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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31473— 2012

МЯСО ИНДЕЕК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Общие 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 «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2012 г. № 939-ст введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53458—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в ежемесячно издаваемом указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты»

© 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО ИНДЕЕК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Общие технические условия

Turkey meat (carcasses and their parts).
General specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо индеек — тушки индеек и индюшат и их части (далее — мясо индеек), предназначенные для реализации и производства продуктов питания.

Стандарт не распространяется на мясо индеек с добавленными ингредиентами, включая воду.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.8, 4.2.9, требования к качеству — в 4.2.1 – 4.2.6, 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 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 18292—85 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

Издание официальное

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

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 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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

ГОСТ 31467—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

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 по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 Мясо индеек и индюшат выпускают в виде:

- целых тушек;
- частей тушек — полутушки, передней и задней четвертины, грудок, окорочков, крыльев, голени и бедра.

3.2 В зависимости от температуры в толще продукта мясо индеек по термическому состоянию подразделяют на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы, с температурой не выше 25 °С, охлажденное — с температурой от 0 °С до 4 °С включительно, замороженное — с температурой не выше минус 12 °С и глубокозамороженное — с температурой не выше минус 18 °С.

3.3 В зависимости от упитанности и качества обработки тушки индеек и индюшат подразделяют на 1-й и 2-й сорта.

4 Технические требования

4.1 Мясо индеек должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции по производству мяса птицы, инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в части мяса индеек, ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы и гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям:

- хорошо обескровлены, чистые;
- без посторонних включений (например, стекла, резины, металла);

- без посторонних запахов;
- без фекальных загрязнений;
- без видимых кровяных сгустков;
- без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;
- без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.

4.2.2 Тушки индеек и индюшат подразделяют на потрошеные и потрошеные с комплектом потрохов и шеей.

Потрошеные — тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм.

Допускается выпускать потрошеные тушки с легкими и почками.

Потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей — потрошеные тушки, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в полимерную пленку, разрешенную для контакта с аналогичными пищевыми продуктами.

4.2.3 По упитанности и качеству обработки тушки индеек и индюшат подразделяют на 1-й и 2-й сорта в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика тушек			
	индеек		индюшат	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел)	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине	Мышцы развиты удовлетворительно. Форма груди угловатая. Киль грудной кости выделяется. Небольшие отложения подкожного жира на спине и животе. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди и животе	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Незначительное отложение подкожного жира в области нижней части спины и живота. Отложения подкожного жира могут отсутствовать при вполне удовлетворительно развитых мышцах тушки
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы			
Цвет: мышечной ткани	От бледно-розового до розового			
кожи	Светло-желтый или желтовато-розовый, допускается темная пигментация кожи			
подкожного и внутреннего жира	Бледно-желтый или желтый			
Степень снятия оперения	Оперение полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера			
	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика тушек			
	индеек		индюшат	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков			
	Допускаются единичные царапины или легкие ссадины и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций			
	Киль грудной кости окостеневший		Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый	
	—	Допускается незначительное искривление киля грудной кости	—	Допускается незначительное искривление киля грудной кости

4.2.4 Тушки, соответствующие по упитанности 1-му сорту, а по качеству обработки — 2-му сорту, относят ко 2-му сорту.

4.2.5 Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса индеек, не должна превышать 4,0 %.

Определение этого показателя проводят в случае визуального обнаружения льда в упаковке и/или внутри продукта (например, тушки, задней четвертины).

4.2.6 Не допускаются для реализации, а направляются только в промышленную переработку для производства продуктов питания тушки и части тушек:

- индеек и индюшат, не соответствующие по качеству обработки требованиям 2-го сорта;
- плохо обескровленные;
- с кровоподтеками;
- с наличием выраженных наминов, требующих удаления;
- с царапинами на спине;
- с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей;
- с искривлениями спины и грудной кости;
- с холодильными ожогами.

4.2.7 Части тушек вырабатывают из целых тушек, соответствующих требованиям настоящего стандарта.

4.2.8 Повторное замораживание мяса индеек не допускается.

4.2.9 Микробиологические показатели мяса индеек не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса индеек следует применять индеек и индюшат для убоя по ГОСТ 18292, убой которых проводят на предприятиях, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Изготовитель (продавец) обязан предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса индеек и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

Не допускается маркировать тушки электроклеймением.

4.4.2 Маркировка тушек индеек (неупакованных в потребительскую тару):

- товароведческое клеймо (сорт или категория), нанесенное на наружную поверхность голени или в виде прикрепленной к ноге этикетки. Информация, наносимая на ящики с неупакованными в потребительскую тару тушками птицы:
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- вид и возраст («индейка» или «индюшата»);
- количество тушек;
- масса нетто и брутто;
- сорт;
- наименование страны и места происхождения;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- термическое состояние (остывшее, охлажденное, замороженное, глубокозамороженное);
- способ обработки тушек (потрошеные, потрошеные с комлектом потрохов и шеей);
- защищено пленкой из..... (если тушки покрыты пленкообразующими агентами);
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава (при их применении);
- слова «для промышленной переработки с последующей доработкой» (для тушек и их частей по 4.2.6);
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

4.4.3 Мясо индеек в тушках, полутушках, в виде частей тушек, упакованное в потребительскую тару:

- наименование продукта (тушки, полутушки, рагу, окорочка, шейка, крылышки и т. д.), включая возраст птицы;
- сорт;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- способ обработки тушек (для целых тушек — потрошеные, потрошеные с комлектом потрохов и шеей);
- защитные покрытия, консерванты, пищевые продукты нетрадиционного состава;
- термическое состояние (остывшее, охлажденное, замороженное, глубокозамороженное);
- масса нетто (для тушек указывают массу нетто в каждой единице потребительской тары или общую массу нетто упакованных тушек в каждой единице транспортной тары;
- пищевая ценность;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- срок годности и условия хранения;

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

- информация о подтверждении соответствия.

