ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52418— 2005

МЯСО ЦЫПЛЯТ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

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)

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 26 декабря 2005 г. № 337-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2009 г.

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 национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет

© Стандартинформ, 2006
© 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 ЦЫПЛЯТ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Mechanically separated chicken meat for children's food. Specifications

Дата введения—2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо цыплят механической обвалки, предназначенное для изготовления продуктов для питания детей раннего возраста (МЦМО).

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 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 monocytoqenes

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

ГОСТ Р 52306—2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия

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

ГОСТ 4288—76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 7702.2.0—95/ГОСТ Р 50396.0—92 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

Издание официальное

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 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

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 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 национального органа Российской Федерации по стандартизации 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 документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) документом. Если ссылочный документ 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 массовой доли жира МЦМО подразделяют на следующие виды:

- МЦМО А;
- МЦМО Б.

3.2 В зависимости от температуры в толще продукта МЦМО по термическому состоянию подразделяют на: охлажденное — с температурой от 0 °С до 2 °С включ. и с температурой от 2 °С до 8 °С включ.; замороженное — с температурой от минус 12 °С до минус 18 °С; глубокозамороженное — с температурой не выше минус 18 °С.

4 Технические требования

4.1 МЦМО должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста [1], инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях [2], правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов [3], ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы [4], санитарно-эпидемиологических правил и нормативов [5], утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	МЦМО А	МЦМО Б
Внешний вид	Однородная тонкоизмельченная масса	
Цвет	От светло-розового до розового. Возможно наличие включений темно-красного цвета	
Запах	Свойственный данному продукту, без постороннего	
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	31	
Массовая доля белка, %, не менее	15	
Массовая доля жира, %	От 12 до15,0 включ.	Св. 15,0 до 18,0 включ.
Массовая доля костных включений, %, не более	0,35	
Массовая доля кальция, %, не более	0,15	
Размеры костных частиц, мкм, не более	400	

4.2.2 Микробиологические показатели МЦМО не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для выработки МЦМО должны применяться:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров, полутушки, передняя и задняя части, четвертины передняя и задняя, окорочка, бедра и грудки для детского питания по ГОСТ Р 52306;
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров для продуктов детского питания по нормативному или техническому документу.

Для выработки МЦМО А применяют тушки цыплят, цыплят-бройлеров 2-го сорта, МЦМО Б — тушки цыплят, цыплят-бройлеров 1-го и 2-го сортов.

4.3.2 Не допускается применять:

- мясное сырье, замороженное более одного раза;
- мясное сырье от трансгенных животных.

4.3.3 Мясное сырье, используемое для производства МЦМО, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

Сырье должно быть разрешено к применению в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими его безопасность и качество.

4.4 Маркировка

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

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и 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.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5].

4.4.3 На каждую единицу транспортной тары с МЦМО наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую следующие данные:

- наименование продукта;
- пищевую ценность;
- 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);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- термическое состояние;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- массу брутто, нетто;
- обозначение стандарта, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

4.5 Упаковка

4.5.1 Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии, техническим документам и [6], обеспечивать сохранность и товарный вид МЦМО при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены в установленном порядке для контакта с данной группой продукции.

4.5.2 МЦМО выпускают упакованным в транспортную тару — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 (только для замороженного и глубокозамороженного МЦМО), полимерные — по ГОСТ Р 51289 с предварительно вложенным полимерным мешком-вкладышем или дно и стенки ящиков должны быть выстланы полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354, или другой полимерной пленкой, разрешенной в установленном порядке для контакта с данной группой продукции. Выступающими концами пленки МЦМО должно быть накрыто сверху.

4.5.3 При использовании других видов транспортной тары и упаковочных материалов, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, они должны быть разрешены в установленном порядке для контакта с данной группой продукции.

4.5.4 В каждую единицу транспортной тары упаковывают МЦМО одного вида, одной даты выработки и термического состояния; масса нетто МЦМО не должна превышать 20 кг.

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки и объем выборок — по ГОСТ 4288.

5.2 Каждая партия МЦМО должна сопровождаться удостоверением о качестве и безопасности, ветеринарным свидетельством по установленной форме при реализации за пределы области или ветеринарной справкой — в пределах города, района.

5.3 В удостоверении о качестве и безопасности указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование изготовителя;
- наименование продукта;
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты текущего контроля;

- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.4 Органолептические показатели по 4.2.1 определяют в каждой партии.

5.5 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей по 4.2.1 устанавливает изготовитель продукции по согласованию с территориальными уполномоченными органами в установленном порядке.

5.6 В случае разногласия по составу МЦМО, а также по требованию контролирующих организаций проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ Р 51604.

5.7 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, согласованной с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 4288, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26929, ГОСТ 7702.2.0.

6.2 Определение органолептических показателей — внешнего вида, цвета и запаха МЦМО проводят при дневном освещении на выборке по 6.1.

Результаты определения сравнивают с требованиями 4.2.1.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 9793;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли костных включений — по ГОСТ Р 52417;
- массовой доли кальция — по ГОСТ Р 52417;
- размеры костных включений — по ГОСТ Р 52197;
- идентификация состава продукта — по ГОСТ Р 51604.

6.4 Определение температуры в толще продукта — по ГОСТ Р 51944.

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

6.6 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 7702.2.1, ГОСТ 7702.2.3, ГОСТ Р 51921, [7].

6.7 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [8], [9] или:

- ртути — по ГОСТ 26927, [10];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- свинца — по ГОСТ 26932, [11];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [11].

6.8 Определение антибиотиков — по [12], [13].

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

6.10 Определение радионуклидов — по [17] — [19].

6.11 Допускается применение других методов контроля, утвержденных в установленном порядке, с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6.

7 Транспортирование и хранение

7.1 МЦМО транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при соблюдении гигиенических требований.

МЦМО на территории изготовителя транспортируют в соответствии с [1].

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

7.3 Рекомендуемые сроки годности охлажденного МЦМО с температурой в толще продукта от 0 °С до 2 °С при температуре от 0 °С до 2 °С и относительной влажности воздуха (82 ± 2) % — не более 16 ч, охлажденного — при температуре воздуха не выше 12 °С и относительной влажности воздуха (90 ± 5) % — не более 2 ч с момента выработки при использовании на предприятии-изготовителе, замороженного — при температуре не выше минус 12 °С — не более 2 мес, глубокозамороженного — при температуре не выше минус 18 °С — не более 3 мес со дня выработки.

Библиография

[1]	Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, утвержденные Минсельхозом России, М., 2001 г.
[2] Инструкция	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 г.
[3]	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов
[4]	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, № 4261—87 от 06.03.87 г.
[5] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[6] ГН 2.3.3.972—2000	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
[7] МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
[8] МУК 4.1.985—2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[9] МУ 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[10] МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[11] 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
[12] МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[13] МУК 4.2.026—95	Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[14] МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[15] МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
[16] ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
[17] МУК 2.6.1.1194—2003	Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[18] МУ 5778—91	Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
[19] МУ 5779—91	Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н16

Ключевые слова: мясо цыплят механической обвалки, продукты детского питания для детей раннего возраста, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

gost.e-ecolog.ru