ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54366— 2011

БЛОКИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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 мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июля 2011 г. № 200-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 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 3
5.1 Характеристики 3
5.2 Требования к сырью 3
5.3 Маркировка 4
5.4 Упаковка 4
6 Правила приемки 5
7 Методы анализа 6
8 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности субпродуктов 8
Приложение Б (справочное) Цифровой переносной термометр-щуп 9
Библиография 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

БЛОКИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Технические условия

Chilled meat by-products blocks. Specifications

Дата введения — 2012—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на блоки из мясных обработанных субпродуктов замороженные (далее — блоки), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и для промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.1.4, требования к качеству — в 5.1.3, 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 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 Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51447—99 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 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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 monocytogenes

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

ГОСТ Р 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

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

Издание официальное

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

ГОСТ Р 53150—2008 (ЕН 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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 7269—79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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 19496—93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

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

ГОСТ 23392—78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

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. Методы определения свинца

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

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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427.

4 Классификация

4.1 В зависимости от вида убойных животных блоки подразделяют: из говяжьих, свиных, бараньих, конских, оленьих, верблюжьих субпродуктов.

Примечание — Блоки из козьих субпродуктов приравниваются к бараньим, блоки из субпродуктов буйволов и их помесей, яков — к говяжьим, блоки из субпродуктов ослов, мулов и лошаков — к конским.

4.2 В зависимости от анатомической принадлежности субпродуктов блоки выпускают:

4.2.1 Из говяжьих мозгов, сердец, языков, почек, диафрагм, хвостов, калтыков, легких, селезенок, трахей, семенников, ушей, губ, рубцов с сетками, сычугов, книжек; говяжьей печени, мясной обрези; говяжьего мяса пищевода и вымени.

4.2.2 Из свиных мозгов, сердец, языков, почек, диафрагм, хвостов, калтыков, легких, селезенок, трахей, ушей, желудков, молочных желез; свиной печени, мясной обрези, шкурки; свиного мяса пищевода.

4.2.3 Из бараньих мозгов, сердец, языков, почек, диафрагм, хвостов, калтыков, легких, селезенок, трахей, молочных желез; семенников, рубцов с сетками, сычугов и книжек; бараньей печени, мясной обрези; бараньего мяса пищевода.

4.2.4 Из конских мозгов, сердец, языков, почек, диафрагм, хвостов, калтыков, легких, селезенок, трахей, молочных желез, ушей, губ, желудков; конской печени, мясной обрези; конского мяса пищевода.

4.2.5 Из оленьих мозгов, сердец, языков, почек, диафрагм, хвостов, калтыков, легких, селезенок, трахей, молочных желез, ушей, губ, рубцов с сетками, сычугов и книжек; оленьей печени, мясной обрези; оленьего мяса пищеводов.

4.2.6 Из верблюжьих мозгов, сердец, языков, почек, диафрагм, хвостов, калтыков, легких, селезенок, трахей, молочных желез, ушей, губ, рубцов с сетками, сычугов и книжек; верблюжьей печени, мясной обрези; верблюжьего мяса пищеводов.

4.3 В зависимости от формы и размеров блоки подразделяют на типы: I, II, III.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Блоки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.2 Блоки по форме и размерам должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя		Характеристика блоков
Тип блока	I	Форма усеченной четырехгранной пирамиды
	II, III	Форма прямоугольного параллелепипеда
Размер блока: I II III		Длина × ширина × высота, мм: 370 × 370 × 150 370 × 370 × 75(95) 370 × 180 × 95
Примечания 1 В каждом блоке должны быть субпродукты одной группы и одного наименования. 2 Предельное отклонение блоков от установленных размеров — ± 10 мм. 3 Допускаются другие размеры блоков массой не более 20 кг.		

5.1.3 По органолептическим показателям блоки должны быть монолитные, поверхность блоков твердая, цвет — свойственный данному виду субпродуктов в замороженном состоянии.

Температура в толще блоков — не более минус 12 °С.

Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличия льда и снега.

5.1.4 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов блоки должны соответствовать требованиям допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Требования к сырью

Для производства блоков используют субпродукты крупного рогатого скота, свиней, овец, лошадей, оленей и верблюдов, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[4].

