ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54048— 2010

МЯСО СВИНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

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 им. 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 30 ноября 2010 г. № 665-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, 2011

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
СВИНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Meat. Pork for children's nutrition. Specifications

Дата введения — 2012—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свинину в полутушах (далее — свинина), полученную от молодняка свиней, выращенных с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических и зоогигиенических требований, предназначенную для производства продуктов питания детей старше 6 мес и реализации.

Требования к качеству, безопасности, маркировке указаны в разделе 5.

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

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 51478—99 (ИСО 2917—74) Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (pH)

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

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

Издание официальное

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

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

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

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

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

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

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 19496—93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

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

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 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

По термическому состоянию свинину, выпускаемую по настоящему стандарту, подразделяют на: парную, охлажденную, подмороженную, замороженную.

Свинину подразделяют на категории в зависимости от массы туш, толщины шпика или на классы в зависимости от выхода мышечной ткани.

Категория — в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Характеристика	Масса туши, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6 — 7 грудными позвонками, не считая толщины шкуры, см
Первая	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков). Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Шпик плотный белого цвета или с розоватым оттенком. Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань	В шкуре* — от 47 до 68 включ. В шкуре** — от 52 до 75 включ.	Не более 2,0
Вторая	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков)	В шкуре* — от 47 до 102 включ. В шкуре** — от 52 до 113 включ. Без шкуры* — от 45 до 91 включ.	Не более 3,0

* Масса туши в парном состоянии без головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира.
**Масса туши в парном состоянии с головой, ногами, хвостом, без внутренних органов и внутреннего жира.

Примечание — Туши свиней, соответствующие требованиям первой категории, но имеющие на коже опухоли, сыпи, кровоподтеки, травмы и повреждения, затрагивающие подкожную ткань, относят ко второй категории.

Класс — в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Класс	Выход мышечной ткани*, %
Экстра	Св. 60
Первый	Св. 55 до 60 включ.
Второй	» 50 » 55 »
Третий	» 45 » 50 »
Четвертый	Менее 45

* Выход мышечной ткани от свиней-молодняка (свинок и боровков) в % к массе туши в шкуре в парном состоянии с головой, хвостом и ногами, без внутренних органов и внутреннего жира.

5 Технические требования

5.1 Свинина должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*

5.2 Характеристики

5.2.1 Свинину вырабатывают в виде полутуш.

Туши свиней должны быть разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш.

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

5.2.2 Свинину, полученную после снятия шпика вдоль всей длины хребтовой части полутуши на уровне 1/3 ширины полутуши от хребта, а также в верхней части лопатки и бедренной части, относят к обрезной. В местах отделения шпика на туше допускается толщина оставшегося шпика не более 0,5 см. Обрезную свинину относят ко второй категории или к классу в соответствии с выходом мышечной ткани, определенным до обрезания шпика.

5.2.3 От свиных полутуш, предназначенных для реализации через розничную торговлю, должны быть отделены голова, уши, хвост, ноги, баки с шейным зарезом по прямой линии в поперечном направлении к положению шеи непосредственно впереди первого шейного позвонка, а также пояснично-подвздошная мышца (вырезка).

5.2.4 На свиных полутушах не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков на площади свыше 10 % поверхности или срывов подкожного жира на площади, превышающей 15 % поверхности полутуши. На замороженных и подмороженных полутушах свиней не допускается наличие льда и снега. Не допускается замораживание мяса более одного раза.

5.2.5 Свинина для детского питания должна относиться к группе качества NOR и иметь значение pH через 1 ч после убоя свыше 5,8 ($pH_1 > 5,8$), через 24 ч после убоя — свыше 5,8 до 6,2 ($5,8 < pH_{24} < 6,2$).

5.2.6 По органолептическим показателям свинина должна быть свежей, без постороннего запаха и ослизнения поверхности. Мышечная ткань на разрубе (распиле) — от светло-розового до красного цвета; шпик — от белого до бледно-розового.

5.2.7 По показателям безопасности свинина должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.8 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов**, радионуклидов свинина не должна превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

5.2.9 Содержание общего фосфора в свинине не должно превышать 0,2 %.

5.3 Требования к сырью

Для выработки свинины используют здоровых свиней в возрасте до 8 мес, живой массой от 70 до 150 кг, выращенных и откормленных в специализированных хозяйствах с соблюдением специальных агрономических, зооветеринарных и зоогигиенических требований, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств.

Примечание — Самцы должны быть кастрированы не позже четырехмесячного возраста. Не допускается применение химической кастрации.

Свиньи должны поступать с ветеринарными сопроводительными документами установленного образца и соответствовать требованиям ветеринарного законодательства.

Полученная от убоя свинина после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы должна быть признана органами и учреждениями ветеринарной службы годной для производства продуктов детского питания.

Не допускается использование свинины, полученной от животных, произведенных и выращенных с использованием методов генной инженерии.

5.4 Маркировка

5.4.1 Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку свинины проводят в соответствии с нормативными документами [5] и [6].

5.4.2 Маркировка свинины, предназначенной для реализации, должна отвечать требованиям настоящего стандарта и ГОСТ Р 51074.

5.4.3 На каждой свиной полутуше должно быть проставлено ветеринарное клеймо овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме, а также товароведческие клейма и штампы, обозначающие категории упитанности или классы.

---

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

** Содержание диоксинов в свинине определяют после утверждения методов контроля.

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3], индекс 3.6.4

5.4.4 Категории свинины обозначают:

- первую — круглым клеймом диаметром 40 мм;
- вторую — квадратным клеймом с размером сторон 40 мм.

