ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54355— 2011

КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие 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 14 июля 2011 г. № 183-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, определения и сокращения 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности сырья для производства кулинарных изделий 11
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий 12
Библиография 13

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Culinary products of poultry meat. General specifications

Дата введения — 2012—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кулинарные изделия из мяса птицы (далее — кулинарные изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд.

Требования безопасности изложены в 5.1.5 и 5.1.6, требования к качеству — в 5.1.2, к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

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

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

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для 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 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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

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

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

ГОСТ Р 51482—99 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

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

Издание официальное

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

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

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

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

ГОСТ Р 52480—2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579 — 2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphilococcus aureus

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53163—2008 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

ГОСТ Р 53599—2009 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

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 4288—76 Изделия кулинарные и продукты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

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

ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия

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

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

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Метод определения крахмала

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 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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

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 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

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

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.

3 Термины, определения и сокращения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313 и следующие сокращения:

ГМО — генетически модифицированные организмы;

МПМО — мясо птицы механической обвалки.

4 Классификация

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

Примечание — При использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы продукт называют «Кулинарное изделие из мяса птицы».

4.2 В зависимости от технологии изготовления кулинарные изделия могут быть:

- вареные, в т.ч. заливные, студни, паштеты;
- жареные, в т.ч. контактным способом, во фритюре;
- запеченные;
- формованные;
- фаршированные;
- в оболочке (панировке, фольге и др.).

4.3 В зависимости от термического состояния кулинарные изделия подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от 2 °С до 8 °С включительно;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С.

4.4 В зависимости от количества используемого сырья (кускового мяса, МПМО и пищевых субпродуктов) кулинарные изделия (кроме студней и паштетов) подразделяют на следующие сорта:

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

высший — кулинарное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %;

первый — кулинарное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51 %;

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

третий — кулинарное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 51 %.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Кулинарные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на кулинарное изделие конкретного наименования, в соответствии с которым оно изготовлено, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.2 По основным органолептическим и физико-химическим показателям кулинарные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	вареных	жареных	запеченных
Внешний вид: целых	Целые тушки, их части без остатков внутренних органов; поверхность без пеньков и волосовидного пера, покрыта панировкой или без нее, декоративной смесью специй или без них; кусковое мясо (бескостное или мясокостное), потроха формованные, фаршированные, в оболочке и/или без нее. Допускается незначительное наличие влаги и/или желе в потребительской упаковке. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
рубленых	Поверхность без разорванных и ломаных краев, покрыта панировкой или без нее, декоративной смесью специй или без них; формованные и/или в оболочке, и/или фаршированные. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
в оболочке	Поверхность чистая, без слипов, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, с наличием декоративной смеси специй или без них. Допускается незначительное наличие влаги и/или желе в потребительской упаковке. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Консистенция	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Вид на разрезе	Фарш однородной или неоднородной структуры равномерно перемешан с кусковым мясом и/или фарш разной степени измельчения до тонкого включительно с кусочками неопределенной формы или без них, с начинкой или без нее. Дополнительные характеристики, в т. ч. рисунок фарша, в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Цвет	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Форма и размер	Регламентируются документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Массовая доля белка, %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование, и должна быть не менее: для сорта экстра — 15,0; высшего — 13,0; первого — 12,0; второго — 10,0; третьего — 8,0		

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	вареных	жареных	запеченных
Массовая доля жира, %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование, и должна быть не более: для сорта экстра — 20,0; высшего — 25,0; первого — 30,0; второго — 35,0; третьего — 40,0		
Массовая доля крахмала (при использовании), %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Массовая доля кальция, %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5	3,0	
Массовая доля нитрита натрия (при его использовании), %, не более	0,005		
Массовая доля добавленного фосфора (в пересчете на P_2O_5), %, не более	0,5		
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	—	—

Примечания

1 Массовая доля кальция регламентируется в кулинарных изделиях, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю МПМО в рецептуре мясной композиции.

