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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31490— 2012

МЯСО ПТИЦЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ

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 птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии) и Некоммерческой организацией «Российский птицеводческий союз» (НО «Росптицесоюз»)

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 23—24 мая 2012 г. № 41)

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	Азстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 октября 2012 г. № 479-ст введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53163—2008

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, 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 31490—2012 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 31262—2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)	ГОСТ 31262—2004* Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка) * На территории РФ действует ГОСТ Р 51301—99 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

(ИУС № 2 2015 г.)

Поправка к ГОСТ 31490—2012 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

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

(ИУС № 10 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО ПТИЦЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ

Технические условия

Poultry meat of mechanical separation. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (куриное и индюшиное) механической обвалки (далее — мясо механической обвалки), предназначенное для промышленной переработки при производстве продуктов питания.

Стандарт не распространяется на мясо механической обвалки для детского и специального питания, а также на мясо механической обвалки с добавленными ингредиентами, включая воду.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

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

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

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

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

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

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

ГОСТ 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

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

Издание официальное

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов ртути

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

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 31262—2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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 31657—2012 Субпродукты птицы пищевые. Технические условия

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

ГОСТ 31473—2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 31470—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

ГОСТ 31468—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

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 Классификация

3.1 В зависимости от вида используемого сырья мясо механической обвалки подразделяют на куриное и индюшиное.

3.2 В зависимости от температуры в толще продукта мясо механической обвалки по термическому состоянию подразделяют на охлажденное — с температурой от 0 °С до минус 2 °С, замороженное — с температурой не выше минус 12 °С.

4 Технические требования

4.1 Мясо механической обвалки должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции его производства с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям мясо механической обвалки должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя и норма мяса механической обвалки	
	куриного	индюшиного
Внешний вид	Тонкоизмельченная пастообразная масса	
Консистенция	Вязкая	
Цвет	От светло-розового до красного без наличия серого цвета	
Запах	Свойственный свежему данному виду продукта	
Аромат бульона	Свойственный аромату бульона свежего вареного	
	мяса кур	мяса индейки
Массовая доля влаги, %, не более	70	
Массовая доля белка, %, не менее	12	
Массовая доля жира, %, не более	18	
Массовая доля кальция, %, не более	0,26	
Массовая доля костных включений:		
% от массы мяса механической обвалки, не более	0,6	
размером до 500 мкм включ., % от общей массы костных включений, не менее	98	
размером св. 500 до 750 мкм включ., % от общей массы костных включений, не более	2	
Количество летучих жирных кислот, мг КОН/100 г мяса механической обвалки, не более	8,0	
Перекисное число, % йода, не более	0,25	
Кислотное число жира, мг КОН/1 г жира, не более	3,0	
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25	

4.2.2 В мясе механической обвалки не допускается наличие:
- костных включений размером свыше 750 мкм;
- хлористого натрия (поваренной соли);
- нитрита натрия;
- сырья растительного и животного происхождения (кроме птицы);
- добавленной влаги;
- посторонних предметов и примесей;
- добавок любого вида.

4.2.3 Микробиологические показатели мяса механической обвалки не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия и ртути), пестицидов, антибиотиков и радионуклидов в мясе механической обвалки не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса механической обвалки должны применять:
- тушки кур, цыплят-бройлеров и их части, тушки цыплят по ГОСТ 21784;
- тушки индеек, индюшат по ГОСТ 31473 потрошеные, а также не соответствующие по упитанности качеству обработки требованиям второй категории;
- каркасы, спинно-лопаточные и пояснично-крестцовые части, соответствующие требованиям нормативных документов, по которым они получены при разделке и обвалке тушек кур, цыплят-бройле-

ров по ГОСТ 21784, а также при разделке и обвалке индеек и индюшат, соответствующих требованиям ГОСТ 31473;

- шеи без кожи по ГОСТ 31657.

Для производства мяса механической обвалки используют сырье, полученное от здоровой птицы, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу и допущенное к промышленной переработке; сырье в виде потрошенных тушек птицы и/или их частей должно быть получено непосредственно на предприятии, осуществляющем разделку и обвалку охлажденных тушек птицы и/или их частей.