Класс свинины обозначают:

- экстра — буквой «Э» высотой 20 мм;
- первый — цифрой «1» высотой 20 мм;
- второй — цифрой «2» высотой 20 мм;
- третий — цифрой «3» высотой 20 мм;
- четвертый — цифрой «4» высотой 20 мм.

После нанесения клейма и штампа государственной ветеринарной службы справа от клейма дополнительно ставят штамп буквы «Д» (детское питание) высотой 20 мм.

5.4.5 Транспортная маркировка упакованной свинины в полутушах — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», с дополнительным указанием «Не допускается повышение температуры хранения, размораживание и повторное замораживание».

5.4.6 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Свиные полутуши выпускают в упаковке. Полутуши свинины упаковывают в холстопрошивочное упаковочное полотно или ткань, или в мешки из материалов, разрешенных к применению уполномоченными органами, или в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354 или в пакеты из нее.

Допускается выпускать и хранить свинину без упаковки для использования внутри предприятия.

5.5.2 Все используемые для упаковки материалы должны обеспечивать сохранность и товарный вид свинины при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению в порядке, установленном федеральным законодательством для контакта с мясным сырьем.

5.5.3 Допускается использовать упаковочные материалы, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные в установленном порядке для контакта с мясным сырьем, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.4 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к нему местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Приемку свинины проводят по количеству и качеству партиями. Под партией понимают любое количество свинины, однородное по качеству, одного вида термической обработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним документом, удостоверяющим качество, и одним ветеринарным сопроводительным документом.

В документе, удостоверяющем качество, указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- наименование продукции, категорию или класс;
- термическое состояние;
- дату изготовления (достижения термического состояния);
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Приемку свинины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой полутуши. В каждой полутуше определяют pH.

6.3 При приемке в каждой партии свинины определяют температуру.

6.4 Для оценки качества свинины проводят выборку из разных мест партии в размере 3 % общего количества.

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

6.6 При получении неудовлетворительных результатов проводят повторные испытания на удвоенной выборке проб, взятых от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

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

Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

6.8 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя**.

7 Методы контроля

7.1 Принадлежность свинины к определенной категории или классу по массе туш и толщине шпика или выходу мышечной ткани устанавливают в соответствии с разделом 4.

7.2 Определение массы

7.2.1 Фактическую массу полутуш определяют взвешиванием на монорельсовых весах, внесенных в государственный реестр, для статического и автоматического взвешивания с наибольшим и наименьшим пределом взвешивания в зависимости от массы и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

7.3 Толщину шпика определяют измерительной линейкой по ГОСТ 427.

7.4 Выход мышечной ткани определяют по уравнению регрессии на основе толщины мышечного и жирового слоя, измеренных с помощью прибора в соответствии с [7].

7.5 Температуру свинины определяют в толще тканей на глубине не менее 6 см цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в государственный реестр измерительных средств, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

Допускается применение других аттестованных методов контроля.

За результат измерения принимают среднеарифметическое значение измерений температуры свинины, взятой в выборку.

7.6 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 53150, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, [8].

7.7 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

7.8 При возникновении разногласий в определении свежести мяса отбор проб образцов и испытания — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.9 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, [9], [10].

7.10 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, [11];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [12], [13];
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [12], [13].

7.11 Определение пестицидов — по [14] — [16].

7.12 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [17] — [19].

7.13 Определение радионуклидов — по [20].

7.14 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ Р 51482, ГОСТ 9794.

7.15 Определение значений pH — по ГОСТ Р 51478.

7.16 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в данном разделе.

* Содержание диоксинов в свинине определяют после утверждения методов контроля.

** Будет осуществляться после утверждения методов контроля.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Условия хранения и рекомендуемые сроки годности свинины в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице 3.

Таблица 3

Вид термического состояния свинины	Параметры воздуха при хранении и транспортировании		Срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденная*	От минус 1 до 0	85	8 сут
Подмороженная**	От минус 3 до минус 2	90	15 сут
Замороженная***	Минус 18	95—98	6 мес
* В подвешенном состоянии. ** В штабеле или подвешенном состоянии. *** В штабеле.			

8.2 Транспортирование свинины проводят в холодильниках-рефрижераторах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении санитарно-гигиенических требований безопасности.

8.3 Транспортирование и хранение свинины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

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-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

[2] 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—01 с дополнениями и изменениями — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.

[4] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста. Утверждены Министерством сельского хозяйства Российской Федерации 18.12.2000 г.

[5]* Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная Министерством сельского хозяйства России 28.04.1994 г.

[6] Инструкция по товароведческой маркировке мяса, утвержденная Комитетом Российской Федерации по пищевой и перерабатывающей промышленности 04.10.93 г.

[7] Методические рекомендации по правилам сдачи-приемки свиней и оценки качества туш по выходу мышечной ткани

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

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

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

[11] МУ 5178—90 — Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

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

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

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

[16] 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

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

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

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

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

* До принятия технического регламента руководствоваться действующим нормативным документом.

УДК 613.22:637.5'64:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1130

Ключевые слова: свинина, технические требования, категория упитанности, класс, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, микробиологические показатели, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *А.Д. Чайка*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 01.09.2011. Подписано в печать 22.09.2011. Формат 60x84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40.
Уч.-изд. л. 1,05. Тираж 246 экз. Зак. 878.

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»,
117418 Москва, Нахимовский проспект, 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru