицы. Методы гистологического и микроскопического анализа

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. Методы выявления и определения 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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины, определения и сокращения

3.1 В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1.1 **продукт из мяса птицы:** Продукт, в процессе выработки подвергнутый посолу с последующим доведением до готовности к употреблению термической обработкой или без нее, изготовленный в виде тушки, ее отдельных частей, кусков мяса и мышц, потрохов разной степени измельчения до тонкого включительно, который может быть фаршированным, формованным, в оболочке или без нее.

3.1.2 **сыро- или варено-сушеный продукт из мяса птицы:** Продукт из сырого или бланшированного (вареного) мяса птицы, обезвоженный физическим методом с остаточной массовой долей влаги от 20 % до 10 %.

3.2 В настоящем стандарте применено следующее сокращение:

МПМО – Мясо птицы механической обвалки.

4 Классификация

4.1 Продукты, в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы, подразделяют на продукты из мяса (пищевых субпродуктов) кур, индеек, уток, гусей, цесарок и перепелов.

Примечание – При использовании мяса или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы продукт называют: «Продукт из мяса птицы».

4.2 В зависимости от технологии выработки продукты могут быть:

- сыросоленые;
- копченые;
- сырокопченые;
- сыровяленые;
- вяленые;
- варено-копченые;

- копчено-вареные;
- копчено-запеченные;
- сушеные;
- варено-сушеные.

4.3 В зависимости от термического состояния продукты подразделяют:
- на охлажденные с температурой в толще продукта от 2 °С до 8 °С включительно;
- подмороженные с температурой в толще продукта от минус 4 °С до 0 °С;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С.

4.4 В зависимости от массовой доли мясного сырья (кускового мяса птицы, МПМО и пищевых субпродуктов птицы) продукты подразделяют на следующие сорта:

экстра – продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %, в том числе белого – не менее 50 %;

высший – продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %;

первый – продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51 %;

второй – продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70 %;

фирменный – продукт, изготовленный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40 %.

5 Технические требования

5.1 Продукты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на продукты конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции по производству конкретного ассортиментного наименования с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Характеристики

5.2.1 По основным органолептическим и физико-химическим показателям продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] – [5].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов									
	сыросоленых	копченых	сырокопченых	сыровяленых	вяленых	варено-копченых	копчено-вареных	копчено-запеченных	сушеных	варено-сушеных
Внешний вид:	Целые тушки, их части с кожей или без нее, без остатков внутренних органов. Поверхность без пеньков и волосовидного пера, покрыта панировкой или без нее, декоративной смесью специй или без них, в оболочках или без них									
целых продуктов	Допускается незначительное наличие влаги и/или желе в потребительской упаковке					Допускается наличие влаги и/или желе в потребительской упаковке				
	Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование									
кусков (кусочков), мышц мяса птицы, потрохов, в т.ч. измельченных, формованных	Форма прямоугольная, трапециевидная, шаровая, округло-овальная и др.									
	Поверхность без разорванных и ломаных краев, в панировке или без нее, декоративной смесью специй или без них; в оболочках или без них.									
	Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование									
продуктов в оболочке	Продукты в натуральной или искусственной оболочке диаметром от 6 мм и более, с подпрессовкой или без					Продукты в натуральной или искусственной оболочке диаметром от 13 мм и более, с подпрессовкой или без				
	Поверхность чистая, без слипов, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, с наличием декоративной смеси специй или без них									
	Допускается незначительное наличие влаги и/или желе в потребительской упаковке					Допускается наличие влаги и/или желе в потребительской упаковке				
	Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование									
Консистенция	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование									
Вид на разрезе	Продукт однородной или неоднородной структуры, равномерно перемешан с кусковым мясом и/или фаршем разной степени измельчения, с ингредиентами или без, с начинкой или без нее. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование									

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов									
	сыросоленых	копченых	сырокопченых	сыровяленых	вяленых	варено-копченых	копчено-вареных	копчено-запеченных	сушеных	варено-сушеных
Цвет: мяса кожи и подкожного жира	Равномерно окрашенная поверхность от светло-желтого и розово-красного до темно-коричневого, без серых пятен От белого до желтого и/или золотисто-коричневатого с сероватым оттенком Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование									
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом специй и копчения (для копченых) или без них. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование									
Массовая доля белка, %, не менее	Регламентируются документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование: для сорта экстра – 20,0; высшего – 18,0; первого – 17,0; фирменного – 15,0, второго – 13,0					для сорта экстра – 15,0; высшего –13,0; первого – 12,0; фирменного – 10,0; второго – 8,0				
Массовая доля жира, %, не более	Регламентируются документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование: Для сорта экстра – 25,0; высшего – 30,0; первого – 35,0; фирменного – 40,0; второго – 45,0					для сорта экстра – 20,0; высшего – 25,0; первого – 30,0; фирменного – 35,0; второго – 40,0				
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование									
Массовая доля кальция, %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование									
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	3,5									
Массовая доля нитрита натрия (при его использовании), %, не более	0,005									
Массовая доля добавленного фосфора (в пересчете на P_2O_5), %, не более	0,5									

Примечания

1 Массовая доля кальция регламентируется в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26 умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлены для продуктов, в рецептуре которых предусмотрено их использование.

