

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
54348—  
2011

---

# КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2012

## 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 птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ 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 6 июля 2011 г. № 172-ст

### 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартинформ, 2012

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

## Общие технические условия

Canned poultry meat and by-products. General specification

Дата введения — 2012—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на консервы из мяса и пищевых субпродуктов птицы — кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят и перепелов (далее — консервы), предназначенные для употребления в пищу и реализации.

Требования безопасности продукции изложены в 5.2.3 и 5.2.4, требования к качеству — в 5.2.1 и 5.2.2, к маркировке — в 5.4.

**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 50396.0—92 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ Р 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия
- ГОСТ Р 52054—2003 Молоко натуральное коровье — сырье. Технические условия
- ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия
- ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения
- ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
- ГОСТ Р 52313—2005 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения
- ГОСТ Р 52377—2005 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества
- ГОСТ Р 52480—2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава
- ГОСТ Р 52601—2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
- ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия
- ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*
- ГОСТ Р 52986—2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
- ГОСТ Р 53163—2008 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия
- ГОСТ Р 53221—2008 Свинина для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
- ГОСТ Р 53599—2009 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений
- ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
- ГОСТ 779—55 Мясо — говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия
- ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий, заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
- ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 4197—74 Реактивы. Натрий азотистокислый. Технические условия
- ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия
- ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия
- ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия
- ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия
- ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия
- ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия
- ГОСТ 7758—75 Фасоль продовольственная. Технические условия
- ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
- ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита
- ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию
- ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей
- ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары
- ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора
- ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

- ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала
- ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование
- 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 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия
- ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
- ГОСТ 26183—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира
- ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов
- 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 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 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
- ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина
- ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
- ГОСТ 29299—92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
- ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала
- ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности
- ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В<sub>1</sub> и М<sub>1</sub>

**П р и м е ч а н и е** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 мясные консервы из мяса птицы:** Консервы из мяса птицы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 60 %.

**3.2 мясорастительные консервы из мяса птицы:** Консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов (мяса на костях или бескостного мяса птицы, в т. ч. мяса птицы механической обвалки) составляет от 30 % до 60 %.

**3.3 растительно-мясные консервы:** Консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов (мяса на костях или бескостного мяса птицы, в т. ч. мяса птицы механической обвалки) от 5 % до 30 %.

## 4 Классификация

4.1 В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре консервы из мяса птицы подразделяют:

- на мясные;
- мясорастительные;
- растительно-мясные.

4.2 Консервы в зависимости от вида используемого мяса и пищевых субпродуктов птицы подразделяют на консервы из мяса и пищевых субпродуктов кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят и перепелов.

4.3 В зависимости от технологии производства консервы подразделяют:

- на консервы в собственном соку, выработанные из мяса птицы на костях с добавлением специй и поваренной соли (возможна выработка консервов в собственном соку без специй);
- паштетные консервы из мяса, пищевых субпродуктов птицы мажущейся консистенции, выработанные с добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре;
- фаршевые консервы из мяса, пищевых субпродуктов птицы, выработанные из колбасного фарша из мяса, пищевых субпродуктов птицы;
- консервы из мяса, пищевых субпродуктов в желе, выработанные с применением желирующих компонентов;
- консервы из мяса, пищевых субпродуктов птицы в соусе, выработанные из кусочков кускового бескостного мяса или кусочков мяса на костях, с добавлением соуса согласно установленной рецептуре;
- ветчинные консервы из мяса птицы, выработанные из кускового бескостного мяса, подвергнутого выдержке в посоле.

4.4 В зависимости от применяемого сырья растительного происхождения мясорастительные консервы из мяса птицы подразделяют на консервы:

- с овощами;
- крупами;
- бобами;
- макаронными изделиями;
- другими компонентами растительного происхождения.

4.5 В зависимости от используемых режимов тепловой обработки консервы подразделяют:

- на стерилизованные — консервы, выработанные при температуре выше 100 °С, консервы длительного хранения;
- пастеризованные — консервы, выработанные при температуре ниже 100 °С, консервы недлительного хранения.

