ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52674— 2006

МЯСО И СУБПРОДУКТЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Издание официальное

БЗ 12—2006/330

Москва
Стандартинформ
2007

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 «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова» (ГНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» Россельхозакадемии, Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция» и ЗАО «Мясокомбинат «Тихорецкий»

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 445-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, 2007

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 И СУБПРОДУКТЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Frozen in blocks meat and meat by-products for production of baby nutrition foods. Specifications

Дата введения — 2008—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо жилованное и субпродукты обработанные, замороженные в блоках (далее — мясо в блоках и субпродукты в блоках), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на продукты питания детей раннего возраста.

Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.1, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50453—92 Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50454—92 (ИСО 3811—79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3665—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (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 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 monocytogenes

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

ГОСТ Р 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52478—2005 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52480—2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

Издание официальное

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерения. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 779—55 Мясо — говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1935—55 Мясо — баранина и козлятина — в тушах. Технические условия

ГОСТ 7269—79 Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 7724—77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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 16867—71 Мясо — телятина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 19496—93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

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

ГОСТ 23392—78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

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

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 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (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 52427, а также термины с соответствующими определениями:

3.1 **класс:** Блоки, объединенные по сырьевому признаку.

3.2 **группа:** Часть класса, объединенная по виду мяса.

3.3 **подгруппа:** Часть группы, характеризующаяся общими сортовыми характеристиками (массовой долей соединительной и жировой ткани) или различающаяся по анатомическому строению.

4 Классификация

4.1 В зависимости от вида и состава используемого сырья мясо в блоках и субпродукты в блоках подразделяют на классы А и Б, группы 1—4 и подгруппы: 1.1—1.4 для группы 1; 2.1—2.3 для группы 2.

Класс А — мясо жилованное, замороженное в блоках, вырабатывают следующих наименований:

группа 1 говядина:

подгруппа 1.1 — массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 % включ.,

подгруппа 1.2 — массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 % включ.,

подгруппа 1.3 — массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20,0 % включ.,

подгруппа 1.4 — телятина массовой долей жировой ткани не более 9,0 % включ.;

группа 2 свинина:

подгруппа 2.1 — массовой долей жировой ткани от 13,0 % до 17,0 % включ.,

подгруппа 2.2 — массовой долей жировой ткани от 28,0 % до 32,0 % включ.,

подгруппа 2.3 — массовой долей жировой ткани не более 50,0 % включ.;

группа 3 конина:

- массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0 % включ.;

группа 4 баранина:

- массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0 % включ.

Класс Б — субпродукты обработанные, замороженные в блоках, вырабатывают следующих наименований:

группа 1 говяжьи:

- печень,
- язык,
- сердце;

группа 2 свиные:

- печень,
- язык,
- сердце;

группа 3 конские:

- печень,
- язык,
- сердце;

группа 4 бараньи:

- печень,
- язык,
- сердце.

4.2 В зависимости от размера мясо в блоках и субпродукты в блоках подразделяют на типы а, б, в, г (см. 5.1.2).

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Мясо в блоках и субпродукты в блоках должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства [1], утвержденной в установленном порядке, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе питания детей раннего возраста, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.2 Характеристика мяса в блоках и субпродуктов в блоках по форме и размерам приведена в таблице 1.

---

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[5].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для блоков типа			
	а	б	в	г
Форма блока	Усеченная четырехгранная пирамида	Прямоугольный параллелепипед		
Размеры блока, мм:				
длина	370	370	370	800
ширина	370	370	180	260
высота	150	75	95	75

Примечания
1 Предельные отклонения блоков от установленных размеров — ± 10 мм.
2 Допускаются другие типы блоков весом не более 20 кг.

5.1.3 По органолептическим показателям мясо в блоках и субпродукты в блоках должны быть монолитные, поверхность блоков — твердая, цвет — свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии.

Температура в толще блоков — не выше минус 18 °С.

Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличие льда и снега.

5.1.4 Микробиологические показатели мяса в блоках и субпродуктов в блоках должны быть не более норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*, и соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для блоков класса	
	А	Б
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1×10^5	2×10^5
Споры/г* мезофильных и термофильных клостридий, не более	10	10
Масса продукта (г), в которой не допускаются:		
БГКП (колиформы)	0,001	0,001
патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes	25	25

* В случае направления сырья на производство консервированной продукции.

5.1.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в мясе и субпродуктах в блоках не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Для производства мяса в блоках и субпродуктов в блоках используют следующее сырье:

говядину от молодых животных первой или второй категории остывшую или охлажденную по ГОСТ 779;

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[5].