5.2.2 Продукты, выработанные с использованием замороженного, частично или полностью размороженного сырья, замораживанию не подлежат.

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

5.2.4 Микробиологические показатели продуктов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), бенз(а)пирена, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и диоксинов в продуктах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.3 Требования к сырью и материалам

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

- по показателям безопасности – требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- требованиям, установленным в документе на конкретные ассортиментные наименования продуктов, в соответствии с которыми они выработаны.

5.3.2 Перечень сырья и материалов для конкретного ассортиментного наименования продуктов регламентируется документом, в соответствии с которым он выработан.

5.3.3 По термическому состоянию и срокам годности сырье должно отвечать следующим требованиям.

а) Мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы:

- охлажденное с температурой в толще продукта от минус 2 °С до минус 4 °С – не более 5 сут, субпродукты – не более 2 сут, подмороженные и/или размороженные с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С – не более 10 сут, субпродукты – не более 7 сут;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С и не ниже минус 18 °С – не более 8 мес.

МПМО по ГОСТ 31490:

- охлажденное с температурой в толще продукта от минус 2 °С до минус 4 °С – не более 3 сут;
- подмороженное и/или размороженное с температурой в толще продукта от минус (2,5 ± 0,5) °С – не более 5 сут;
- замороженное с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С и/или не ниже минус 18 °С – не более одного и/или четырех месяцев соответственно.

б) Пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки:

- куриные пищевые яйца со сроком годности не более 25 сут, хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С;
- индюшиные, цесариные, перепелиные со сроком годности не более 30 сут, хранившиеся при температуре от 0 °С до 8 °С;
- яичные продукты:

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

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;

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.

5.3.4 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным [5].

5.3.5 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах продуктов устанавливают в документе на продукты конкретного ассортиментного наименования, в соответствии с которым они выработаны.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены для применения в производстве продуктов из мяса птицы и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [6].

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4].

Примечание – При изготовлении сырокопченых, сыровяленых и вяленых продуктов допускается в качестве регуляторов кислотности использовать сахара (моно-, ди-), в том числе в составе пищевых добавок, но без использования, в этом случае, микробиологических (стартовых бактериальных) культур.

5.3.6 Сырье (пищевые ингредиенты и добавки), применяемое для выработки продуктов, следует контролировать на содержание компонентов, полученных с применением ГМО.

5.3.7 Для производства продуктов следует применять материалы:

- колбасные натуральные оболочки (черевы и круга говяжьи, черевы свиные, бараньи) по документам, в соответствии с которыми они изготовлены;
- искусственные и синтетические оболочки, включая барьерные, по документам, в соответствии с которыми они изготовлены;
- формовочные и тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами должны соответствовать требованиям [7].

5.3.8 Допускается использование сырья, в т.ч. убойных животных и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям 5.3.1 и разрешенных к применению в пищевой промышленности.

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица потребительской упаковки с продуктом, искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к продукту в натуральной оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечать требованиям ГОСТ Р 51074 (общие требования по разделу 3, требования к продукции – по 4.3.7) и [8].

При использовании сырья и ингредиентов, полученных с применением ГМО, информацию об этом следует выносить на этикетку в соответствии с ГОСТ Р 51074 (пункт 3.5.5).

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.4.3 На каждую единицу транспортной упаковки с продуктами наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащим данные о продукте по 5.4.1 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.

5.4.4 Маркировка продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [7] и документам, в соответствии с которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность продуктов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

5.5.2 Продукты, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую упаковку.

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

5.5.3 Продукты упаковывают в полимерные пленочные материалы, под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы (пленки или пакеты):

- целыми изделиями;
- целым куском массой нетто от 100 до 1000 г;
- кусочками массой нетто от 20 до 350 г без оболочки.

5.5.4 Продукты в потребительской упаковке и групповой упаковке упаковывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463, полимерные – по ГОСТ Р 51289.

5.5.5 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают продукты одного наименования, сорта, одной даты выработки, одного способа термической обработки и одного вида упаковки.