Сырье используют после его получения:

- в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С со сроком хранения не более двух суток;
- в подмороженном состоянии с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С со сроком хранения не более пяти суток;
- в замороженном состоянии с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С со сроком хранения не более одного месяца.

4.3.2 Не допускается применять для выработки мяса механической обвалки:

- сырье замороженное более одного раза;
- сырье с массовой долей мякотных тканей менее 30 %.

4.3.3 Сырье, используемое для выработки мяса механической обвалки, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса механической обвалки и должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении и транспортировании в течение всего срока годности, а также должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.2 На каждую единицу транспортной тары с мясом механической обвалки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшим стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- термическое состояние (охлажденное, замороженное);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- информационные сведения о пищевой ценности в 100 г мяса механической обвалки, приведенные в приложении А;
- массу брутто, нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

4.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», а также «Беречь от влаги».

Маркировка транспортной тары с продукцией, предназначенной для местной реализации, может содержать только данные о продукте.

4.4.4 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии, документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность и качество мяса механической обвалки при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению для контакта с аналогичными пищевыми продуктами.

4.5.2 Мясо механической обвалки выпускают упакованным в транспортную тару — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 с последующей фиксацией липкой лентой по ГОСТ 18251, полимерные с предварительно вложенным полимерным мешком-вкладышем по ГОСТ 19360, а при его отсутствии дно и стенки ящиков должны быть выстланы полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354. Выступающими концами пленки мясо механической обвалки должно быть накрыто сверху.

4.5.3 Допускается использовать другие виды транспортной тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество мяса механической обвалки при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.4 В каждую единицу транспортной тары упаковывают мясо механической обвалки одного наименования, одной даты выработки и термического состояния и одного вида упаковки. Масса нетто в ящике не должна превышать 20 кг.

4.5.5 Упаковка мяса механической обвалки, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5.6 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в таре, с учетом допустимых отклонений.

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

5 Правила приемки

5.1 Мясо механической обвалки принимают партиями.

Партией считают любое количество мяса механической обвалки одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния, полученное на одном предприятии и сопровождаемое одним документом установленной формы, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным в соответствии с порядком, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес, телефон предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта;
- номер партии;
- количество транспортной тары;
- дату и час выработки (для охлажденного мяса механической обвалки);
- дату выработки, дату упаковывания (для замороженного мяса механической обвалки);
- срок годности;
- условия хранения;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность мяса механической обвалки, выдает и подписывает ответственное должностное лицо предприятия — изготовителя продукта.

5.3 Для оценки соответствия качества и безопасности продукта, маркировки и упаковки требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в объеме 5 % от общего количества единиц транспортной тары, но не менее трех единиц. Количество продукции, отбираемое из общей выборки для контроля, корректируется в зависимости от методов контроля.

5.4 Качество и безопасность продукции в нечетко маркированной или дефектной таре проверяют отдельно. Результаты распространяют только на продукцию в этой таре.

5.5 Органолептические показатели и температуру мяса механической обвалки определяют в каждой партии.

5.6 Результаты испытаний оформляют протоколом.

5.7 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия продукта приемке не подлежит.

5.8 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.9 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, но не реже одного раза в квартал.

5.10 В случае разногласия по составу мяса механической обвалки, а также по требованию контролирующих организаций проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ 31479.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям

6.1.1 Отбор проб —по [1].

Пробы мяса механической обвалки отбирают из трех единиц транспортной тары выборки по 5.3 массой не менее 1,0 кг:

- для охлажденного мяса механической обвалки случайным образом;
- для замороженного мяса механической обвалки случайным образом отделяют поверхностный слой глубиной не более 10 мм и размораживают до температуры от 0 °С до 2 °С.

Отобранные пробы перемешивают и получают среднюю пробу.

6.1.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологического анализа — по ГОСТ 7702.2.0, [2].

Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

6.2 Определение органолептических показателей

Определение органолептических показателей (см. 4.2.1) — по ГОСТ 9959.

Цвет мяса механической обвалки определяют визуально при естественном освещении путем осмотра поверхности блока.

Запах мяса механической обвалки определяют органолептически после оттаивания пробы до температуры от 4 °С до 8 °С.

Часть средней пробы (20 г) используют для оценки запаха бульона — по ГОСТ 9959.

