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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31799— 2012

МЯСО И СУБПРОДУКТЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

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 ПОДГОТОВЛЕН 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 Российской Федерации (ТК 226)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

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
Азербайджан	AZ	Азгосстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1473-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31799—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52674—2006

6 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, 2013

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 31799—2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

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

(ИУС № 6 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО И СУБПРОДУКТЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Meat and meat by-products, frozen in blocks, for production of child nutrition foods. Technical specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо жилованное и субпродукты обработанные, замороженные в блоках (далее — мясо в блоках и субпродукты в блоках), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на продукты питания детей раннего возраста.

Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.1, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

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 779—55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 7269—79 Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

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 16867—71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 19496—93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

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

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

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

Издание официальное

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. Метод определения свинца

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

ГОСТ 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

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 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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

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

ГОСТ 31659—2012 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 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

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

ГОСТ 31798—2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим выпускам ежемесячно издаваемого информационного указателя 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 с соответствующими определениями:

3.1 **класс:** Блоки, объединенные по сырьевому признаку.

3.2 **группа:** Часть класса, объединенная по виду мяса.

3.3 **подгруппа:** Часть группы, характеризующаяся общими сортовыми характеристиками (массовой долей соединительной и жировой ткани) или различающаяся по анатомическому строению.

4 Классификация

4.1 В зависимости от вида и состава используемого сырья мясо в блоках и субпродукты в блоках подразделяют на классы А и Б, группы 1—4 и подгруппы: 1.1—1.4 для группы 1; 2.1—2.3 для группы 2.

Класс А — мясо жилованное, замороженное в блоках, вырабатывают следующих наименований:

группа 1 говядина:

подгруппа 1.1 — массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 % включ.,

подгруппа 1.2 — массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 % включ.,

подгруппа 1.3 — массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20,0 % включ.,

подгруппа 1.4 — телятина массовой долей жировой ткани не более 9,0 % включ.;

группа 2 свинина:

подгруппа 2.1 — массовой долей жировой ткани от 13,0 % до 17,0 % включ.,

подгруппа 2.2 — массовой долей жировой ткани от 28,0 % до 32,0 % включ.,

подгруппа 2.3 — массовой долей жировой ткани не более 50,0 % включ.;

группа 3 конина:

- массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0 % включ.;

группа 4 баранина:

- массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0 % включ.

Класс Б — субпродукты обработанные, замороженные в блоках, вырабатывают следующих наименований:

группа 1 говяжьи:

- печень,
- язык,
- сердце;

группа 2 свиные:

- печень,
- язык,
- сердце;

группа 3 конские:

- печень,
- язык,
- сердце;

группа 4 бараньи:

- печень,
- язык,
- сердце.

4.2 В зависимости от формы и размера блока мясо в блоках и субпродукты в блоках подразделяют на типы а, б, в, г (см. 5.1.2).

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Мясо в блоках и субпродукты в блоках должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.1.2 Характеристика мяса в блоках и субпродуктов в блоках по форме и размерам приведена в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для блоков типа			
	а	б	в	г
Форма блока	Усеченная четырехгранная пирамида	Прямоугольный параллелепипед		
Размеры блока, мм: длина	370	370	370	800
ширина	370	370	180	260
высота	150	75	95	75

Примечания

1 Предельные отклонения блоков от установленных размеров — ± 10 мм.

2 Допускаются другие типы блоков весом не более 20 кг.

5.1.3 По органолептическим показателям мясо в блоках и субпродукты в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков — твердая, цвет — свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии.

Температура в толще блоков — не выше минус 18 °С.

Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега.

5.1.4 Микробиологические показатели мяса в блоках и субпродуктов в блоках должны быть не более норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт, и соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для блоков класса	
	А	Б
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^5	2×10^5
Споры/г* мезофильных и термофильных клостридий, не более	10	10
Масса продукта (г), в которой не допускаются: БГКП (колиформы) патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы и L. monocytogenes	 0,001 25	 0,001 25
* В случае направления сырья на производство консервированной продукции.		

