ОКС 67.120.20

Изменение № 1 ГОСТ Р 52818—2007 Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.11.2012 № 709-ст

Дата введения — 2013—01—01

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96), ГОСТ Р 52197—2003, ГОСТ Р 52418—2005, ГОСТ 37—91, ГОСТ 4495—87, ГОСТ 7699—78, ГОСТ 7724—77, ГОСТ 7825—96, ГОСТ 10444.2—94, ГОСТ 13513—86, ГОСТ 15842—90, ГОСТ 27168—86, ГОСТ 30363—96, ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 и их наименования;

наименование ГОСТ Р 52054—2003. Заменить слова: «коровье — сырье» на «коровье сырое»;

наименование ГОСТ Р 52090—2003 после слова «питьевое» дополнить словами: «и напиток молочный»;

наименование ГОСТ 4197—74 дополнить словом (в начале): «Реактивы»;

дополнить ссылками:

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

ГОСТ Р ИСО 21527-1—2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов. Часть 1. Методика подсчета колоний в продуктах, активность воды в которых больше 0,95

ГОСТ Р ИСО 21871—2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа. Bacillus cereus

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. 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

(Продолжение см. с. 68)

ГОСТ Р 52601—2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 52686—2006 Сыры. Общие технические условия

ГОСТ Р 52674—2006 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

ГОСТ Р 52783—2007 Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52830—2007 (ИСО 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа

ГОСТ Р 52903—2007 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 52969—2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 52971—2008 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

ГОСТ Р 52986—2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 53039—2008 Добавки пищевые. Калий молочнокислый пищевой (лактат калия) Е326. Технические условия

ГОСТ Р 53119—2008 Добавки пищевые. Натрий молочнокислый (лактат натрия) Е325. Технические условия

ГОСТ Р 53155—2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 53157—2008 Субпродукты птицы. Технические условия

ГОСТ Р 53221—2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ Р 53396—2009 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ Р 53404—2009 Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия

ГОСТ Р 53456—2009 Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия

ГОСТ Р 53458—2009 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

(Продолжение см. с. 69)

ГОСТ Р 53495—2009 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 53496—2009 Отруби пшеничные и ржаные диетические. Технические условия

ГОСТ Р 53509—2009 Смеси яичные жидкие и сухие пищевые. Общие технические условия

ГОСТ Р 53510—2009 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ Р 53601—2009 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ Р 53876—2010 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 53946—2010 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54004—2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ Р 54048—2010 Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54050—2010 Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ Р 54673—2011 Мясо перепелов (тушки). Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7169—66 Отруби пшеничные. Технические условия

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 28805—90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 29186—91 Пектин. Технические условия

РСТ РСФСР 748—88 Петрушка свежая. Технические условия».

(Продолжение см. с. 70)

Пункт 4.3 изложить в новой редакции:

«4.3 В зависимости от способа термической обработки колбасные изделия подразделяют на:

- вареные (с одностадийной варкой);
- пастеризованные (с двухстадийной варкой)».

Пункт 5.1.1 изложить в новой редакции (со сноской*):

«5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на колбасные изделия конкретного наименования и вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

---

*До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [6]».

Пункт 5.1.2. Таблица 2. Исключить показатель «Массовая доля костных включений, не более» и его норму;

исключить примечание.

Пункты 5.1.4 и 5.1.5, сноска*. Заменить ссылку: [5] на [6].

Пункт 5.1.5 после слова «пестицидов» дополнить словом: «диоксинов».

