

Изменение № 1 ГОСТ 31802—2012 Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 104-П от 12.12.2017)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 13971

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: BY, KG, RU, UA [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166)004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации¹⁾

Предисловие. Заменить ссылки: ГОСТ 1.0—92 на ГОСТ 1.0—2015, ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены» на ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Раздел 1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт распространяется на вареные мясные колбасные изделия, предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах и для реализации (далее — колбасные изделия)».

Раздел 2 изложить в новой редакции, кроме наименования и первого абзаца:

«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 37—91* Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 83—79 Реактивы. Натрий углекислый. Технические условия

ГОСТ 84—76 Реактивы. Натрий углекислый 10-водный. Технические условия

ГОСТ ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый.

Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1349—85** Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 4495—87*** Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5550—74*⁴ Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6309—93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7699—78*⁵ Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9793—2016 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги

ГОСТ 9794—2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9958—81*⁶ Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 9959—2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

¹⁾ Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2018—07—01.

- ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
- ГОСТ 10444.8—2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Vacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С
- ГОСТ 10444.11—2013 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов
- ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
- ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- ГОСТ 10574—2016 Продукты мясные. Методы определения крахмала
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия
- ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
- ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия
- ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
- ГОСТ 21784—76*7 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
- ГОСТ 23042—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
- ГОСТ 23231—2016 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы
- ГОСТ 25011—2017 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
- ГОСТ 25391—82*8 Мясо цыплят-бройлеров. 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. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 27568—87 Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия
- ГОСТ 27569—87*9 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия
- ГОСТ 27747—2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия
- ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
- ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия
- ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
- ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия
- ГОСТ 29185—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях
- ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
- ГОСТ 29299—92 (ИСО 2918—75) 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-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- ГОСТ 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*
- ГОСТ 31463—2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия
- ГОСТ 31464—2012 Смеси яичные жидкие и сухие пищевые. Общие технические условия
- ГОСТ 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
- ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава
- ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ 31645—2012 Мука для продуктов детского питания. Технические условия
- ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

- ГОСТ 31657—2012 Субпродукты птицы. Технические условия
ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
ГОСТ 31719—2012 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)
ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*
ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия
ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия
ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава
ГОСТ 31798—2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия
ГОСТ 31799—2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия
ГОСТ 31905—2012 Добавки пищевые. Кальция лактат E327. Технические условия
ГОСТ 32225—2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 32273—2013 Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия
ГОСТ 32734—2014 Мясо перепелов для детского питания. Технические условия
ГОСТ 32737—2014 Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия
ГОСТ 32752—2014 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия
ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ 32261—2013 «Масло сливочное. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ 33922—2016 «Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия».

*** На территории Российской Федерации действуют ГОСТ 33629—2015 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия», ГОСТ Р 53946—2010 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия».

*4 Восстановлен на территории Российской Федерации с 01.03.2016 г. только в отношении продукции, поставляемой по Государственному оборонному заказу. На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55290—2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия».

*5 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».

*6 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54354—2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа».

*7 На территории Российской Федерации действуют ГОСТ 31962—2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия», ГОСТ 31473—2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия».

*8 На территории Российской Федерации действует ГОСТ 31962—2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия».

*9 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 вареное мясное колбасное изделие для детского питания: Вареное колбасное изделие для детского питания с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60 %.

3.2 вареное пастеризованное мясное колбасное изделие для детского питания: Вареное мясное колбасное изделие для детского питания, подвергнутое пастеризации в герметичной упаковке.

3.3 вареная мясная колбаса для детского питания: Вареное мясное колбасное изделие для детского питания различной (цилиндрической, овальной и др.) формы, диаметром или поперечным размером от 44 до 120 мм и длиной не более 500 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в охлажденном виде.

Примечание — Допускается при идентификации вареных мясных колбас для детского питания отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

3.4 вареные мясные колбаски для детского питания (Нрк. мясные сосиски для детского питания): Вареное мясное колбасное изделие для детского питания, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 32 мм, длиной не более 110 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде.

Примечание — Допускается при идентификации вареных мясных колбасок для детского питания отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

3.5 вареные мясные сардельки для детского питания: Вареное мясное колбасное изделие для детского питания, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 32 до 44 мм, длиной не более 900 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде.

Примечание — Допускается при идентификации вареных мясных сарделек для детского питания отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

3.6 колбасные мясные хлебы для детского питания: Мясное колбасное изделие для детского питания, в процессе изготовления подвергнутое запеканию или варке в форме, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в охлажденном виде.

3.7 модифицированная атмосфера (модифицированная газовая среда): Смесь газов, состоящая из азота и двуокиси углерода.

Пункт 4.1. Первый абзац. Заменить слова: «по видам подразделяют» на «подразделяют на виды»; второй абзац изложить в новой редакции:

«- колбасы»;

четвертый абзац исключить.