2 Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлено для кулинарных изделий, в рецептуре которых предусмотрено его использование.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	заливных	студней	паштетов
Внешний вид	Изделие в виде концентрированного бульона с распределенными кусочками вареного мяса и/или субпродуктов, и/или колбасных изделий неопределенной формы и размера		Изделие в виде однородной или неоднородной массы разной степени измельчения до тонкого включительно
	с наличием других рецептурных ингредиентов согласно рецептуре		
Консистенция	Упругопластичная		От плотной до пластичной
Вид на разрезе	Фарш однородной или неоднородной структуры равномерно перемешан, с допускаемым наличием мелкой пористости, с включениями кусочков мясных и/или немясных ингредиентов неопределенной формы и размера или без них в количествах согласно рецептуре. Дополнительные характеристики, в т. ч. рисунок фарша, в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Цвет	Цвет фарша и дополнительные характеристики регламентируются документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Форма и размер	Регламентируются документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	заливных	студней	паштетов
Массовая доля белка, %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование кулинарных изделий, и должна быть не менее: для сорта экстра — 15,0; высшего — 13,0; первого — 12,0; второго — 10,0; третьего — 8,0		
Массовая доля жира, %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование кулинарных изделий, и должна быть не более: для сорта экстра — 20,0; высшего — 25,0; первого — 30,0; второго — 35,0; третьего — 40,0		
Массовая доля желе, %, не более	20,0	50,0	–
Массовая доля крахмала (при его использовании), %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Массовая доля кальция, %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2,5		
Массовая доля нитрита натрия (при его использовании), %, не более	0,005		
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006		
Массовая доля добавленного фосфора (в пересчете на P_2O_5), %, не более	0,5		

Примечания

1 Массовая доля кальция регламентируется в кулинарных изделиях, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю МПМО в рецептуре мясной композиции.

2 Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлено для кулинарных изделий, в рецептуре которых предусмотрено его использование.

5.1.3 Кулинарные изделия, выработанные с использованием замороженного, частично или полностью размороженного сырья, замораживанию не подлежат.

5.1.4 Пищевую ценность кулинарных изделий конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они выработаны.

5.1.5 Микробиологические показатели кулинарных изделий не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки кулинарных изделий применяют мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, МПМО; пищевые яйца и яичные продукты, а также мясное сырье убойных животных,

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

прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие:

- по показателям безопасности требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- требованиям, установленным в документе на конкретное ассортиментное наименование кулинарных изделий, в соответствии с которыми оно выработано.

Рекомендуемые сроки годности сырья приведены в приложении А.

5.2.2 Перечень сырья и материалов для конкретного ассортиментного наименования кулинарных изделий и требования к его качеству регламентируются документом, в соответствии с которым оно выработано.

5.2.3 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.2.4 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах кулинарных изделий устанавливают в документе на кулинарные изделия конкретного ассортиментного наименования, в соответствии с которым они выработаны.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены для применения в производстве продуктов из мяса птицы и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

5.2.5 Сырье (пищевые ингредиенты и добавки), применяемое для выработки кулинарных изделий, рекомендуется контролировать на содержание компонентов, полученных с применением ГМО.

5.2.6 Для производства кулинарных изделий рекомендуется применять следующие материалы:

- колбасные натуральные оболочки (черевы и круга говяжьи, черевы свиные, бараньи);
- искусственные и синтетические оболочки, включая барьерные.

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

5.2.8 Для выработки кулинарных изделий не допускается применять:

- сырье животного происхождения, замороженное более одного раза;
- мясо птицы с изменившимся цветом мышечной ткани, кожи и жира;
- шпик с пожелтением.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица потребительской тары с кулинарным изделием, искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к кулинарному изделию в натуральной оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию, и отвечать требованиям ГОСТ Р 51074 (общие требования по разделу 3, требования к продукции — по 4.3.7).

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

5.3.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.3.3 На каждую единицу транспортной тары с кулинарными изделиями наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 5.3.1 со следующим дополнением:

- масса нетто;
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции).

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

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4] — [6].

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

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [8].

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

5.3.4 Маркировка кулинарных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать гигиеническим требованиям, документам, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность кулинарных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также разрешены для контакта с пищевыми продуктами соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.4.2 Кулинарные изделия, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую тару.

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

5.4.3 Кулинарные изделия упаковывают в полимерные пленочные материалы под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы (пленки или пакеты).

5.4.4 Кулинарные изделия в потребительской таре и групповой упаковке упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и ГОСТ 9142, полимерные по ГОСТ Р 51289, контейнеры, тару-оборудование.

5.4.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают кулинарные изделия одного наименования и сорта, одной даты выработки, одного способа термической обработки и одного вида упаковки.

Упаковку кулинарных изделий разных наименований в единицу транспортной тары проводят по согласованию между покупателем и продавцом.

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

5.4.7 Упаковка кулинарных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4.8 Масса нетто продукции в ящиках — не более 20 кг, контейнерах, таре-оборудовании — не более 250 кг.

5.4.9 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной на маркировке продукта в потребительской 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.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки кулинарных изделий — по ГОСТ 9792.

6.2 Кулинарные изделия принимают партиями. Под партией понимают любое количество кулинарных изделий одного наименования и сорта, одного термического состояния, одной даты выработки, выработанное в одну смену, одного вида упаковки и сопровождаемое одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом.

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 и термическое состояние;
- номер партии;

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [9].

- число транспортной тары;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- массу нетто продукта;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта, документу, по которому он изготовлен;
- обозначение настоящего стандарта и/или документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия;
- информацию о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

Документ, удостоверяющий качество и безопасность, выдает и подписывает ответственное лицо предприятия—изготовителя продукции в установленном порядке.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

6.5 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.6 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

6.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ Р 51604 и ГОСТ Р 52480.

7 Методы контроля

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

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

7.3 Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 9958, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

7.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлоридов (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482;
- массовой доли кальция — по ГОСТ Р 53599.

7.6 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

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

- ртути — по ГОСТ 26927, [12];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [13];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [13].

7.8 Определение нитрозаминов — по [14].

7.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [15] — [17].

7.10 Определение пестицидов — по [18] — [20].

7.11 Определение диоксинов — по [21], [22].

7.12 Определение микробиологических показателей:

- мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ 4288, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 52816;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- бактерии S.aureus — по ГОСТ Р 52815;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл — по ГОСТ 4288, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814.

7.13 Идентификация продукции на наличие ГМО (если они предусмотрены нормативным документом, в соответствии с которым изготавливаются кулинарные изделия конкретного ассортиментного наименования) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

7.14 Определение температуры в толще продукта — по ГОСТ Р 51944.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Кулинарные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности, регламентируемым в документе, в соответствии с которым изготовлены конкретные наименования кулинарных изделий и в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Транспортирование и хранение кулинарных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Срок годности и условия хранения кулинарных изделий устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий приведены в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности сырья для производства кулинарных изделий

А.1 Рекомендуемые сроки годности сырья для производства кулинарных изделий:

а) мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, а также мясное сырье убойных животных:

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — не более 5 сут, субпродукты — не более 2 сут,

2) подмороженное и/или размороженное с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С — не более 10 сут, субпродукты — не более 7 сут,

3) замороженное с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С и не ниже минус 28 °С — не более 3 мес;

б) мясо птицы механической обвалки по ГОСТ Р 53163:

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — не более одних суток,

2) подмороженное и/или размороженное с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С — не более 5 сут,

3) замороженное с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С и/или не ниже минус 28 °С — не более одного и/или 3 мес соответственно;

в) пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки:

1) пищевые яйца, хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С, — не более 25 сут,

2) охлажденные жидкие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 4 °С, — не более 24 ч,

3) замороженные жидкие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше минус 18 °С, — не более 15 мес; хранившиеся при температуре не выше минус 12 °С, — не более 10 мес,

4) сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 20 °С, — не более 6 мес; хранившиеся при температуре не выше 4 °С, — не более 24 мес.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий

Б.1 Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий высокой степени готовности при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную тару при температуре хранения от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % — не более 6 сут, вырабатываемых в барьерной оболочке — не более 60 сут.

Б.2 Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0 °С до 6 °С:

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

Б.3 Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий при температуре хранения минус 12 °С — не более 30 сут, при температуре минус 18 °С — не более 90 сут.

Библиография

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

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

[3] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 — Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.

[4] Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденные Комиссией таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317

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

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

[7] СанПиН 2.3.2.1074—2001 — Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[8] СанПиН 2.3.2.1293—2003 — Гигиенические требования по применению пищевых добавок

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

[10] МУК 4.1. 985—2000 — Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[11] МУК 01-19/47-11—92 — Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

[12] МУ 5178—90 — Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[13] МУК 4.1.986—2000 — Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрофотометрии

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

[15] МР 4.18/1890—91 — Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения (Минск—Москва, 1991 г.)

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

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

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

* Действуют на территории Таможенного союза с 01.01.2012 г.

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

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

[21] МУК 4.1.1023—2001 Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах. Методические указания

[22] МУК—99 от 15.06.1999 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

УДК 637.523:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1472

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.В. Бестужевой*

Сдано в набор 25.04.2012. Подписано в печать 23.05.2012. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,72. Тираж 216 экз. Зак. 482.

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