ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53163— 2008

МЯСО ПТИЦЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 10—2008/371

Москва
Стандартинформ
2009

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 учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии) и Некоммерческой организацией «Российский птицеводческий союз» (НО «Росптицесоюз»)

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 18 декабря 2008 г. № 601-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, 2009

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 ПТИЦЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ

Технические условия

Poultry meat of mechanical separation.
Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (куриное и индюшиное) механической обвалки (далее — мясо механической обвалки), предназначенное для промышленной переработки при производстве продуктов питания.

Стандарт не распространяется на мясо механической обвалки для детского и специального питания, а также на мясо механической обвалки с добавленными ингредиентами, включая воду.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.2, 4.2.3, требования к качеству — в 4.2.1, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ Р 50206—92 Жиры и масла животные и растительные. Определение бутилоксианазола (БОА) и бутилокситолуола (БОТ) методом газожидкостной хроматографии

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

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 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

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 51479—99 (ИСО 1442—97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

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

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 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 52197—2003 Мясо и мясные продукты для детского питания. Метод определения размеров костных частиц

ГОСТ Р 52417—2005 Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция

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

ГОСТ Р 53157—2008 Субпродукты птицы. Технические условия

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 7702.1—74 Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса

ГОСТ 7702.2.0—95/ГОСТ Р 50396.0—96 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1—95/ГОСТ Р 50396.1—92 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 7702.2.3—93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл

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

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

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

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

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, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 В зависимости от вида используемого сырья мясо механической обвалки подразделяют на куриное и индюшиное.

3.2 В зависимости от температуры в толще продукта мясо механической обвалки по термическому состоянию подразделяют на охлажденное — с температурой от 0 °С до минус 2 °С, замороженное — с температурой не выше минус 12 °С.

4 Технические требования

4.1 Мясо механической обвалки должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции его производства [1] с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям мясо механической обвалки должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя и норма мяса механической обвалки	
	куриного	индюшиного
Внешний вид	Тонкоизмельченная пастообразная масса	
Консистенция	Вязкая	
Цвет	От светло-розового до красного без наличия серого цвета	
Запах	Свойственный свежему данному виду продукта	
Аромат бульона	Свойственный аромату бульона свежего вареного	
	мяса кур	мяса индейки
Массовая доля влаги, %, не более	70	
Массовая доля белка, %, не менее	12	
Массовая доля жира, %, не более	18	
Массовая доля кальция, %, не более	0,26	
Массовая доля костных включений:		
% от массы мяса механической обвалки, не более	0,6	
размером до 500 мкм включ., % от общей массы костных включений, не менее	98	
размером св. 500 до 750 мкм включ., % от общей массы костных включений, не более	2	
Количество летучих жирных кислот, мг КОН/100 г мяса механической обвалки, не более	8,0	
Перекисное число, % йода, не более	0,25	
Кислотное число жира, мг КОН/1 г жира, не более	3,0	
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25	

4.2.2 В мясе механической обвалки не допускается наличие:

- костных включений размером свыше 750 мкм;
- хлористого натрия (поваренной соли);
- нитрита натрия;
- сырья растительного и животного происхождения (кроме птицы);
- добавленной влаги;
- посторонних предметов и примесей;
- добавок любого вида.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными санитарными и ветеринарными нормами и правилами, утвержденными в установленном порядке [2]—[7].

4.2.3 Микробиологические показатели мяса механической обвалки не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2.4 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия и ртути), пестицидов, антибиотиков и радионуклидов в мясе механической обвалки не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса механической обвалки должны применять:

- тушки кур, цыплят-бройлеров и их части, тушки цыплят по ГОСТ Р 52702;
- тушки индеек, индюшат по ГОСТ 21784 потрошеные, а также не соответствующие по упитанности качеству обработки требованиям второй категории;
- каркасы, спинно-лопаточные и пояснично-крестцовые части, соответствующие требованиям нормативных документов, по которым они получены при разделке и обвалке тушек кур, цыплят-бройлеров по ГОСТ Р 52702, а также при разделке и обвалке индеек и индюшат, соответствующих требованиям ГОСТ 21784;
- шеи без кожи по ГОСТ Р 53157.

Для производства мяса механической обвалки используют сырье, полученное от здоровой птицы, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу и допущенное к промышленной переработке Госветслужбой; сырье в виде потрошеных тушек птицы и/или их частей должно быть получено непосредственно на предприятии, осуществляющем разделку и обвалку охлажденных тушек птицы и/или их частей.