## 5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на консервы конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологический инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Определяется составом сырья, используемыми ингредиентами и должен соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Цвет	Определяется составом сырья, используемыми ингредиентами и должен соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Запах и вкус	Свойственный вареному мясу птицы или субпродуктов с ароматом специй и компонентов с характерным ароматом и должен соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Консистенция	По консистенции консервы должны отвечать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля белка, %, не менее	Определяется составом сырья и должна соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля жира, %, не более	Определяется составом сырья и регламентируется в документе, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля хлоридов, %, не более	2,0
Массовая доля крахмала, %	Регламентируется в консервах, в рецептурах которых предусмотрено применение крахмала согласно документу, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003
Массовая доля нитратов натрия, мг на 1 кг, не более	Нитраты натрия рассчитываются по доле овощей и допустимому уровню их в используемых овощах
Массовая доля кальция, %	Регламентируется в консервах, в рецептурах которых применяется мясо птицы механической обвалки согласно документу, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля добавленного фосфора в пересчете на $P_2O_5$ , %, не более	0,4
Массовая доля мясного ингредиента, %	Определяется составом сырья и регламентируется документом, в соответствии с которым консервы выработаны
Посторонние примеси	Не допускаются
<p><b>Примечания</b></p> <p>1 Предельные значения массовой доли добавленного фосфора в пересчете на <math>P_2O_5</math> установлены для консервов, в рецептуре которых предусмотрено их использование и определяется по разности общего фосфора и содержания в исходном сырье.</p> <p>2 Массовая доля кальция регламентируется в консервах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептурной композиции.</p> <p>3 Нитрит натрия регламентируется в консервах, в рецептуре которых предусмотрено его использование.</p>	

5.2.2 Пищевую ценность консервов конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они вырабатываются.

5.2.3 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

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



5.2.4 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова, хрома), антибиотиков, пестицидов, микотоксинов (при использовании муки и круп, в зависимости от их массовой доли и допустимого уровня в продуктах), нитритов, нитратов, нитрозаминов, диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для производства консервов применяют мясо и пищевые субпродукты сельскохозяйственной птицы, мясо птицы механической обвалки; яичные продукты, пищевые яйца куриные и перепелиные, полученные от здоровой сельскохозяйственной птицы, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие:

- по показателям безопасности требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*\*;
- требованиям, установленным в национальных стандартах и документе, в соответствии с которыми они поставляются.

Рекомендуемые сроки годности сырья приведены в приложении А.

5.3.2 Прочее применяемое сырье и ингредиенты:

- молоко коровье по ГОСТ Р 52054, ГОСТ Р 52090;
- жиры птицы;
- говядина по ГОСТ Р 52601, ГОСТ 779;
- свинина по ГОСТ Р 52986, ГОСТ Р 53221;
- крахмал по ГОСТ Р 51985, ГОСТ 7699;
- пищевые добавки растительного и минерального происхождения;
- белки молочные;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- экстракты пряностей;
- крупа рисовая по ГОСТ 6292;
- крупа гречневая по ГОСТ 5550;
- крупа ячменная по ГОСТ 5784;
- макаронные изделия по ГОСТ Р 52377;
- морковь столовая свежая по ГОСТ 1721;
- свекла столовая свежая по ГОСТ 1722;
- капуста белокочанная свежая по ГОСТ 1724;
- фасоль по ГОСТ 7758;
- бобы;
- морковь столовая сушеная по ГОСТ Р 52622;
- белок соевый пищевой;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- натрий азотистокислый по ГОСТ 4197;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594.

Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 5.3.1 и 5.3.2.

5.3.3 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*\*.

5.3.4 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах консервов устанавливаются в документе на консервы конкретного наименования, в соответствии с которым они выработаны.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены для применения в производстве консервов и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*\*\*.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5] — [7].

\*\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [8].

\*\*\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [9].



5.3.5 Сырье (пищевые ингредиенты и добавки), применяемое для выработки консервов, рекомендуется контролировать на содержание компонентов, полученных с применением ГМО.

#### 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 (общие требования по разделу 3, требования к продукции — по 4.3.4), ГОСТ 13534.

При использовании сырья и компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (ГМО), информацию об этом следует выносить на этикетку в соответствии с ГОСТ Р 51074 (пункт 3.5.5).

5.4.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Верх», «Беречь от нагрева», «Хрупкое. Осторожно» (для тары из стекла).

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 5.4.1. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

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

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

#### 5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

5.5.2 Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 (кроме тары, изготовленной из хромированной жести), стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и банки из ламистера.

5.5.3 В каждую единицу транспортной тары упаковывают консервы одного наименования, одной даты выработки и одного вида упаковки.

Допускается упаковка нескольких наименований консервов в единицу транспортной тары — ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

5.5.4 Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства должны соответствовать гигиеническим требованиям, документам, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность продукта при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Допускается использовать другие виды потребительской или транспортной тары, укупорочных средств, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

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

5.5.6 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.

### 6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0.

6.2 Каждая партия консервов должна сопровождаться одним документом, удостоверяющим качество и безопасность консервов, а также одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным в соответствии с утвержденным порядком [10].

