ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 54349— 2011**

# МЯСО И СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ

## Правила приемки

**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 6 июля 2011 г. № 173-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 52306—2005, ГОСТ Р 52418—2005, ГОСТ Р 52702—2006, ГОСТ Р 52820—2007, ГОСТ Р 53157—2008, ГОСТ Р 53163—2008, ГОСТ Р 53458—2009 в части разделов «Правила приемки»

*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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# МЯСО И СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ

## Правила приемки

Poultry meat and by-products.
Acceptance regulations

**Дата введения — 2012—07—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, уток, утят, гусей, гусят, цесарок, цесарят, перепелов и их части), пищевые субпродукты сельскохозяйственной птицы и устанавливает правила их приемки.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

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

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

ГОСТ Р 53853—2010 Мясо птицы. Методы гистологического и микроскопического анализа

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 и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313.

## 4 Правила приемки

4.1 Мясо птицы и субпродукты принимают партиями.

Партией считают любое количество мяса птицы (субпродуктов) одного вида, для тушек птицы — одного способа обработки, одного наименования, сорта (при наличии), одного термического состояния, выработанное на одном предприятии по одному нормативному или техническому документу,

**Издание официальное**

одной даты выработки, упакованное в тару одного вида, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемое одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, одним ветеринарным документом за одну дату выработки, оформленным в соответствии с [1].

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату выдачи документа;
- наименование, телефон, адрес предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта (с указанием сорта для тушек птицы, термического состояния);
- номер партии;
- дату выработки и дату упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- число единиц потребительских упаковок в единице транспортной тары;
- число единиц транспортной тары и массу нетто;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям стандарта, нормативного документа, по которому он выработан;
- обозначение стандарта, нормативного документа, по которому выработан продукт;
- информацию о подтверждении соответствия;
- штриховой код продукта (при его наличии).

Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукта, подписывает ответственное лицо предприятия-изготовителя и заверяет оригинальной печатью предприятия-изготовителя.

4.2 Внешний вид и маркировку транспортной тары на соответствие требованиям стандарта, нормативного документа, по которому вырабатывают продукт, проверяют на каждой единице транспортной тары в партии.

4.3 Приемку продукции в нечетко маркированной или поврежденной таре проводят отдельно, по каждой единице соответствующей тары, и результаты распространяют только на продукцию в этой таре.

4.4 Для оценки продукции на соответствие требованиям стандарта, нормативного документа, по которому выработан продукт, из разных мест партии методом случайного отбора составляют выборку из неповрежденных единиц транспортной тары, затем из нее отбирают образцы потребительской тары в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

| Объем партии в единицах транспортной тары | Объем выборки в единицах транспортной тары | Количество отобранных образцов в единицах потребительской тары | |
|---|---|---|---|
| | | кур, цыплят, цыплят-бройлеров, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов | гусей, гусят, индеек, индюшат |
| До 20 включ. | 2 | 4 | 4 |
| От 21 до 100 » | 3—5 | 8 | 4 |
| » 101 до 400 » | 6—10 | 16 | 8 |
| » 401 до 800 » | 11—15 | 25 | 12 |
| » 801 до 1500 » | 16—20 | 35 | 17 |
| » 1501 | Не менее 30 | 45 | 21 |

4.5 Контроль массы нетто продуктов на соответствие массе, указанной на маркировке транспортной и потребительской тары, проводят на каждой единице транспортной и потребительской тары в выборке согласно таблице 1, при несоответствии – приемку проводят по фактической массе нетто всей продукции.

4.6 Отбор проб для проведения оценки качества продуктов проводят в соответствии с ГОСТ Р 51944 и ГОСТ Р 53597 из количества отобранных образцов по таблице 1.

4.7 Отобранные пробы продукта оценивают по органолептическим показателям — запах (при сомнении — вкус мяса и аромат бульона), упитанность (состояние мышечной системы и наличие жировых отложений), степень снятия оперения, состояние вида кожи, внешний вид субпродуктов и температуру продукта по ГОСТ Р 51944 и ГОСТ Р 53747.

При получении неудовлетворительных результатов по показателю «запах» партия приемке не подлежит.

При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из остальных показателей более чем в 25 % отобранных образцов продуктов проводят повторную оценку на количестве образцов продуктов, отобранных из потребительской тары согласно таблице 1.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

Результаты испытаний оформляют протоколом по форме, принятой у изготовителя, или отражают в журнале.

4.8 При разногласии в оценке качества мясо птицы и субпродукты подвергают гистологическому и микроскопическому анализам по ГОСТ Р 53853.

4.9 Основанием для принятия партии продуктов являются положительные результаты испытаний.

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

4.11 Контроль массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса (субпродуктов) птицы, проводят в случае визуального обнаружения льда в упаковке и/или внутри продукта.

4.12 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.

## Библиография

[1] Приказ Минсельхоза России от 16.11.2006 г. № 422 «Об утверждении правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов», утвержденный министром А.В. Гордеевым с изменениями

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| УДК 637.54:006.354 | ОКС 67.120.20 | Н16 | ОКП 92 1160<br>92 1230 | ОКСТУ 9210 |

Ключевые слова: мясо птицы, субпродукты, правила приемки, партия, объем партии, оценка качества, тушки птицы и их части, выборка, объем выборки, образцы продуктов

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 13.02.2012. Подписано в печать 27.02.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,42. Тираж 226 экз. Зак. 219.

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