Сырье используют после его получения:

- в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С со сроком хранения не более двух суток;
- в подмороженном состоянии с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С со сроком хранения не более пяти суток;
- в замороженном состоянии с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С со сроком хранения не более одного месяца.

4.3.2 Не допускается применять для выработки мяса механической обвалки:

- сырье замороженное более одного раза;
- сырье с массовой долей мякотных тканей менее 30 %.

4.3.3 Сырье, используемое для выработки мяса механической обвалки, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса механической обвалки и должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении и транспортировании в течение всего срока годности, а также должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.2 На каждую единицу транспортной тары с мясом механической обвалки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение 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);
- изображение (при наличии) товарного знака с логотипом или без;
- термическое состояние (охлажденное, замороженное);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- информационные сведения о пищевой ценности в 100 г мяса механической обвалки, приведенные в приложении А;
- массу брутто, нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [6], [7].

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

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

Маркировка транспортной тары с продукцией, предназначенной для местной реализации, может содержать только данные о продукте.

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии, документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность и качество мяса механической обвалки при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению в установленном порядке для контакта с аналогичными пищевыми продуктами.

4.5.2 Мясо механической обвалки выпускают упакованным в транспортную тару — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 с последующей фиксацией липкой лентой по ГОСТ 18251, полимерные по ГОСТ Р 51289 с предварительно вложенным полимерным мешком-вкладышем по ГОСТ 19360, а при его отсутствии дно и стенки ящиков должны быть выстланы полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354. Выступающими концами пленки мясо механической обвалки должно быть накрыто сверху.

4.5.3 Допускается использовать другие виды транспортной тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов и разрешенные в установленном порядке для контакта с аналогичными пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество мяса механической обвалки при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.4 В каждую единицу транспортной тары упаковывают мясо механической обвалки одного наименования, одной даты выработки и термического состояния и одного вида упаковки. Масса нетто в ящике не должна превышать 20 кг.

4.5.5 Упаковка мяса механической обвалки, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5.6 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Мясо механической обвалки принимают партиями.

Партией считают любое количество мяса механической обвалки одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния, полученное на одном предприятии и сопровождаемое одним документом установленной формы, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным в соответствии с утвержденным порядком [8].

5.2 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;
- номер партии;
- количество транспортной тары;
- дату и час выработки (для охлажденного мяса механической обвалки);
- дату выработки, дату упаковывания (для замороженного мяса механической обвалки);
- срок годности;
- условия хранения;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность мяса механической обвалки, выдает и подписывает ответственное должностное лицо предприятия — изготовителя продукта в установленном порядке.

5.3 Для оценки соответствия качества и безопасности продукта, маркировки и упаковки требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в объеме 5 % от общего количества единиц транспортной тары, но не менее трех единиц. Количество продукции, отбираемое из общей выборки для контроля, корректируется в зависимости от методов контроля.

5.4 Качество и безопасность продукции в нечетко маркированной или дефектной таре проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию в этой таре.

5.5 Органолептические показатели и температуру мяса механической обвалки определяют в каждой партии.

5.6 Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

5.7 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия продукта приемке не подлежит.

5.8 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

5.9 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля в установленном порядке, но не реже одного раза в квартал.

5.10 В случае разногласия по составу мяса механической обвалки, а также по требованию контролирующих организаций проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ Р 51604.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям

6.1.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51447, [9].

Пробы мяса механической обвалки отбирают из трех единиц транспортной тары выборки по 5.3 массой не менее 1,0 кг:

- для охлажденного мяса механической обвалки случайным образом;
- для замороженного мяса механической обвалки случайным образом отделяют поверхностный слой глубиной не более 10 мм и размораживают до температуры от 0 °С до 2 °С.

Отобранные пробы перемешивают и получают среднюю пробу.

6.1.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологического анализа — по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ Р 51448.

Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ Р 51446.

6.2 Определение органолептических показателей

Определение органолептических показателей (см. 4.2.1), температуры мяса механической обвалки (см. 3.2) — по ГОСТ Р 51944.

Цвет мяса механической обвалки определяют визуально при естественном освещении путем осмотра поверхности блока.

Запах мяса механической обвалки определяют органолептически после оттаивания пробы до температуры от 4 °С до 8 °С.

Часть средней пробы (20 г) используют для оценки запаха бульона — по ГОСТ Р 51944.