говядину от молодых животных первой категории по ГОСТ Р 52478 и полученную при ее разделке:

говядину жилованную массовой долей жировой ткани не более 9,0 % включ.,

говядину жилованную массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0 % включ.,

говядину жилованную массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20,0 % включ.;

телятину в тушах и полутушах остывшую или охлажденную по ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке:

телятину жилованную массовой долей жировой ткани не более 9,0 % включ.;

свинину от молодых животных второй категории остывшую или охлажденную, без шкуры по ГОСТ 7724 и [6] и полученную при ее разделке:

свинину жилованную массовой долей жировой ткани от 13,0 % до 17,0 % включ.,

свинину жилованную массовой долей жировой ткани от 28,0 % до 32,0 % включ.,

свинину жилованную массовой долей жировой ткани не более 50,0 % включ.;

конину от молодых животных первой категории остывшую или охлажденную по ГОСТ 27095 и полученную при ее разделке:

конину жилованную массовой долей жировой и соединительной ткани до 12,0 % включ.;

баранину от молодых животных остывшую или охлажденную по ГОСТ 1935 и полученную при ее разделке:

баранину жилованную массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0 % включ.;

субпродукты мясные (говяжьи, свиные, бараньи, конские) обработанные и охлажденные по [7]: печень, язык, сердце.

5.2.2 Используемое мясное сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*, и сопровождаться удостоверением качества.

Мясное сырье должно быть получено от скота, производимого в соответствии с ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма 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 детского питания.

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья должна исключать возможность использования мяса животных, пораженных губчатой энцефалопатией, и поступление его из регионов, в которых имеются случаи этого заболевания.

Примечания

1 Не допускается применение мяса быков, хряков и мяса от тощих животных.

2 Не допускается мясное сырье, полученное от трансгенных животных.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса в блоках и субпродуктов в блоках и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами или с данной группой продуктов.

5.3.2 Маркировка продукта в потребительской таре по ГОСТ Р 51074 с дополнением:

- наименования мяса в блоках или субпродуктов в блоках, вида (класс А или Б), группы и подгруппы.

Этикетка должна быть в полимерной обертке или наклеена на упаковку, или вложена в нее.

5.3.3 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с дополнительным нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры», дополнительным грифом «Для детского питания».

5.3.4 На каждую упаковочную единицу транспортной тары наносят маркировку с двух торцевых сторон при помощи штампа, трафарета, ярлыка или другим способом, содержащую следующие данные:

- наименование мяса в блоках или субпродуктов в блоках, вида (класс А или Б), группы и подгруппы;

- 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)];

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3], [4], [5], [8].

- товарный знак (при наличии);
- массу нетто;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- термическое состояние;
- условия хранения;
- срок годности;
- пищевую ценность (в соответствии с приложением А);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.3.5 Маркировка мяса в блоках и субпродуктов в блоках, направляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса и субпродуктов в блоках при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены в установленном порядке для контакта с продукцией данной группы.

5.4.2 Допускается использовать тару и упаковочные материалы, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные уполномоченными органами для контакта с данной группой продукции, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.3 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

5.4.4 Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

5.4.5 Мясо в блоках и субпродукты в блоках должны быть одного вида, класса, группы и подгруппы.

Укладка мясного сырья в блоки — плотная.

5.4.6 Масса нетто одной упаковочной единицы (без транспортной тары) — не более 20 кг.

Перед замораживанием допускается упаковка мяса в блоках и субпродуктов в пакеты или обертки из полимерной пленки. Для местной реализации внутри предприятия, производящего мясо в блоках и субпродукты в блоках, допускается использование замороженных блоков без упаковки.

По согласованию с потребителем допускается отгрузка блоков в упаковке, в которой производили их замораживание, в пакетированном виде.

5.4.7 Замороженные блоки, сформированные в транспортный пакет с ненарушенными средствами скрепления пакета, принимают и отпускают без взвешивания по массе нетто и брутто, определяемой предприятием-изготовителем и указанной в транспортной маркировке, нанесенной с двух сторон на каждый пакет.

5.4.8 На длительное хранение поставку замороженных блоков, упакованных в ящики из гофрированного картона, осуществляют только в пакетированном виде.

5.4.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинальной массы нетто упаковочной единицы по ГОСТ 8.579 и таблице 3.

Таблица 3

Номинальная масса нетто *M*, кг	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т	
	% от массы	г
Св. 10 до 15 включ.	—	150
Св. 15 до 50 включ.	1,0	—

5.4.10 Упаковка мяса в блоках и субпродуктов в блоках, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Мясо в блоках и субпродукты в блоках принимают партиями. Под партией понимают любое количество мяса в блоках и субпродуктов в блоках одного вида, класса, группы и подгруппы, выработанных в течение одной смены, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним ветеринарным свидетельством и одним удостоверением качества, где указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование изготовителя и его адрес;
- наименование продукта;
- термическое состояние;
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Для оценки качества мяса в блоках и субпродуктов в блоках проводят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с числом, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Объем партии (число упаковочных единиц), шт.	Число отобранных упаковочных единиц, шт.
До 10 включ.	3
От 11 до 100 включ.	5
От 101 до 1000 включ.	10
Св. 1000	15

6.3 Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах определяют в каждой партии мяса в блоках и субпродуктов в блоках.