Все субпродукты должны быть получены при убое здоровых животных в промышленных условиях, к использованию на пищевые цели допускаются субпродукты, прошедшие положительно ветеринарно-санитарную экспертизу и соответствующие нормативным правовым актам Российской Федерации*.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества субпродуктов и изготавливаться из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.3.2 На каждой упаковочной единице в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074 должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на упаковку или вложенная в нее с указанием:

- наименования блока;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории);
- товарного знака (при наличии);
- даты изготовления и упаковывания;
- условий хранения;
- срока годности;
- массы нетто;
- пищевой ценности в соответствии с приложением А;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

Пример маркировки блока — «Блок говяжьей печени замороженный».

5.3.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

Ярлык с маркировкой, характеризующей продукцию, наклеивают на транспортную тару с указанием:

- наименования блока;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака (при наличии);
- даты изготовления и упаковывания;
- условий хранения;
- срока годности;
- массы нетто;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства, разрешенные к применению в пищевой промышленности, должны соответствовать санитарным требованиям и документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид субпродуктов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.2 Допускается использовать импортные тару и упаковочные материалы, разрешенные к применению в пищевой промышленности, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.3 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

5.4.4 Допускается использование многооборотной тары, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

5.4.5 Масса нетто одной упаковочной единицы — не более 20 кг. Укладка субпродуктов в блоки — плотная.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативным документам федеральных органов исполнительной власти [1]—[4].

5.4.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают субпродукты одного наименования, одного срока годности, одной даты выпуска и оформленного одним удостоверением качества и безопасности.

5.4.7 Перед замораживанием субпродукты, предназначенные для формирования блоков, упаковывают в целлюлозную пленку по ГОСТ 7730, пакеты и пленки из пищевого полиэтилена по ГОСТ 10354, пакеты и пленки из других полимерных влагонепроницаемых материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

При использовании блоков на предприятии-изготовителе допускается их замораживание в тазиках-формах без упаковки.

5.4.8 Замороженные блоки, сформированные в транспортный пакет с ненарушенными средствами скрепления пакета, принимают и отпускают без взвешивания по массе нетто и брутто, определяемой предприятием-изготовителем и указанной в транспортной маркировке, нанесенной с двух сторон на каждый пакет.

5.4.9 Поставку замороженных блоков, упакованных в ящики из гофрированного картона, предназначенных для длительного хранения, осуществляют только в пакетированном виде.

5.4.10 Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем марки А по ГОСТ 20477 или другими лентами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

5.4.11 Тара и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [5] и сопровождаться документацией, удостоверяющей их безопасность и качество.

5.4.12 При выпуске блоков предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто каждой упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579.

5.4.13 Упаковка блоков, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Блоки принимают партиями. Под партией понимают любое количество блоков одного наименования, одной даты выработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, и одним ветеринарным документом.

6.2 В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование изготовителя и его адрес;
- наименование блока;
- термическое состояние;
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Для оценки качества блоков проводят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии (число упаковочных единиц), шт.	Число отобранных упаковочных единиц, шт.
До 100	3
От 101 до 500	7
От 501 до 1000	10
Св. 1000	15

6.4 Органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующих организаций или потребителя.

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

Контроль за содержанием диоксинов проводится в случае ухудшения экологической ситуации, приводящей к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.6 При получении неудовлетворительных результатов проводят повторные испытания на удвоенной выборке от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

6.7 В случае разногласия по составу блоков, а также по требованию контролирующих организаций проводят гистологическую идентификацию состава субпродуктов по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

6.8 Порядок и периодичность определения пищевой ценности устанавливает изготовитель блоков.

7 Методы анализа

7.1 Отбор и подготовка проб к анализам — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 53150, ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, [6].

Блоки, отобранные для оценки качества всей партии, размораживают без вскрытия упаковки при температуре не более 30 °С до достижения температуры в толще блока плюс 1 °С. После размораживания и вскрытия каждой упаковки из разных мест отбирают пробу массой не менее 3 кг. Отбор проб осуществляют по ГОСТ Р 51447.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

7.3 Определение массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011.

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

7.5 При возникновении разногласий в определении свежести субпродуктов отбор проб образцов и анализы — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.6 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 52814, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, [7] и [8].

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927, [9];

мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10]—[12];

кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10]—[12].