Пункт 5.2.1 изложить в новой редакции:

«5.2.1. Для выработки колбасных изделий применяют:

- мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания по ГОСТ Р 52306 охлажденное;
- мясо кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, индюшат кусковое бескостное, охлажденное с температурой в толще мышц от 0 °С до 2 °С включительно со сроком годности не более 5 сут со дня выработки;
- мясо индейки для детского питания по ГОСТ Р 52820 охлажденное;
- мясо индеек (тушки и их части) по ГОСТ Р 53458 охлажденное;
- мясо кур по ГОСТ Р 52702 охлажденное;
- мясо перепелов (тушки) по ГОСТ Р 54673 охлажденное;
- мясо и субпродукты, замороженные в блоках, по ГОСТ Р 52674;
- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ Р 52478, ГОСТ Р 52601 и полученные при ее разделке:

говядину жилованную высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани;

говядину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;

говядину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;

(Продолжение см. с. 71)

говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;

говядину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани до 20 %;

- телятину по ГОСТ 16867, ГОСТ Р 52478 и полученную при ее разделке телятину жилованную высшего сорта;

- свинину по ГОСТ Р 52986, ГОСТ Р 53221, ГОСТ Р 54048 и полученные при ее разделке:

свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10 %;

свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;

свинину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани не более 55 %;

свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани от 50 % до 70 %;

- конину по ГОСТ 27095 и полученную при ее разделке конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- баранину по ГОСТ Р 52843 — мясо молодых животных до года и полученную при ее разделке баранину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%;

- оленину по РСТ РСФСР 402 и полученную при ее разделке оленину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- тушки кроликов и тушки кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747;

- субпродукты пищевые цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат (печень, сердце) по ГОСТ Р 53157;

- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, язык);

- блоки замороженные из жилованного мяса говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 % или 10 %, или 12 %, или 20 %); свинины (с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 % или не более 55 %, или 60 %, или от 50 % до 70 %); субпродуктов (печени, сердца, языка);

- жир-сырец свиной, говяжий (кроме кишечного), бараний (курдючный);

- шпик (хребтовый, боковой, грудинка свиная);

- жир куриный топленый для продуктов детского питания;

(Продолжение см. с. 72)

- молоко сухое цельное по ГОСТ Р 53946 и [7];
- молоко сухое по ГОСТ Р 52791 и [7];
- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090, ГОСТ Р 52783 и [7];
- молоко натуральное коровье по ГОСТ Р 52054 и [7];
- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;
- яйца перепелиные по ГОСТ Р 53404;
- продукты яичные жидкие и сухие по ГОСТ Р 53509 и ГОСТ Р 53155;
- казеинат натрия, концентрат сывороточный белковый, белок соевый изолированный или концентрированный, белок коллагеновый говяжий, разрешенные к применению для продуктов детского питания;
- концентрат сывороточных белков сухой по ГОСТ Р 53456;
- кровь цельную пищевую стабилизированную и продукты ее переработки;
- сливки из коровьего молока по ГОСТ Р 52091 и [7];
- сливки сухие по ГОСТ 1349 и [7];
- масло сливочное по ГОСТ Р 52969 и [7];
- масло топленое и жир молочный по ГОСТ Р 52971 и [7];
- сыр твердый по ГОСТ 27568, ГОСТ Р 52686 и [7];
- крупу манную по ГОСТ 7022 не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550 не ниже первого сорта;
- крупу ячменную по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта;
- крупу перловую по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта;
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- муку для детского питания по ГОСТ Р 53495;
- муку пшеничную по ГОСТ Р 52668;
- муку текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную);
- масло растительное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг):

масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465, [8];

масло кукурузное по ГОСТ 8808, [8];

масло соевое по ГОСТ Р 53510, [8];

- CO_2-экстракт мускатного ореха, душистого перца, кориандра, кардамона, тмина;
- перец сладкий по ГОСТ 13908;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- орех мускатный молотый по ГОСТ 29048;
- кардамон молотый по ГОСТ 29052;

(Продолжение см. с. 73)