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

5.5.6 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Многооборотная упаковка должна иметь крышку; допускается по согласованию с потребителем для местной реализации при отсутствии крышки упаковку накрывать подпергаментом, пергаментом, оберточной бумагой, а также другими видами упаковочных материалов, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

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

5.5.8 Упаковка продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5.5.9 Масса нетто продукции в ящиках – не более 20 кг.

5.5.10 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 и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной – по ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки продуктов – по ГОСТ 9792.

6.2 Продукты принимают партиями. Под партией понимают любое количество продуктов одного наименования и сорта, одного термического состояния, одной даты выработки, выработанное в одну смену, одинаково упакованное и сопровождаемое одним ветеринарным документом.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

6.5 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию состава продукта по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

6.6 Идентификация состава продукта – по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 31474, ГОСТ 31475, ГОСТ Р 53222, ГОСТ 31931.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям – по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792.

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

7.3 Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям – по ГОСТ Р 54004, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 9958, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670 и [9].

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 Р 51444, ГОСТ Р 51480, 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.

7.6 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10], [11]:

- ртути – по ГОСТ 26927, [12];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;
- свинца – по ГОСТ 26932, [13];
- кадмия – по ГОСТ 26933, [13].

7.7 Определение бенз(а)пирена – по ГОСТ Р 51650.

7.8 Определение нитрозаминов – по [14].

7.9 Определение пестицидов – по [15] – [17].

7.10 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, [18] – [22].

7.11 Определение диоксинов – по [23].

7.12 Определение микробиологических показателей:

- мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) – по ГОСТ Р 50454, ГОСТ 31747;
- бактерий E.coli – ГОСТ 30726;
- сульфитредуцирующих клостридий – по ГОСТ 29185;
- бактерии S.aureus – по ГОСТ 31746;
- бактерий рода Proteus – по ГОСТ 28560;
- бактерий рода *Listeria monocytogenes* – по ГОСТ 32031;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл – по ГОСТ Р 50455, ГОСТ 31659.

7.13 Идентификация продукции на наличие генетически модифицированных организмов (если они предусмотрены нормативными документами, в соответствии с которыми изготавливаются продукты конкретных ассортиментных наименований) – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

7.14 Определение температуры в толще продукта

7.14.1 Средства контроля

Цифровой термометр «Замер-1» (Госреестр 21267–01) по документу, в соответствии с которым он изготовлен, или другие приборы с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

7.14.2 Проведение испытаний

Температурный датчик должен быть введен в толщу продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Диапазон измеряемых температур от минус 30 ° С до плюс 120 °С. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения ± 0,5 ° С.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

7.15 Определение наличия генетически модифицированных организмов – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [24] – [26].

8 Транспортирование и хранение

8.1 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 продуктов и в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Рекомендуемые сроки годности продуктов при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку, при температуре хранения от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % – не более 6 сут, вырабатываемых в барьерной оболочке, – не более 60 сут.

Рекомендуемые сроки годности продуктов, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы, при температуре хранения от 0 ° С до 6 ° С:

- целыми изделиями – не более 10 сут;
- при порционной нарезке – не более 6 сут;
- при сервировочной нарезке – не более 5 сут.

8.3 Срок годности продуктов определяют с даты изготовления.

При температуре воздуха от минус 4 °С до минус 2 °С – не более 6 мес.

При температуре воздуха от минус 9 °С до минус 7 °С – не более 9 мес.

8.4 Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

8.5 Срок годности и условия хранения продуктов устанавливает изготовитель.

Библиография

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.

[2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.

[3]	Ветеринарно-санитарные правила № 4261–87	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.
[4]	ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[5]	СанПиН 2.1.4.1074–2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[6]	ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[7]	ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[8]	ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[9]	МУК 4.2.590–96	Методические указания. Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализа-тора «Бак-Трак 4100»
[10]	МУК 4.1. 985–2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[11]	МУК 01-19/47-11–92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[12]	МУ 5178–90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[13]	МУК 4.1.986–2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрофотометрии
[14]	МУК 4.4.1.011–93	Методические указания контроля. Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[15]	МУ 1222–75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
[16]	МУ 2142–80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[17]	ГН 1.2.2701–2010	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
[18]	МУ 3049–84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[19]	МУК 4.2.026–95	Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[20]	МР 4.18/1890–91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения (Минск-Москва, 1991 г.)
[21]	МУК 4.1.1912–2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[22]	МУК 4.1.2158–2007	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
[23]	МУК–99	Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии
[24]	МУК 4.2.1913–2004	Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания
[25]	МУ 2.3.2.1917–2004	Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
[26]	МУК 4.2.2304–2007	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

УДК 637.52:006.354 ОКС 67.120.20 ОКП 92 1355

Ключевые слова: продукты, мясо птицы, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 824

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