4.4.4 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры».

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

4.4.5 На каждую единицу транспортной тары с мясом индеек наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 4.4.2. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

4.4.6 Маркировка мяса индеек, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.4.7 Вид убоя птицы (например кошерный, халяльный) указывают по требованию потребителя.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать гигиеническим требованиям, документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность мяса индеек при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Мясо индеек, предназначенное для реализации, выпускают упакованным в потребительскую тару.

В потребительской таре может содержаться как одна, так и несколько частей тушки, тушка — только одна.

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

4.5.3 В качестве потребительской тары и групповой упаковки применяют:

- пакеты из полимерной пленки; горловину пакета заклеивают липкой лентой или скрепляют скрепкой;

- лотки из полимерных материалов, упакованные в полимерную пленку по ГОСТ 10354 и скрепленные термосвариванием;

- термоусадочную пленку по ГОСТ 25951;

- полимерную пленку по ГОСТ 10354.

4.5.4 Мясо индеек в потребительской таре и групповой упаковке упаковывают в транспортную тару — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или полимерные.

4.5.5 В каждую транспортную тару упаковывают мясо индеек одного наименования, сорта (для тушек), одной даты выработки и термического состояния и одного вида упаковки.

4.5.6 Допускается использовать другие виды потребительской или транспортной тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов и разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество мяса индеек при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.7 Упаковка мяса индеек, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

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

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

5 Правила приемки

5.1 Мясо индеек принимают партиями.

Партией считают любое количество однородной по качеству продукции для тушек одного вида, сорта и способа обработки; для частей тушки — одного вида и наименования, выработанное на одном предприятии по однотипной технологии и сопровождаемое одним документом установленной формы, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным в соответствии с порядком, действующим в государстве, принявшем стандарт.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:
- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта, сорт для тушек птицы;
- номер партии;
- число единиц продукции в транспортной таре;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления и упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность мяса индеек, выдает и подписывает ответственное лицо предприятия-изготовителя продукции.

5.2 Для оценки продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта выборку отбирают случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 2.

Таблица 2

Объем партии в единицах транспортной тары	Объем выборки в единицах транспортной тары (5 % партии)
До 20 включ.	1
Св. 20 » 100 »	1—5
» 100 » 400 »	5—20
» 400 » 800 »	20—40
» 800 » 1500 »	40—75
» 1500	Не менее 75

Число единиц продукции, отбираемое из общего объема выборки для контроля, корректируют в зависимости от методов контроля.

5.3 Качество продукции в нечетко маркированной или дефектной таре проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию в этой таре.

5.4 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия мяса индеек приемке не подлежит.

5.5 Результаты испытаний оформляют протоколом.

5.6 Органолептические показатели и температуру мяса индеек определяют в каждой партии.

5.7 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции.

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

6 Методы контроля

6.1 Объем выборки — по 5.2.

6.2 Отбор проб — по ГОСТ 31467.

6.2.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.2.2 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 31467 и [1], [2].

6.2.3 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

6.3 Определение органолептических показателей (см. 4.2.1, 4.2.3), температуры мяса индеек (см. 3.2) и массы нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 31470.

6.4 Определение массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса индеек, — по нормативным документам государств, принявших стандарт.

6.5 Методы контроля микробиологических показателей (см. 4.2.9) — по ГОСТ 31468, ГОСТ 7702.2.1.

6.6 Определение содержания токсичных элементов (см. 4.2.10) — по ГОСТ 31262, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932;
- кадмия — по ГОСТ 26933.

6.7 Определение антибиотиков — по [3].

6.8 Определение пестицидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.9 Определение радионуклидов — по документам, действующим 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 индеек транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований.

Остывшее мясо индеек транспортированию и хранению не подлежит.

7.2 Транспортирование мяса индеек, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7.3 Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса индеек при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1 °С до плюс 2 °С включительно: тушек — не более 5 сут, частей тушек — не более 2 сут со дня выработки.

7.4 Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса индеек со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:

- не выше минус 12 °С — тушек в потребительской таре — не более 8 мес, в групповой упаковке — не более 4 мес; частей тушек — не более 1 мес;
- не выше минус 18 °С — тушек в потребительской таре — не более 12 мес, в групповой упаковке — не более 8 мес; частей тушек — не более 3 мес;
- не выше минус 25 °С — тушек в потребительской таре — не более 14 мес, в групповой упаковке — не более 11 мес.

7.5 Срок годности устанавливает изготовитель.

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 13493:1998 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии

УДК 637.54:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: мясо индеек, общие технические условия, показатели безопасности, сорт, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, потрошеная тушка, тушки и их части

Редактор *Т.М. Кононова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 24.04.2013. Подписано в печать 29.05.2013. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,15. Тираж 153 экз. Зак. 495.

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