6.2.1 Определение температуры

6.2.1.1 Средства измерения

При определении температуры мяса механической обвалки (см. 3.2) используют следующее средство измерения:

- термометр портативный ТП 5 с диапазоном измерения от минус 35 °С до 45 °С, пределом допускаемой погрешности ±0,5 °С, с ценой деления шкалы 1 °С.

Допускается применение других средств измерения с метрологическими характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте, рекомендованных для пищевых продуктов.

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

Применение ртутных термометров не допускается.

6.2.1.2 Проведение измерения

Измерение проводят непосредственно при отборе проб.

Датчик измерительного прибора вводят в толщу мяса механической обвалки. В замороженном мясе механической обвалки предварительно делают отверстие для датчика измерительного прибора.

6.2.1.3 Обработка результатов

Результаты каждого измерения сопоставляют с требованиями нормативного или технического документа на конкретный вид мяса механической обвалки.

6.3 Определение физико-химических показателей (см. 4.2.1 и 4.2.2)

6.3.1 Определение массовой доли влаги — по [3], белка — по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, жира — по ГОСТ 23042, общего фосфора — по ГОСТ 9794, нитрита натрия — по ГОСТ 29299, хлорида натрия — по [4], кальция — по ГОСТ 31466.

6.3.2 Определение массовой доли костных включений — по ГОСТ 31466.

6.3.3 Определение антиоксидантов — по [5].

6.3.4 Определение количества летучих жирных кислот проводят по ГОСТ 31470 на навеске массой 25 г, отобранной из средней пробы по 6.1.1.

6.3.5 Определение перекисного и кислотного числа жира

Из средней пробы по 6.1.1 отбирают навеску массой от 15 до 25 г и проводят экстракцию жира по ГОСТ 23042 (пункт 2.2.1), используя объем экстрагирующей смеси, равный 50 $см^3$. Количество экстраги-

рованного жира должно быть не менее 2 г. При необходимости экстракцию повторяют с увеличенной массой навески пробы.

Перекисное и кислотное число определяют в экстрагированном жире по ГОСТ 31470 (разделы 8 и 9).

6.4 Методы контроля микробиологических показателей (см. 4.2.3) — по ГОСТ 7702.2.1, ГОСТ 31468.

Определение и выявление бактерий Listeria monocytogenes — по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Идентификация состава — по ГОСТ 31479.

6.6 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 31262, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932;
- кадмия — по ГОСТ 26933.

6.7 Определение антибиотиков — по [6].

6.8 Определение пестицидов — по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.9 Определение радионуклидов — по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Мясо механической обвалки транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований.

Мясо механической обвалки на территории изготовителя транспортируют в соответствии с технологической инструкцией по его производству.

7.2 Охлажденное мясо механической обвалки температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С хранят при температуре минус (2,5 ± 0,5) °С и относительной влажности воздуха (90 ± 5) %.

Рекомендуемый срок годности мяса механической обвалки — не более 72 ч с момента окончания технологического процесса охлаждения.

7.3 Замороженное мясо механической обвалки температурой в толще продукта не выше минус 12 °С хранят при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности (90 ± 5) %.

Рекомендуемый срок годности замороженного мяса механической обвалки с даты выработки:

- куриного — не более 3 мес;
- индюшиного — не более 2 мес.

7.4 Транспортирование и хранение мяса механической обвалки, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность в 100 г мяса механической обвалки

А.1 Пищевая ценность в 100 г мяса механической обвалки приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Мясо механической обвалки куриное или индюшиное	12,0	18,0	210

Расчет энергетической ценности проводят по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Библиография

[1] ИСО 17604:2003 — Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[2] ИСО 6887-2:2003 — 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

[3] ИСО 1442:1997 — Мясо и мясные продукты. Определение содержания влаги (эталонный метод)

[4] ИСО 1841-1:1996 — Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда

[5] ИСО 6463:1982 — Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания бутилоксианизола (БОА) и бутилокситолуола (БОТ). Метод газожидкостной хроматографии

[6] ИСО 13493:1998 — Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии

УДК 637.54:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: мясо куриное, индюшиное механической обвалки, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.О. Грач*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 18.08.2014. Подписано в печать 08.09.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,15. Тираж 130 экз. Зак. 3684.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru