ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52820— 2007

МЯСО ИНДЕЙКИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 12—2007/447

Москва
Стандартинформ
2008

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)

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 27 декабря 2007 г. № 447-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, 2008

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 ИНДЕЙКИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Turkey meat for children's nutrition. Specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо индейки, предназначенное для реализации и производства продуктов детского питания.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.6, 4.2.7, требования к качеству — в 4.2.1 — 4.2.4, 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 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (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 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—81) 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 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 51944—2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

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

ГОСТ Р 52837—2007 Птица сельскохозяйственная для убоя. 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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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 28825—90 Мясо птицы. Приемка

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 возраста птицы, мясо подразделяют на мясо индеек и мясо индюшат.

3.2 В зависимости от схемы разделки мясо индейки выпускают следующих наименований:

- потрошеная тушка;
- полутушка;
- грудка;
- окорочок;
- бедро;
- голень;
- филе;
- кусковое мясо;
- кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени.

3.3 В зависимости от температуры в толще мышц мясо индейки по термическому состоянию подразделяют на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы, температурой не выше 25 °С, охлажденное — с температурой от 0 °С до 4 °С включительно, подмороженное — с температурой от минус 2 °С до минус 3 °С включительно, замороженное — с температурой не выше минус 12 °С, глубокозамороженное — с температурой не выше минус 18 °С.

4 Технические требования

4.1 Мясо индейки должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции по производству мяса индейки для детского питания, требованиям на производство мяса птицы, используемого для выработки детского питания, требованиям инструкций по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы и птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, инструкции о мероприятиях по снижению микробной обсемененности тушек птицы и деконтаминации их от сальмонелл, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в части мяса индеек, ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы и гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2 Характеристики

4.2.1 Мясо индейки должно соответствовать следующим минимальным требованиям:

- хорошо обескровлено, чистое;
- без посторонних включений (например, стекла, резины, металла);
- без посторонних запахов;
- без фекальных загрязнений;
- без видимых кровяных сгустков;
- без остатков внутренних органов (кишечника, клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, легких);
- без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.

4.2.2 Тушки индеек и индюшат выпускают в потрошеном виде.

Потрошеные тушки — тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже него, но не более чем на 20 мм.

Допускается выпускать потрошеные тушки с почками.

4.2.3 По упитанности, качеству обработки и физико-химическим показателям мясо индейки должно соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 — 3.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для тушек	
	индюшат	индеек
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений)	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы образуют угол без впадин. Незначительное отложение подкожного жира в области нижней части спины и живота. Отложения подкожного жира могут отсутствовать при вполне удовлетворительно развитых мышцах тушки	Мышцы развиты удовлетворительно, форма груди угловатая или округлая. Отложения подкожного жира на спине и животе
Запах	Специфический, свойственный мясу индеек	
Цвет: мышечной ткани кожи подкожного и внутреннего жира	 От бледно-розового до розового Светло-желтый или желтовато-розовый, допускается темная пигментация кожи Бледно-желтый или желтый	
Степень снятия оперения	Оперение полностью удалено. Наличие пеньков и волосовидного пера не допускается	

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [7].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для тушек	
	индюшат	индеек
Состояние кожи	Кожа чистая, нежная, гладкая, эластичная, без разрывов, царапин, ссадин, пятен и кровоподтеков. Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, незначительные точечные кровоизлияния, не ухудшающие товарного вида тушки	
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легкосгибаемый. Допускается не ухудшающая товарного вида незначительная деформация, отсутствие последних сегментов крыльев, разрез тушки вдоль по килю грудной кости	
Примечание— Не допускается присутствие постороннего запаха.		

Таблица 2

Наименование	Характеристика мяса индейки (кроме целых тушек)		
	Внешний вид	Цвет мышечной ткани	Запах
Полутушка	Часть тушки, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две половины, с кожей или без нее, брюшной жир и копчиковая железа удалены	От бледно-розового до розового	Специфический, свойственный мясу индеек
Грудка	Часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее	То же	То же
Окорочок	Часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы	От светло-розового до розово-красного	»
Бедро	Часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее	То же	Специфический, свойственный мясу индеек
Голень	Часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее	От светло-розового до розово-красного	То же
Филе грудки	Филе тушки, состоящее из большой мышцы, с кожей или без нее	От бледно-розового до розового	»
Кусковое мясо	Обваленное мясо с целой тушки или отдельных ее частей в виде кусков без грубых сухожилий и остатков костной и хрящевой тканей, с кожей или без нее	От светло-розового до розово-красного	»
Кусковое мясо плеча	Мякотная ткань, отделенная от плечевой части крыла, с кожей или без нее	От светло-розового до розового	»
Кусковое мясо окорочка	Мякотная ткань, отделенная от бедренной и берцовой костей, с кожей или без нее, сухожилий и прилегающего брюшного жира	От светло-розового до розово-красного	»