5.1.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в мясе и субпродуктах в блоках не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для производства мяса в блоках и субпродуктов в блоках используют следующее сырье:

говядину от молодых животных первой или второй категории остывшую или охлажденную по ГОСТ 779;

говядину от молодых животных первой категории по ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке:

говядину жилованную массовой долей жировой ткани не более 9,0 % включ.;

говядину жилованную массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0 % включ.;

говядину жилованную массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20,0 % включ.;

телятину в тушах и полутушах остывшую или охлажденную по ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке:

телятину жилованную массовой долей жировой ткани не более 9,0 % включ.;

свинину от молодых животных второй категории остывшую или охлажденную, без шкуры по ГОСТ 31476 и полученную при ее разделке:

свинину жилованную массовой долей жировой ткани от 13,0 % до 17,0 % включ.;

свинину жилованную массовой долей жировой ткани от 28,0 % до 32,0 % включ.;

свинину жилованную массовой долей жировой ткани не более 50,0 % включ.;

конину от молодых животных первой категории остывшую или охлажденную по ГОСТ 27095 и полученную при ее разделке:

конину жилованную массовой долей жировой и соединительной ткани до 12,0 % включ.;

баранину от молодых животных остывшую или охлажденную по ГОСТ 31777 и полученную при ее разделке:

баранину жилованную массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0 % включ.;

субпродукты мясные (говяжьи, свиные, бараньи, конские) обработанные и охлажденные: печень, язык, сердце.

5.2.2 Используемое мясное сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт, и сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность.

Мясное сырье должно быть получено от скота, производимого в соответствии с ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств и должно отвечать требованиям к мясному сырью для детского питания.

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья должна исключать возможность использования мяса животных, пораженных губчатой энцефалопатией, и поступление его из регионов, в которых имеются случаи этого заболевания.

Примечания

1 Не допускается применение мяса быков, хряков и мяса от тощих животных.

2 Не допускается мясное сырье, полученное от трансгенных животных.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса в блоках и субпродуктов в блоках и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами или с данной группой продуктов.

5.3.2 Маркировка продукта в потребительской таре содержит следующую информацию:

- наименование мяса в блоках или субпродуктов в блоках, вида (класс А или Б), группы и подгруппы;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто или количество;
- пищевую ценность (в соответствии с приложением А);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Этикетка должна быть в полимерной обертке или наклеенная на упаковку, или вложенная в нее.

5.3.3 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с дополнительным нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры», дополнительным грифом «Для детского питания».

5.3.4 На каждую упаковочную единицу транспортной тары наносят маркировку с двух торцевых сторон при помощи штампа, трафарета, ярлыка или другим способом, содержащую следующие данные:

- наименование мяса в блоках или субпродуктов в блоках, вида (класс А или Б), группы и подгруппы;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак (при наличии);
- массу нетто;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- термическое состояние;
- условия хранения;
- срок годности;
- пищевую ценность (в соответствии с приложением А);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.3.5 Маркировка мяса в блоках и субпродуктов в блоках, направляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса и субпродуктов в блоках при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с продукцией данной группы.

5.4.2 Допускается использовать тару и упаковочные материалы, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные для контакта с данной группой продукции, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.3 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

5.4.4 Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами государства, принявшего стандарт.

5.4.5 Мясо в блоках и субпродукты в блоках должны быть одного вида, класса, группы и подгруппы.

Укладка мясного сырья в блоки — плотная.

5.4.6 Масса нетто одной упаковочной единицы (без транспортной тары) — не более 20 кг.

Перед замораживанием допускается упаковка мяса в блоках и субпродуктов в пакеты или обертки из полимерной пленки. Для местной реализации внутри предприятия, производящего мясо в блоках и субпродукты в блоках допускается использование замороженных блоков без упаковки.

По согласованию с потребителем допускается отгрузка блоков в упаковке, в которой производили их замораживание, в пакетированном виде.

5.4.7 Замороженные блоки, сформированные в транспортный пакет с ненарушенными средствами скрепления пакета, принимают и отпускают без взвешивания по массе нетто и брутто, определяемой предприятием-изготовителем и указанной в транспортной маркировке, нанесенной с двух сторон на каждый пакет.

5.4.8 На длительное хранение поставку замороженных блоков, упакованных в ящики из гофрированного картона, осуществляют только в пакетированном виде.

5.4.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинальной массы нетто упаковочной единицы по ГОСТ 8.579 и таблице 3.