Пункт 4.2 изложить в новой редакции:

«4.2 В зависимости от особенностей тепловой обработки колбасные изделия подразделяют на:

- без применения дополнительной тепловой обработки;

- колбасные изделия пастеризованные».

Пункт 4.3 исключить.

Пункт 5.1.1 изложить в новой редакции:

«5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2], нормативных или технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены. Колбасные изделия должны вырабатываться по технологическим документам, регламентирующим рецептуры, технологические процессы производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт».

Пункт 5.1.2. Первый абзац. Исключить слова: «и физико-химическим»; заменить слова: «в таблицах 1, 2» на «в таблице 1».

Таблица 1. Заголовок графы «Характеристика и норма для колбасных изделий» изложить в новой редакции:

«Характеристики для колбасных изделий»;

подзаголовок графы «Колбаски, сосиски, сардельки». Исключить слово: «сосиски»;

строка для показателя «Цвет и вид фарша на разрезе». Заменить слова: «и содержит кусочки» на «и/или может содержать кусочки мясных и/или немясных ингредиентов»; «говядины и(или) свинины» (2 раза) на «различных видов мяса, мяса птицы»;

строка для показателя «Запах и вкус». Заменить слова: «продукта с выраженным» на «продукта со слабовыраженным»;

строку для показателя «Форма и размер» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристики для колбасных изделий		
	Колбаски, сардельки	Колбасы	Колбасные хлебы
Форма и размер	Прямые или слегка изогнутые батончики, батоны различной формы (овальной, цилиндрической или др.) и размера в зависимости от используемой оболочки		Прямоугольная, трапециевидная, цилиндрическая, круглая и др.

Таблицу 2 исключить.

Пункт 5.1.3 изложить в новой редакции:

«5.1.3 Колбасные изделия могут вырабатываться обогащенными витаминами и минеральными веществами в соответствии с требованиями [2]. Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенных колбасных изделиях устанавливают в нормативных документах на конкретные наименования колбасных изделий в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт»;

таблицу 3 исключить.

Пункт 5.1.4. Заменить слова: «в толще батона» на «в любой точке измерения готового продукта».

Пункт 5.1.5 после слова «радионуклидов» дополнить словом: «, диоксинов».

Раздел 5 дополнить пунктом 5.1.7:

«5.1.7 По физико-химическим показателям колбасные изделия (массовые доли белка, жира, хлорида натрия (поваренной соли), крахмала, нитрита натрия, остаточной активности кислой фосфатазы, общего фосфора, нитритов) должны соответствовать [1]. Массовая доля влаги должна быть не более 70 %».

Пункт 5.2.1. Пятнадцатый абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 27095 на ГОСТ 32225;

исключить абзацы:

«- блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, шкурки свинной, субпродуктов (печень, сердце, языки);

- мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания;

- сахар-песок по ГОСТ 21;

- натуральное вкусоароматическое высококонцентрированное масло импортного производства, разрешенное к применению в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;

- эмульгаторы, стабилизаторы, не содержащие фосфаты, импортного производства, в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;

- лактат натрия по ГОСТ 31642 или лактат калия по ГОСТ 31656 в виде водных растворов с массовой долей основного вещества не менее 58 %;

- горошек зеленый быстрозамороженный;

- горошек овощной свежий по ГОСТ 5312;

- горошек зеленый консервированный по ГОСТ 15842;

- перец сладкий по ГОСТ 13908;

- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

- натрий азотистокислый (натрий нитрит);

- никотиновую кислоту (витамин PP);

- тиамин бромид (витамин B₁);

- рибофлавин (витамин B₂);

- токоферол ацетат (витамин E);

- ретинол ацетат (витамин A);

- цинк сернокислый семиводный (ZnSO₄·7H₂O) по ГОСТ 4174, категории х. ч.;

- железо сернокислое семиводное (FeSO₄·7H₂O) по ГОСТ 4148, категории х. ч.;

- перец душистый по ГОСТ 29045»;

дополнить абзацами (после последнего):

«- оленину по ГОСТ 32273 и полученную при ее разделке оленину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;

- блоки замороженные из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %, телятины с массовой долей жировой ткани не более 9 %, свинины с массовой долей жировой ткани не более 50 %, конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 % и субпродуктов (печень, язык, сердце) по ГОСТ 31799;

- субпродукты охлажденные по ГОСТ 32752;
- субпродукты (печень, сердце) птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат) по ГОСТ 31657;
- мясо перепелов (филе, кусковое мясо окорочков, кусковое мясо) по ГОСТ 32734;
- мясо птицы (бескостные полуфабрикаты) по ГОСТ 32737;
- сахар по ГОСТ 33222;
- перец душистый по ГОСТ ISO 973;
- цитрат натрия;
- лактат кальция по ГОСТ 31905 (регулятор кислотности E327);
- карбонат кальция (регулятор кислотности E170);
- овощи свежие, сушеные, быстрозамороженные;
- препараты йодированных молочных белков с содержанием йода не более 15 %;
- посолочные смеси (поваренная соль, фиксатор окраски E250)».