Окончание таблицы 2

Наименование	Характеристика мяса индейки (кроме целых тушек)		
	Внешний вид	Цвет мышечной ткани	Запах
Кусковое мясо бедра	Мякотная ткань, отделенная от бедренной кости, с кожей или без нее, сухожилий и прилегающего брюшного жира	От светло-розового до розово-красного	Специфический, свойственный мясу индеек
Кусковое мясо голени	Мякотная ткань, отделенная от большой и малой берцовых костей, без кожи и сухожилий	То же	То же
Примечание— Не допускается присутствие постороннего запаха.			

Таблица 3

В процентах

Наименование	Массовая доля	
	белка, не менее	жира, не более
Тушка индюшат	16,0	16,0
Тушка индейки	16,0	18,0
Полутушка	16,0	18,0
Грудка	20,0	6,0
Окорочок	16,0	15,0
Бедро	15,0	15,0
Голень	15,0	12,0
Филе грудки	19,0	7,0
Кусковое мясо	17,0	15,0
Кусковое мясо окорочка	16,0	16,0
Кусковое мясо бедра	15,0	16,0
Кусковое мясо плеча	16,0	14,0
Кусковое мясо голени	15,0	8,5

4.2.4 Массовая доля общего фосфора в мясе индейки не должна превышать 0,2 %.

4.2.5 Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса индейки, не должна превышать 4,0 %.

Определение этого показателя проводят в случае визуального обнаружения льда в упаковке и/или внутри продукта (например, тушки).

4.2.6 Микробиологические показатели мяса индейки не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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

4.2.8 Не допускается добавление в мясо индейки каких-либо ингредиентов, в том числе воды.

4.2.9 Повторное замораживание мяса индейки не допускается.

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

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса индейки следует применять:

- сельскохозяйственную птицу для убоя — индюшат, индеек в возрасте до 6 мес по ГОСТ Р 52837 или другому документу, утвержденному в установленном порядке, выращенных в соответствии со специально разработанными в Российской Федерации требованиями технологических и ветеринарно-зоотехнических правил выращивания и откорма, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств [8];
- тушки индеек и индюшат по ГОСТ 21784.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса индейки и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

Не допускается маркировать тушки электроклеймением.

4.4.2 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 (раздел 3, подраздел 4.1, пункты 4.3.1, 4.3.2).

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении А.

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

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

4.4.4 На каждую единицу транспортной тары с мясом индейки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 4.4.2 со следующим дополнением:

- масса нетто и число упаковочных единиц.

Допускается вкладывать листок-вкладыш с аналогичной маркировкой в каждую единицу транспортной тары.

4.4.5 Маркировка мяса индейки, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 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 мяса индейки при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Мясо индейки, предназначенное для реализации, упаковывают в потребительскую тару.

В потребительской таре может содержаться как одна, так и несколько единиц частей тушки, для тушек — только одна.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных единиц продукции: охлажденного, подмороженного, замороженного и глубокозамороженного мяса индейки для реализации в системе общественного питания и производства продуктов детского питания.

В качестве потребительской и групповой упаковки применяют:

- пакеты из полимерной пленки с последующей заклейкой горловины пакета липкой лентой или скрепляют скрепкой;
- лотки из полимерных материалов с последующей упаковкой в полимерную пленку по ГОСТ 10354 и скрепленные термосвариванием;
- термоусадочную пленку по ГОСТ 25951;
- полимерную пленку по ГОСТ 10354.

4.5.3 Мясо индейки в потребительской и групповой упаковке упаковывают в транспортную тару:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 (только для мороженого мяса индеек);
- полимерные ящики по ГОСТ Р 51289.

4.5.4 Допускается использовать другие виды тары, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, использование которых для контакта с аналогичными пищевыми

продуктами, обеспечивает их сохранность, качество и безопасность продукции при соблюдении условий транспортирования и хранения в течение всего срока годности.

4.5.5 Укладывание мяса индейки в ящики из гофрированного картона должно быть плотным, но не вызывать деформации стенок.

Тушки укладывают в ящик в один ряд по высоте.