Таблица 3

Номинальная масса нетто М, кг	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т	
	% от массы	г
Св. 10 до 15 включ.	—	150
Св. 15 до 50 включ.	1,0	—

5.4.10 Упаковка мяса в блоках и субпродуктов в блоках, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Мясо в блоках и субпродукты в блоках принимают партиями. Под партией понимают любое количество мяса в блоках и субпродуктов в блоках одного вида, класса, группы и подгруппы, выработанных в течение одной смены, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним ветеринарным свидетельством и одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, где указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование изготовителя и его адрес;
- наименование продукта;
- термическое состояние;
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Для оценки качества мяса в блоках и субпродуктов в блоках проводят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с числом, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Объем партии (число упаковочных единиц), шт.	Число отобранных упаковочных единиц, шт.
До 10 включ.	3
От 11 до 100 включ.	5
От 101 до 1000 включ.	10
Св. 1000	15

6.3 Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах определяют в каждой партии мяса в блоках и субпродуктов в блоках.

6.4 В случаях разногласия по составу мяса и субпродуктов в блоках, а также по требованию контролирующих организаций проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

6.5 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.6 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой из той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, [1], [2].

Общие требования проведения микробиологических испытаний — по ГОСТ ISO 7218.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

7.3 Определение свежести мяса и субпродуктов в блоках — по ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.4 Определение массовой доли белка — ГОСТ 25011.

7.5 Содержание массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

7.6 Определение микробиологических показателей:

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659;

L.monocytogenes — по нормативным документам государства, принявшего стандарт;

споры мезофильных и термофильных клостридий — по ГОСТ 10444.9;

мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15, бактерии группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ 31747.

7.7 Определение 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.

7.8 Определение пестицидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение антибиотиков — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение радионуклидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.11 Температуру мяса в блоках и субпродуктов в блоках определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см жидкостным (нертутным) термометром, цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 100 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Мясо в блоках и субпродукты в блоках транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

8.2 Мясо в блоках и субпродукты в блоках хранят при относительной влажности воздуха не менее 85 % и температуре не выше минус 18 °С.

Рекомендуемый срок годности и реализации мяса и субпродуктов в блоках при температуре минус (18 ± 2) °С не более 6 мес.

Хранят мясо в блоках и субпродукты в блоках на поддонах или штабелями на напольных решетках с прокладкой рядов деревянными рейками толщиной 50 мм через каждые 80—100 см высоты штабеля.

Плотность укладки блоков в 1 м^3 грузового объема должна составлять, кг:

800 — для блоков, не упакованных в транспортную тару;

600 — для блоков, упакованных в транспортную тару.

При складировании блоков в штабеля необходимо учитывать максимально допустимую нагрузку на перекрытия многоэтажных холодильников.

8.3 Транспортирование и хранение мяса в блоках и субпродуктов в блоках, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Наименование продукта	Белок, г	Жир, г	Калорийность, ккал
Класс А — мясо жилованное, замороженное в блоках			
Группа 1 говядина			
Подгруппа 1.1	18,9	9,0	156,6
Подгруппа 1.2	18,8	12,0	183,2
Подгруппа 1.3	18,6	20,0	254,4
Подгруппа 1.4	19,7	9,0	159,8
Группа 2 свинина			
Подгруппа 2.1	16,5	От 13,0 до 17,0 включ.	От 183,0 до 219,0 включ.
Подгруппа 2.2	15,5	От 28,0 до 32,0 включ.	От 314,0 до 350,0 включ.
Подгруппа 2.3	14,4	50,0	507,6
Группа 3 конина	22,0	12,0	196,0
Группа 4 баранина	17,2	12,0	176,8
Класс Б — субпродукты обработанные, замороженные в блоках			
Группа 1 — 4 (говяжьи, свиные, конские, бараньи)			
Печень	18,0	3,7	105,3
Язык	15,9	16,0	207,6
Сердце	16,0	3,5	95,5

Библиография

[1] ISO 17604:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs — Carcass sampling for microbiological analysis (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа)

[2] ISO 6887-2:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products
(Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов)

УДК 637.5.62.64.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: мясо в блоках и субпродукты в блоках замороженные, детское питание, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, маркировка, тара, упаковка, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *Ю.В. Демениной*

Сдано в набор 16.10.2013. Подписано в печать 31.10.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,05. Тираж 138 экз. Зак. 1255.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru