ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54676— 2011

ЖИРЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

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 13 декабря 2011 г. № 834-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2012

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности в 100 г продукта 8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности жира 9
Библиография 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЖИРЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ

Технические условия

Edible fats of a bird.
Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые жиры птицы — жир-сырец и топленый (далее — жиры), предназначенные для реализации и производства продуктов питания.

Требования к безопасности продукции изложены в 5.2.3 и 5.2.4, качеству — в 5.2.1 и 5.2.2, 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 содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р ИСО 27107—2010 Жиры и масла животные и растительные. Определение перекисного числа потенциометрическим методом по конечной точке

ГОСТ Р 50396.1—2010 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ Р 50456—92 (ИСО 662—80) Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ

ГОСТ Р 50457—92 (ИСО 660—83) Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности

ГОСТ Р 50962—96 Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. 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 51487—99 Жиры растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа

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

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytoqenes

ГОСТ Р 51944—2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

Издание официальное

ГОСТ Р 52702—2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ Р 52837—2007 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

ГОСТ Р 53458—2009 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ Р 53597—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ Р 53665—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения сальмонелл

ГОСТ Р 53747—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

ГОСТ Р 54374—2011 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 54376—2011 Мясо уток (тушки и их части). 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 5037—97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

*ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 30011-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

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

ГОСТ 8285—91 Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытаний

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 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928—86 Продукты пищевые. Метод определения железа

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов

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

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым 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.

---

* ГОСТ 5717.1—2003 утратил силу на территории РФ, с 01.01.2012 пользоваться ГОСТ Р 54470—2011.

** ГОСТ 13513—86 утратил силу на территории РФ, с 01.03.2012 пользоваться ГОСТ Р 54463—2011.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313.

4 Классификация

4.1 Жиры по виду используемого сырья подразделяются:
- на куриный;
- индюшиный;
- гусиный;
- утиный.

4.2 В зависимости от технологии обработки жиры подразделяются:
- на жир-сырец;
- топленый.

4.3 Топленый жир в зависимости от качества вырабатывают высшего, 1-го и 2-го сорта.

4.4 В зависимости от температуры в толще продукта жиры по термическому состоянию подразделяют на охлажденные — с температурой от 0 °С до 4 °С включительно, замороженные — с температурой не выше минус 12 °С.

5 Технические требования

5.1 Жиры должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться согласно технологической инструкции по производству пищевых жиров птицы* с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.2 Характеристики

5.2.1 По качеству обработки, органолептическим и физико-химическим показателям жиры должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для жира-сырца	
	куриного и индюшиного	утиного и гусиного
Внешний вид и цвет	Внутренняя жировая ткань в виде пластинок или отдельных кусочков от кремового до желтого цвета с розоватым оттенком	Внутренняя жировая ткань в виде пластинок или отдельных кусочков от белого до светло-кремового цвета. Допускается сероватый оттенок
Запах	Специфический, свойственный данному виду свежего жира, без признаков осаливания и прогорклости	
Консистенция: - охлажденного - замороженного	Мягкая, эластичная Плотная	
Кислотное число, мг КОН/г, не более	1,5	
Массовая доля влаги, %, не более	25,0	

* «Технологическая инструкция по выработке пищевых жиров птицы», разработанная и утвержденная директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [6].

5.2.2 Топленый жир, не соответствующий одному из показателей высшего сорта, относят к 1-му сорту, при несоответствии одному из этих показателей — ко 2-му сорту.

5.2.3 Микробиологические показатели жира-сырца не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.4 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, меди, железа), нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и диоксинов в жирах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для топленого жира					
	куриного и индюшиного			гусиного и утиного		
	высшего сорта	1-го сорта	2-го сорта	высшего сорта	1-го сорта	2-го сорта
Цвет при температуре от 18 °С до 20 °С	От светло-кремового до светло-желтого различной интенсивности		От матово-белого до кремового различной интенсивности. Допускается сероватый оттенок	Матово-белый или светло-кремовый различной интенсивности		От матово-белого до кремового различной интенсивности. Допускается сероватый оттенок
Запах и вкус	Свойственный данному виду жира, без посторонних привкуса и запаха. Допускается приятный поджаристый					
Прозрачность в расплавленном состоянии	Прозрачный		Опалесцирующий	Прозрачный		Опалесцирующий
Консистенция при температуре от 18 °С до 20 °С	От жидкой до мажущейся. Допускается неоднородная структура — расслоение					
Кислотное число, мг КОН, не более	1,1	2,2	3,5	1,1	2,2	3,5
Перекисное число, моль активного кислорода/кг, не более	3,0	5,0	7,0	3,0	5,0	7,0
Массовая доля влаги, %, не более	0,25	0,30	0,80	0,25	0,30	0,80

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для выработки жиров используют внутреннюю жировую ткань с брюшной полости тушек, с мышечных желудков и кишок кур, индеек, гусей и уток.

Жиры вырабатывают при убое сельскохозяйственной птицы по ГОСТ Р 52837, а также при глубокой переработке тушек птицы по ГОСТ Р 52702, ГОСТ Р 53458 и ГОСТ Р 54376 на предприятиях, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства; птица должна быть здоровой, прошедшей ветеринарно-санитарную экспертизу и отвечать ветеринарным и санитарным требованиям.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5], [6].

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для нее не должны влиять на показатели качества жиров и должны обеспечивать стойкость при транспортировании, хранении и реализации в течение всего срока годности, а также быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.2 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 (общие требования по разделу 3, к продукции — по 4.3.8). Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении А.

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

5.4.4 На каждую единицу транспортной тары с продукцией с помощью штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом наносят маркировку, содержащую данные о продукте по 5.4.2. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно помещать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

5.4.5 Маркировка жиров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать гигиеническим требованиям и документу, по которому они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность жира при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также быть разрешены для контакта с аналогичными пищевыми продуктами и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.5.2 Жиры, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую тару.

5.5.3 В качестве потребительской тары применяют:

а) для топленых жиров:

- контейнеры с крышками из полипропилена по ГОСТ Р 50962;
- стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2;
- металлические банки по ГОСТ 5981.

Для укупорки стеклянных банок применяют металлические крышки по нормативной документации.

б) для жира-сырца:

- пакеты из полимерной пленки по ГОСТ 10354 с последующим скреплением их горловины термосвариванием, липкой лентой по ГОСТ 20477 или другими средствами;
- лотки из полимерных материалов с последующей упаковкой в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354 и ГОСТ 25951, скрепленные термосвариванием или другим способом.

5.5.4 Жиры в потребительской таре упаковывают в транспортную тару — полимерные ящики по ГОСТ Р 51289 или из гофрированного картона по ГОСТ 13513 с последующей фиксацией липкой лентой по ГОСТ 18251.

Топленые жиры могут быть упакованы в металлические фляги вместимостью 25 и 38 $дм^3$ по ГОСТ 5037; бидоны, бочки, ведра с крышками и фляги по ГОСТ Р 50962 с предварительным вложением в них мешков-вкладышей из полимерных пленочных материалов по ГОСТ 19360 и последующим скреплением горловины пакета липкой лентой по ГОСТ 20477 или другими средствами.

5.5.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают жир одного наименования, вида и сорта (для топленого жира), одной даты выработки и термического состояния.

5.5.6 Допускается использовать другие виды потребительской и транспортной тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность, качество и безопасность жира при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.7 Упаковка жира, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5.8 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в его маркировке в потребительской таре с учетом допускаемых отклонений.

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

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [7].

6 Правила приемки

6.1 Жиры принимают партиями.

Партией считают любое количество жира одного наименования, сорта (для топленого жира) и вида птицы, одного термического состояния, выработанное на одном предприятии за одну дату и сопровождаемое одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным согласно [8].

6.2 Внешний вид и маркировку транспортной тары на соответствие требованиям настоящего стандарта проверяют на каждой единице транспортной тары в партии.

6.3 Качество продукции в нечетко маркированной или поврежденной таре проверяют отдельно по каждой единице и результаты распространяют только на эту продукцию.

6.4 Для оценки жира на соответствие качества требованиям настоящего стандарта делают выборку в объеме 5 % взятых из разных мест партии, но не менее двух транспортных упаковок.