4.5.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают мясо индейки одного наименования, одной даты выработки, термического состояния и одного вида упаковки.

4.5.7 Упаковка мяса индейки, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5.8 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в 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.

5 Правила приемки

5.1 Мясо индейки принимают партиями.

Партией считают любое количество мяса индейки одного наименования, одного термического состояния, выработанное на одном предприятии за одну дату выработки и сопровождаемое одним документом установленной формы, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес, предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта;
- номер партии;
- число единиц продукции в транспортной таре;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления, дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- результаты текущего контроля;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

5.2 Для оценки мяса индейки на соответствие требованиям настоящего стандарта выборку отбирают случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 4.

Таблица 4

Объем партии в единицах транспортной тары	Объем выборки в единицах транспортной тары (5 % от партии)
До 20 включ.	1
Св. 20 » 100 »	1—5
» 100 » 400 »	5—20
» 400 » 800 »	20—40
» 800 » 1500 »	40—75
» 1500	Не менее 75

Число единиц продукции, отбираемое из общего объема выборки для контроля, корректируют в зависимости от методов контроля.

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

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

5.5 Органолептические показатели и температура мяса индейки определяются в каждой партии.

5.6 Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51944.

6.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.3 Подготовка проб к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ Р 51448.

6.4 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ Р 51446.

6.5 Определение органолептических показателей и температуры мяса индейки (см. 3.3, 4.2.3) — по ГОСТ Р 51944.

6.6 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011;
- массовой доли влаги — по ГОСТ Р 51479;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482.

6.7 Методы контроля микробиологических показателей — по ГОСТ 7702.2.1, ГОСТ 7702.2.3, ГОСТ Р 51921, [9].

6.8 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10], [11] или

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

6.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [14], [15].

6.10 Определение пестицидов — по [16], [17].

6.11 Определение радионуклидов — по [18], [19], [20].

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Мясо индейки для детского питания транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований.

Остывшее мясо индейки хранению и транспортированию не подлежит.

7.2 Транспортирование мяса индейки, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7.3 Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса индейки при температуре воздуха в холодильной камере от 0 °С до 2 °С включительно и относительной влажности воздуха (82 ± 2) % — не более 5 сут, подмороженного — при температуре от минус 2 °С до минус 3 °С включительно — не более 10 сут, замороженного — при температуре не выше минус 12 °С — не более 3 мес, глубокозамороженного — при температуре не выше минус 18 °С — не более 4 мес со дня выработки.

7.4 Срок годности устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г мяса индейки

Таблица А.1

Наименование	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Тушка индюшат	16,0	16,0	182 — 212
Тушка индейки	16,0	16,0	182 — 212
Полутушка	16,0	18,0	200 — 230
Грудка	20,0	6,0	135 — 138
Окорочок	16,0	15,0	155 — 203
Бедро	15,0	15,0	127 — 199
Голень	15,0	12,0	137 — 172
Филе грудки	19,0	7,0	137 — 143
Кусковое мясо	17,0	15,0	182 — 207
Кусковое мясо окорочка	16,0	16,0	182 — 212
Кусковое мясо бедра	15,0	16,0	155 — 190
Кусковое мясо плеча	16,0	14,0	146 — 194
Кусковое мясо голени	15,0	8,5	127 — 141

Расчет энергетической ценности проводят по [7] (пункт 14.10).

Библиография

[1] Требования на производство мяса птицы, используемого для выработки продуктов детского питания, утвержденные Минсельхозом России, 1998

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

[3] Инструкция о мероприятиях по снижению микробной обсемененности тушек птицы, скорлупы яиц, продуктов из мяса птицы и яиц и деконтаминации их от сальмонелл, утвержденная Департаментом ветеринарии Минсельхоза России,1994

[4] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР, М., 1988

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

[6] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[7] СанПиН 2.3.2.1940—2005 Организация детского питания

[8] Методические рекомендации по выращиванию птицы и производству экологически безопасного мяса, предназначенного для детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 2000

[9] МУК 4.2.590—96 Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»

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

[11] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционных 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 спектрометрии

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

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

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

[17] СанПиН 4540—87 Допустимые уровни содержания пестицидов в объектах окружающей среды и дополнения к ним

[18] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах

[19] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах

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

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1168
92 1169

Ключевые слова: мясо индейки, детское питание, технические требования, показатели безопасности, тушки и их части

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 03.06.2008. Подписано в печать 03.07.2008. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,12. Тираж 383 экз. Зак. 860.

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