Пункт 5.2.2 изложить в новой редакции:

«5.2.2 Используемое при производстве колбасных изделий сырье животного происхождения должно быть получено от молодняка здоровых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно соответствовать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет, установленным в [1], [2]».

Пункт 5.2.5. Примечание 2. Исключить слово: «птицы,»;
дополнить примечаниями — 5—9:

5 Не допускается применение мясного сырья в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18 °С.

6 Не допускается применение овощей замороженных со сроком годности более 12 мес.

7 Не допускается применение замороженного мяса птицы.

8 Не допускается применять: растительные белки свыше 5 %, крупы (муку) свыше 7 %, овощи свыше 10 %.

9 Не допускается применять: пищевые добавки, содержащие фосфаты, жгучие пряности, консерванты, усилители вкуса и аромата, искусственные ароматизаторы и красители».

Пункт 5.3.1 изложить в новой редакции:

«5.3.1 Каждая единица колбасных изделий, упакованная в потребительскую упаковку, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [1], [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и содержать следующую дополнительную информацию:

- сведения о том, что колбасное изделие предназначено для питания детей старше трех лет;

- способ термической обработки (вареные);

- сведения о дополнительной тепловой обработке при наличии (пастеризованные);

- условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;

- содержание витаминов и минеральных веществ, а также их содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности (для колбасных изделий, обогащенных витаминами и минеральными веществами);

- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);

- сведения о документе, в соответствии с которым произведено и может быть идентифицировано колбасное изделие.

Пример маркировки: **«Мясной продукт. Колбасное изделие вареное для питания детей старше трех лет. Колбаски «Детские» пастеризованные».**

Пункт 5.3.2. После слов «маркировка — по» дополнить ссылками: [1], [3];

заменить слова: «Ограничение температуры» на «Пределы температуры».

Пункт 5.3.3. По всему пункту заменить слова: «ярлык» на «этикетка», «тары» на «упаковки», «тару» на «упаковку»;

десятый абзац. Заменить слова: «обозначение настоящего стандарта, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт» на «сведения о документе, в соответствии с которым произведено и может быть идентифицировано колбасное изделие»;

после слов «- массу нетто» дополнить абзацем:

«- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Евразийского экономического союза».

Пункт 5.4.1. Исключить слова: «сосиски», «сосисок»; заменить слова: «защитной» на «модифицированной»; «Масса нетто батона колбасы — не более 500 г» на «Масса нетто батона колбасы — не более 1000 г»; после слов «сарделек (по 2—10 шт.) — не более 500 г.» дополнить словами: «Допускается транспортная упаковка до 5 кг».

Пункт 5.4.2. Заменить слово: «тару» (2 раза) на «упаковку»; исключить ссылку: «- по ГОСТ 13513».

Пункт 5.4.4. Заменить слово: «тара» (2 раза) на «упаковка».

Пункт 5.4.5 изложить в новой редакции:

«5.4.5 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности».

Пункт 5.4.6. Заменить слова: «тары упаковывают» на «упаковки фасуют».

Пункты 6.2 и 6.3 изложить в новой редакции:

«6.2 Колбасные изделия принимают партиями. Определение партии — по [2].

6.3 Каждая партия продукции должна проходить органолептический контроль».

Пункт 6.5. Исключить слова: «(B₁, B₂, PP, C, A, E)», «(K, Fe, Ca, Mg, P, I)».

Раздел 6 дополнить пунктом — 6.9:

«6.9 Контроль за содержанием диоксинов проводится 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».

Пункт 7.19. Исключить слова: «(B₁, B₂, PP, C, A, E)».

Пункт 7.20. Исключить слова: «(Ca, Mg, Fe, Zn, I)», «; P — по ГОСТ 9794; Fe — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538».

Пункт 7.23 дополнить ссылкой: ГОСТ 31719.

Пункт 7.24. Заменить слово: «толще» на «любой точке измерения».

Раздел 8 изложить в новой редакции, кроме наименования:

«8.1 Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5 °С до 6 °С включительно».

8.2 Колбасные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

8.3 Сроки годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель в соответствии с [1], [2] и нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.4 Сроки годности и условия хранения колбасных изделий после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт».

Элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«Библиография»

- | | | |
|-----|----------------|---|
| [1] | ТР ТС 034/2013 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» |
| [2] | ТР ТС 021/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» |
| [3] | ТР ТС 022/2011 | Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» |
| [4] | ТР ТС 005/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». |

(ИУС № 3 2018 г.)