- кориандр по ГОСТ 29055;
- корицу молотую по ГОСТ 29049;
- тмин по ГОСТ 29056;
- массу минерально-белковую;
- комплексные пищевые добавки для колбасных изделий (вкусоароматические, пряности и/или экстракты пряностей, и/или CO_2-экстракты и/или эмульсии, сахара, стабилизаторы (цитраты кальция Е333, каррагенан Е407а, пектины Е440), антиокислители (аскорбиновая кислота Е300 или аскорбат натрия Е301), разрешенные к применению для детского питания;
- эмульгаторы, стабилизаторы (цитраты кальция Е333, каррагенан Е407а, пектины Е440), не содержащие фосфатов, пищевые красители, разрешенные к применению для детского питания;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723 и ГОСТ Р 51783;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- лук репчатый замороженный — полуфабрикат;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977 и ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- чеснок, консервированный поваренной солью;
- чеснок замороженный измельченный;
- сахар-песок по ГОСТ 21 и ГОСТ Р 53396;
- отруби пшеничные диетические по ГОСТ 7169 и ГОСТ Р 53496;
- муку гречневую;
- муку овсяную сортовую;
- муку пшенную сортовую;
- муку ячменную сортовую;
- муку рисовую первого сорта;
- пектин по ГОСТ 29186;
- пектин пищевой сухой свекловичный;
- пектин пищевой сухой яблочный;
- пектин яблочный, свекловичный, цитрусовый импортного производства;
- клетчатку пшеничную, соевую импортного производства;
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат);
- лактат калия по ГОСТ Р 53039;
- лактат натрия по ГОСТ Р 53119;
- лактат натрия или лактат калия в виде водных растворов с массовой долей основного вещества не менее 58 %;
- горошек зеленый быстрозамороженный;
- горох овощной свежий по ГОСТ 5312;
- горошек зеленый консервированный по ГОСТ Р 54050;

(Продолжение см. с. 74)

- натрий аскорбиновокислый;
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;
- натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7-3;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;
- натрий углекислый по ГОСТ 83;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- мальто-декстрины;
- кислоту аскорбиновую (витамин С);
- железо сернокислое семиводное по ГОСТ 4148, х. ч.;
- комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки, премиксы витаминные и витамин ретинол ацетат — витамин А, разрешенные к применению для детского питания;
- цинк сернокислый семиводный ($ZnSO_4 \times 7H_2O$) по ГОСТ 4174, х. ч.;
- зелень укропа, петрушки сушеную по ГОСТ Р 52622;
- зелень петрушки свежую по РСТ РСФСР 748;
- натуральный вкусоароматический экстракт сухих сливок, высококонцентрированное масло, масло натуральное пальмовое красное, разрешенные к применению для детского питания;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или молотую помолов № 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;
- соль пищевую профилактическую;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232 и [9];
- оболочки колбасные натуральные (черевы и круга говяжьи, черевы свиные, бараньи);
- оболочки искусственные из целлюлозной пленки (целлофана);
- пленочные материалы многослойные, пленки — полиэтиленцеллофановые, полиэтилентерефталатные с полиэтиленовым покрытием, поливинилиденхлоридные; пакеты — из полимерных пленочных материалов для продуктов, из многослойных пленочных материалов, из термоустойчивых многослойных пленочных материалов для вакуумной упаковки мяса и мясных продуктов, разрешенные к применению для производства продуктов детского питания;
- пленку целлюлозную (целлофан) по ГОСТ 7730 марки П;
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ Р 52903;
- пакеты многослойные для вакуумной упаковки, разрешенные к применению для производства продуктов детского питания;

(Продолжение см. с. 75)

- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки, разрешенные к применению для производства продуктов детского питания;
- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции, разрешенные к применению для производства продуктов детского питания;
- материал термоформуемый полиамидполиэтиленовый, разрешенный к применению для производства продуктов детского питания;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
- шпагат по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные по ГОСТ 6309;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- ленту чековую с термоклеящим слоем;
- скобы металлические П-образные;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838;
- проволоку марки АНТ 2,5».

Пункт 5.2.2 дополнить абзацем:

«- генетически модифицированные сырьевые компоненты».

Пункт 5.2.3. Второй абзац изложить в новой редакции, дополнить абзацем:

«Сырье животного происхождения, используемое для производства колбасных изделий, должно быть получено от птицы и животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами.

Мясное сырье должно быть получено от здоровых птицы и животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для продуктов детского питания».

Пункты 5.3.1 и 5.3.2 дополнить ссылкой: [10].