7.8 Определение пестицидов — по [13]—[15].

7.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [16]—[19].

7.10 Определение радионуклидов — по [20].

7.11 Определение диоксинов — по [21].

7.12 Температуру определяют в центре блока на половине его высоты цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств (см. приложение Б).

7.13 Массу упаковочной единицы взвешивают на весах для статического взвешивания класса точности не ниже среднего (III), с ценой поверочного деления e = 50 г, наибольшим пределом взвешивания 100 кг или других весах с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками. Пределы отрицательных отклонений от номинального количества в соответствии с ГОСТ 8.579.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Упакованные блоки транспортируют при температуре не выше минус 12 °С всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарного документа установленной формы.

8.2 Хранение упакованных замороженных блоков осуществляют в соответствии с правилами по хранению субпродуктов.

8.3 Параметры воздуха в камере хранения и рекомендуемые сроки годности упакованных блоков приведены в таблице 3.

Таблица 3

Вид блоков	Режим хранения		Рекомендуемый срок годности, мес, не более
	Температура воздуха, °С	Относительная влажность, %	
Говяжьи, конские	– 12 – 18 – 20 – 25	95—98	4 6 7 10
Свиные	– 12 – 18 – 20 – 25	95—98	4 5 5 6
Бараньи, оленьи, верблюжьи	– 12 – 18 – 20 – 25	95—98	4 6 7 8

8.4 Транспортирование и хранение блоков, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности субпродуктов

А.1 Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности субпродуктов (100 г мякотной ткани)* приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Калорийность, ккал
Головы	18,9	16,8	237
Мозги	8,6	10,5	119
Губы	4,9	20,7	127
Языки	16,0	15,9	208
Уши	3,5	20,1	112
Сердце	3,5	16,0	96
Диафрагма	16,7	15,4	212
Легкие	3,6	14,8	92
Печень	3,7	18,0	106
Почки	2,8	15,2	86
Семенники	12,1	67,6	379
Вымя говяжье	13,7	12,3	173
Трахеи	20,0	13,7	242
Калтыки	13,2	13,8	174
Желудки	9,0	17,8	152
Рубцы с сетками	4,0	19,9	107
Сычуги	13,6	16,3	188
Книжки	4,2	17,3	107
Селезенки	3,0	14,7	86
Ноги и путовый сустав	6,6	25,0	159
Хвосты	39,4	16,8	422
Мясная обрезь от всех видов животных, кроме свиней	16,3	13,2	200
Мясная обрезь свиная	29,5	11,1	310
Мясо пищевода	11,2	14,1	157
Шкурка свиная	25,6	10,8	273,6
Межсосковая часть	42,5	12,3	431,7

* Пищевую ценность устанавливает изготовитель.

Приложение Б
(справочное)

Цифровой переносной термометр-щуп

Б.1 Цифровой переносной термометр-щуп приведен на рисунке Б.1.



Рисунок Б.1 — Цифровой переносной термометр-щуп ИТ-7

Библиография

[1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологичеким управлением Министерства здравоохранения СССР

[2] СП 3238—85 от 27.03.85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР

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

[4] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299*

[5] ГН 2.3.3.972—2000 Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

[6] ИСО 6887-2:003** 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

[7] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[8] МУК 4.2.1955—2005 Методы выявления и определения бактерий рода Salmonella и Listeria monocytogenes на основе гибридизационного ДНК-РНК анализа

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

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

[11] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

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

[13] Определение микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Справочник под ред. А.М. Клисенко. М., 1992

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

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

[16] МУК 4.1.1912—2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

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

[18] МР 4-18/1890—91 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

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

[20] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль Sr-90 и Cs-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

[21] МУК—99 от 15.06.1999 Методические указания по идентификации и изомер-специфическому 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

* Действует на территории Таможенного союза.

** Действует до введения в действие ГОСТ Р, разработанного на основе соответствующего ИСО.

УДК 637.514.9.037:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1200
92 1202

Ключевые слова: блоки из субпродуктов замороженные, технические требования, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, микробиологические показатели, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

Сдано в набор 23.04.2012. Подписано в печать 23.05.2012. Формат 60x84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86.
Уч.-изд. л. 1,47. Тираж 171 экз. Зак. 476.

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