Из данных транспортных единиц выборочно отбирают три-четыре потребительских упаковки и направляют в лабораторию.

6.5 Органолептические показатели и температуру жиров устанавливают в каждой партии.

6.6 Показатели массовой доли влаги, кислотного и перекисного чисел определяет изготовитель не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.7 Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

6.8 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца, меди, железа), нитрозаминов, пестицидов и антибиотиков устанавливает изготовитель продукции.

6.9 Контроль содержания диоксинов проводят при ухудшении экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к их образованию и попаданию в окружающую среду, а также при обоснованном предположении о возможном наличии в продовольственном сырье.

7 Методы контроля

7.1 Объем выборки — по 6.4.

7.2 Отбор проб — по ГОСТ Р 53597 (для жира-сырца) и ГОСТ 8285 (для топленого жира).

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

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

7.5 Определение внешнего вида, цвета, вкуса, запаха, прозрачности и консистенции органолептически — по ГОСТ 8285.

7.6 Определение физико-химических показателей — массовой доли:

- влаги — по ГОСТ Р 50456;
- кислотного числа — по ГОСТ Р 50457 и ГОСТ Р 53747;
- перекисного числа — по ГОСТ 8285, ГОСТ Р ИСО 27107, ГОСТ Р 51487 и ГОСТ Р 53747.

7.7 Методы контроля микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50396.1, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 53665, ГОСТ Р 54374 и [9].

7.8 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [10], [11]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [12];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962 и ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [13];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [13];
- меди — по ГОСТ 26931 (в топленом жире);
- железа — по ГОСТ 26928 (в топленом жире).

7.9 Определение нитрозаминов — по [14].

7.10 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [15], [16].

7.11 Определение пестицидов — по [17], [18], [19].

7.12 Определение диоксинов — по [20].

7.13 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже указанных в разделе 7.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Жиры транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований.

8.2 Транспортирование и хранение жиров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

8.3 Сроки годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности в 100 г продукта

А.1 Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности в 100 г продукта представлены в таблице А.1.

Таблица А.1

Вид и сорт жира	Жир, г, не менее	Энергетическая ценность, ккал, не менее
Жир-сырец	64,0	576
Топленый:		
высшего сорта	99,8	898
1-го сорта	99,6	896
2-го сорта	98,2	884

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности жира

Б.1. Рекомендуемые сроки годности жира-сырца с даты выработки:

1) охлажденного, при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:

- от 0 °С до 4 °С — не более 48 ч;
- от 0 °С до минус 1 °С — не более 4 сут;

2) замороженного, при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:

- не выше минус 12 °С — не более 30 сут;
- не выше минус 18 °С — не более двух мес.

Б.2. Рекомендуемые сроки годности топленого жира с даты выработки представлены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Топленые жиры	Сроки годности при температуре, мес	
	от 0 °С до 4 °С	от минус 12 °С и ниже
Упакованные в:		
- металлические фляги	2	6
- металлические банки	6	8
- стеклянные банки	6	—
- тару из полимерных материалов	2	4

Библиография

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

[2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной 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 и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, М., 1987 г.

[4] Ветеринарно-санитарные требования при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, утвержденные Главным ветеринарным инспектором РФ Минсельхоза России, М., 2002 г.

[5]* Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[6] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[7] ГН 2.3.2.972—2000 — Гигиенические нормативы. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

[8] Приказ Минсельхоза России от 16.11.2006 г. № 422, утвержденный Министром сельского хозяйства России

[9] МУК 4.2.590—96 — Методические указания. Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «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] МУ 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 — Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[14] МУК 4.4.1.011—93 — Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[15] МУ 3049—84 — Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[16] МУК 4.2.026—95 — Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[17] МУ 2142—80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[18] МУ 1222—75 — Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое

[19] ГН 1.2.2701—2010 — Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)

[20] МУК 99—1999 — 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

* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н12 ОКП 92 1514
92 1524

Ключевые слова: жиры птицы пищевые, технические требования, жир-сырец, топленый жир, показатели безопасности, характеристика жиров, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.Г. Кузнецова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 21.06.2012. Подписано в печать 09.07.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,15. Тираж 191 экз. Зак. 610.

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