6.3 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 консервов;
- дату изготовления;
- номер партии;
- число единиц продукции в транспортной таре и массы нетто,
- число транспортной тары;
- массу нетто потребительской упаковочной единицы;

- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым они изготовлены;
- информацию о том, что по результатам испытания консервы соответствуют требованиям настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым они изготовлены;
- информацию о подтверждении соответствия;
- информацию о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

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

6.4 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.5 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия, олова, хрома), пестицидов, антибиотиков, микотоксинов, нитритов натрия, нитратов, нитрозаминов устанавливает изготовитель продукции.

6.6 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.7 При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному из показателей проводят повторный контроль на удвоенной выборке, взятой от той же партии.

Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.8 В случае разногласий по составу продукта проводят гистологическую идентификацию консервов по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытанию — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668.

Подготовка проб к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ Р 50396.0, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26669.

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ Р ИСО 7218.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей, массы нетто и составных частей — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической и стеклянной тары — по ГОСТ 8756.18.

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

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

7.6 Определение массовой доли хлоридов (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 26186.

7.7 Определение массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 29299, ГОСТ 8558.1.

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

7.9 Определение массовой доли нитратов — по ГОСТ 29270.

7.10 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

7.11 Определение массовой доли кальция — по ГОСТ Р 53599.

7.12 Определение массовой доли составных частей в консервах — по ГОСТ 8756.1.

7.13 Определение посторонних примесей проводят визуально.

7.14 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 52815, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

7.15 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];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [14];
- олова — по ГОСТ 26935;

- хрома — по [12].

7.16 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [15], [16].

7.17 Определение пестицидов — по [17] — [19].

7.18 Определение нитрозаминов — по [20].

7.19 Определение диоксинов — по [21], [22].

7.20 Определение микотоксинов — по ГОСТ 28038, ГОСТ 30711, [23], [24].

7.21 Идентификация продукции на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) (если они предусмотрены документом, в соответствии с которым изготавливают консервы конкретного наименования) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование консервов — по ГОСТ 13534 при наличии ветеринарных сопроводительных документов.

8.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения устанавливает разработчик технического документа на производство консервов в зависимости от состава используемого сырья и режимов тепловой обработки.

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

Приложение А  
(рекомендуемое)

**Рекомендуемые сроки годности сырья для производства консервов**

А.1 Рекомендуемые сроки годности сырья для производства консервов:

а) мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы:

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до 2 °С — не более 3 сут, субпродукты — не более 2 сут,

2) подмороженное с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С — не более 10 сут, субпродукты — не более 7 сут,

3) замороженное с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С — не более 2 мес;

б) мясо птицы механической обвалки по ГОСТ Р 53163.

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С — не более одних суток,

2) подмороженное с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С — не более 5 сут,

3) замороженное с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С — не более 1 мес;

в) пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки:

1) пищевые яйца, хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С, — не более 15 сут,

2) охлажденные жидкие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 4 °С, — не более 24 ч,

3) замороженные жидкие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше минус 12 °С, — не более 3 мес,

4) сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 20 °С, — не более 6 мес,

5) сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 4 °С, — не более 24 мес.

## Библиография

- [1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.
- [2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.
- [3] Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, М., 1987 г.
- [4] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, М., 1993 г.
- [5]\* Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденные Комиссией таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317
- [6] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых (с изменениями и дополнениями) продуктов
- [7]\* Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299
- [8] СанПиН 2.3.2.1074—2001 Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [9] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [10] Приказ Минсельхоза России от 16.11.2006 г. № 422, утвержденный министром А.В. Гордеевым
- [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 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [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 спектроскопии
- [15] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [16] МУК 4.2.026—95 Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [17] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [18] МУ 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [19] ГН 1.2.1323—2003 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
- [20] МУК 4.4.1.011—93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [21] МУК-99 от 15.06.1999 Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиродержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии
- [22] МУ 4082—86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
- [23] МУ 5177—90 Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах
- [24] МУ 3184—84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье

\* Действуют на территории Таможенного союза с 01.01.2012 г.

---

УДК 637.54:006.354

ОКС 67.120.20

Н16

ОКП 92 1600,  
92 1715

Ключевые слова: консервы, мясо птицы, субпродукты птицы, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---

Редактор Л.В. Коретникова  
Технический редактор В.Н. Прусакова  
Корректор В.Е. Нестерова  
Компьютерная верстка В.И. Грищенко

Сдано в набор 22.02.2012. Подписано в печать 12.03.2012. Формат 60х84<sup>1/8</sup>. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86.  
Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 221 экз. Зак. 223.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.  
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.