6.4 В случаях разногласия по составу мяса и субпродуктов в блоках, а также по требованию контролирующих организаций проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

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

6.6 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой из той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 51447 (для коммерческих целей), ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

Общие требования проведения микробиологических испытаний — по ГОСТ Р 51446.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

7.3 Определение свежести мяса и субпродуктов в блоках — по ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

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

7.5 Содержание массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

7.6 Определение микробиологических показателей:

патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, — по ГОСТ Р 50455, ГОСТ 21237, ГОСТ 30519;

L.monocytogenes — по ГОСТ Р 51921;

споры мезофильных и термофильных клостридий — по ГОСТ 10444.9;

мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15, бактерии группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ 30518.

7.7 Определение токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927, [9];

мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10], [11], [12].

7.8 Определение пестицидов — по [13], [14], [15].

7.9 Определение антибиотиков — по [16], [17], [18].

7.10 Определение радионуклидов — по [19].

7.11 Температуру мяса в блоках и субпродуктов в блоках определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см жидкостным (нертутным) термометром, цифровым термометром [20] или другими аналогичными измерительными приборами.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Мясо в блоках и субпродукты в блоках транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

8.2 Мясо в блоках и субпродукты в блоках хранят при относительной влажности воздуха не менее 85 % и температуре не выше минус 18 °С.

Рекомендуемый срок годности и реализации мяса и субпродуктов в блоках при температуре минус (18 ± 2) °С не более 6 мес.

Хранят мясо в блоках и субпродукты в блоках на поддонах или штабелями на напольных решетках с прокладкой рядов деревянными рейками толщиной 50 мм через каждые 80—100 см высоты штабеля.

Плотность укладки блоков в 1 м^3 грузового объема должна составлять, кг:

800 — для блоков, не упакованных в транспортную тару;

600 — для блоков, упакованных в транспортную тару.

При складировании блоков в штабеля необходимо учитывать максимально допустимую нагрузку на перекрытия многоэтажных холодильников.

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

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Наименование продукта	Белок, г	Жир, г	Калорийность, ккал
Класс А — мясо жилованное, замороженное в блоках			
Группа 1 говядина			
Подгруппа 1.1	18,9	9,0	156,6
Подгруппа 1.2	18,8	12,0	183,2
Подгруппа 1.3	18,6	20,0	254,4
Подгруппа 1.4	19,7	9,0	159,8
Группа 2 свинина			
Подгруппа 2.1	16,5	От 13,0 до 17,0 включ.	От 183,0 до 219,0 включ.
Подгруппа 2.2	15,5	От 28,0 до 32,0 включ.	От 314,0 до 350,0 включ.
Подгруппа 2.3	14,4	50,0	507,6
Группа 3 конина	22,0	12,0	196,0
Группа 4 баранина	17,2	12,0	176,8
Класс Б — субпродукты обработанные, замороженные в блоках			
Группа 1—4 (говяжьи, свиные, конские, бараньи)			
Печень	18,0	3,7	105,3
Язык	15,9	16,0	207,6
Сердце	16,0	3,5	95,5

Библиография

[1] Технологическая инструкция по производству мяса и субпродуктов, замороженных в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста

[2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. — М.: Минсельхоз СССР, 1988

[3] Санитарные правила для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности. — М.: Минмясомолпром СССР и Минздрав СССР, 1970

[4] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, 2001

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

[6] ТУ 9211-363-00419779—98 Свиньи для убоя и мясо — свинина для детского питания

[7] ТУ 9212-460-00419779—2002 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

[8] СанПиН 2.3.2.1940—2005 Организация детского питания

[9] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[10] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-адсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

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

[12] МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[13] МУ Сборник НН-25-(1976—1997 гг.)	Определение микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде / Справочник под ред. А.М. Клисенко. — М., 1992 г.
[14] МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[15] МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[16] МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[17] МР 4.18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[18] МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[19] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиологический контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[20] ТУ 4215-002-13245171—2001	Термометр цифровой «Замер-1»

УДК 637.5.62.64.562:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1100 92 1200

Ключевые слова: мясо в блоках и субпродукты в блоках замороженные, детское питание, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, маркировка, тара, упаковка, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 06.02.2006. Подписано в печать 27.02.2006. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,15. Тираж экз. Зак. 154. С 3738.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6