Пункт 5.3.2 после ссылки на ГОСТ 14192 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 51474.

Пункт 5.4.1. Заменить ссылку: [9] на «[11], [12]».

Пункт 5.4.4. Заменить ссылку: ГОСТ 13513 на ГОСТ Р 54463.

(Продолжение см. с. 76)

Пункт 5.4.5 после слова «подпергаментом» дополнить словами: «по ГОСТ 1760», после слова «пергаментом» дополнить словами: «по ГОСТ 1341».

Пункт 6.4. Исключить слова: «костных включений»;

дополнить абзацем:

«Контроль за содержанием диоксинов проводится в случае ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможности их наличия в продовольственном сырье».

Пункт 6.5 дополнить абзацем:

«Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [13] — [15]».

Пункт 7.1. Исключить слова: «(для коммерческих целей)»; исключить ссылку: ГОСТ Р 51446; дополнить ссылками: ГОСТ ISO 7218, ГОСТ Р 54004, ГОСТ 26669.

Пункт 7.3. Исключить слова: «- массовой доли костных включений — по ГОСТ Р 52197».

Пункт 7.4. Заменить ссылки: [10] на [16], [11] на [17], [12] на [18], [13] на [19].

Пункт 7.5. Заменить ссылки: [14] на [20], [15] на [21], [16] на [22].

Пункт 7.6. Заменить ссылку: [17] на [23].

Пункт 7.7 изложить в новой редакции:

«7.7 Определение антибиотиков (5.1.5) — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ Р 53601 и [24] — [28]».

Пункт 7.8. Заменить ссылки: «[21], [22], [23]» на «ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017».

Пункт 7.9. Заменить ссылки: ГОСТ 30518 на ГОСТ Р 52816; ГОСТ 10444.2 на ГОСТ Р 52815; [24] на [29];

седьмой абзац дополнить ссылками: ГОСТ Р ИСО 21527-1, ГОСТ 28805;

девятый абзац дополнить ссылкой: ГОСТ Р 52830;

десятый абзац дополнить ссылкой: ГОСТ Р ИСО 21871.

Пункт 7.11.2. Заменить слова: «минус 120 °С» на «плюс 120 °С».

Пункт 7.13 изложить в новой редакции:

«7.13 Определение ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174 и [13] — [15]».

Раздел 7 дополнить пунктами — 7.14, 7.15:

«7.14 Определение диоксинов — по [30].

(Продолжение см. с. 77)

7.15 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 7».

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1]		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.
[2]		Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.
[3]		Санитарные правила для предприятий мясной промышленности, утвержденные Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
[4]	Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87	Ветеринарно-санитарные правила для предприятии (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.
[5]	СанПиН 2.3.2.1940—2005 (с изменениями)	Организация детского питания
[6]	ТР ТС 021/2011*	О безопасности пищевой продукции
[7]	Федеральный закон № 88-ФЗ от 12 июня 2008 г.	Технический регламент на молоко и молочную продукцию
[8]	ТР ТС 024/2011*	Технический регламент на масложировую продукцию

(Продолжение см. с. 78)

[9]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[10]	ТР ТС 022/2011*	Пищевая продукция в части ее маркировки
[11]	ГН 2.3.3.972—2000	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы
[12]	ТР ТС 005/2011*	О безопасности упаковки
[13]	МУК 4.2.1913—2004	Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания
[14]	МУ 2.3.2.1917—2004	Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
[15]	МУК 4.2.2304—2007	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
[16]	МУ 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах
[17]	МУК 4.1.985—2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[18]	МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[19]	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

(Продолжение см. с. 79)

[20]	МУ № 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[21]	МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
[22]	ГН 1.2.1323—2010	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
[23]	МУК 4.4.1.011—93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[24]	МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[25]	МР 4.18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[26]	МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

(Продолжение см. с. 80)

[27]	МУК 4.1.1912—2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[28]	МУК 4.1.2158—2007	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
[29]	МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
[30]	МУК 99—1999	Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-парадиоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

* Действуют в рамках Таможенного союза».

(ИУС № 1 2013 г.)