6.3 Определение физико-химических показателей (см. 4.2.1 и 4.2.2)

6.3.1 Определение массовой доли влаги по ГОСТ Р 51479, белка — по ГОСТ Р 50453, жира — по ГОСТ 23042, общего фосфора — по ГОСТ 9794, нитрита натрия — по ГОСТ 29299, хлорида натрия — по ГОСТ Р 51480, кальция — по ГОСТ Р 52417.

6.3.2 Определение массовой доли костных включений:

- от массы мяса механической обвалки — по ГОСТ Р 52417;
- размером до 500 мкм включительно, свыше 500 до 750 мкм включительно и свыше 750 мкм от общей массы костных включений — по ГОСТ 52197.

6.3.3 Определение антиоксидантов — по ГОСТ Р 50206.

6.3.4 Определение количества летучих жирных кислот проводят по ГОСТ 7702.1 на навеске массой 25 г, отобранной из средней пробы по 6.1.1.

6.3.5 Определение перекисного и кислотного числа жира

Из средней пробы по 6.1.1 отбирают навеску массой от 15 до 25 г и проводят экстракцию жира по ГОСТ 23042 (пункт 2.2.1), используя объем экстрагирующей смеси, равный 50 $см^3$. Количество экстраги-

рованного жира должно быть не менее 2 г. При необходимости экстракцию повторяют с увеличенной массой навески пробы.

Перекисное и кислотное число определяют в экстрагированном жире по ГОСТ 7702.1 (подразделы 1.4 и 1.5).

6.4 Методы контроля микробиологических показателей (см. 4.2.3) — по ГОСТ Р 51921, ГОСТ 7702.2.1, ГОСТ 7702.2.3, [10].

6.5 Идентификация состава — по ГОСТ Р 51604.

6.6 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11], [12];

- ртути — по ГОСТ 26927, [13];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [14], [15];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [14], [15].

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [16], [17].

6.8 Определение пестицидов — по [18], [19], [20].

6.9 Определение радионуклидов — по [9], [21], [22].

6.10 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Мясо механической обвалки транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований.

Мясо механической обвалки на территории изготовителя транспортируют в соответствии с [1].

7.2 Охлажденное мясо механической обвалки температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С хранят при температуре минус (2,5 ± 0,5) °С и относительной влажности воздуха (90 ± 5) %.

Рекомендуемый срок годности мяса механической обвалки — не более 72 ч с момента окончания технологического процесса охлаждения.

7.3 Замороженное мясо механической обвалки температурой в толще продукта не выше минус 12 °С хранят при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности (90 ± 5) %.

Рекомендуемый срок годности замороженного мяса механической обвалки с даты выработки:

- куриного — не более 3 мес;
- индюшиного — не более 2 мес.

7.4 Транспортирование и хранение мяса механической обвалки, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность в 100 г мяса механической обвалки

А.1 Пищевая ценность в 100 г мяса механической обвалки приведена в таблице А.1

Т а б л и ц а А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Мясо механической обвалки куриное или индюшиное	12,0	18,0	210

Расчет энергетической ценности проводят по [6] (пункт 14.10).

Библиография

[1]		Технологическая инструкция по производству мяса птицы механической обвалки, М., 2008 г., утвержденная ГУ ВНИИПП
[2]		Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлениием ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.
[3]		Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.
[4]	Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, М., 1987 г.
[5]		Ветеринарно-санитарные требования при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, утвержденные Главным ветеринарным инспектором РФ, М., 2002 г.
[6]	СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[7]	СанПиН 2.3.2.2362—2008	Дополнения и изменения № 9 к СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[8]		Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов, утвержденные Минсельхозом России (Приказ от 16.11.2006 г. № 422)
[9]	МУК 2.6.1.1194—2003	Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[10]	МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
[11]	МУК 4.1.985—2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[12]	МУК 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[13]	МУ 4.1.1472—2003	Атомно-абсорбционное определение массовой концентрации ртути в биоматериалах животного и растительного происхождения (пищевых продуктах, кормах и др.)
[14]	МУК 4.1.986—2000	Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[15]	МУК 4.1.1501—2003	Инверсионно-вольтамперметрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье
[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]	ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
[19]	МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[20]	МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
[21]	МУ 5778—91	Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89
[22]	МУ 5779—91	Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н16

Ключевые слова: мясо куриное, индюшиное механической обвалки, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

Сдано в набор 18.05.2009. Подписано в печать 27.07.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,20. Тираж 383 экз. Зак. 433.

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