
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
53008—
2008

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии), Некоммерческой организацией «Российский птицеводческий союз» (НО «Росптицесоюз»)

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 20 ноября 2008 г. № 317-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2010 г.

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

© Стандартинформ, 2009

© Стандартинформ, 2011

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

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Общие технические условия

Semi-prepared poultry meat and poultry offal. General specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы — кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов (далее — полуфабрикаты), предназначенные для реализации и производства продуктов питания.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 5.2.4, 5.2.5, требования к качеству — в 5.2.1, 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 50453—92 (ИСО 937—78) 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 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

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 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 51944—2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

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

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

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

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *Salmonella*

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

ГОСТ Р 53747—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

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

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

ГОСТ 7702.2.2—93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы выявления и определения количества бактерий кишечных палочек (колиформных бактерий родов *Escherichia*, *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*)

ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Метод определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

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 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

ГОСТ 23481—79 Мясо птицы. Метод гистологического анализа

ГОСТ 24104—2001** Веса лабораторные. Общие технические требования

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 29299—92 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита натрия

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

* На территории Российской Федерации в части раздела «Правила приемки» действует ГОСТ Р 52675—2006.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте 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 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.

4 Классификация

4.1 Полуфабрикаты, в зависимости от используемого мяса (пищевых субпродуктов) птицы, подразделяют на полуфабрикаты из мяса (пищевых субпродуктов) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов.

4.2 В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы подразделяют:

- на натуральные;
- рубленые.

Натуральные:

- тушки, части тушек и пищевых субпродуктов птицы;
- кусковые (бескостные и мясокостные);
- фаршированные;
- в оболочке.

Рубленые:

- формованные;
- в оболочке.

4.3 Полуфабрикаты натуральные и формованные могут быть в панировке / или без нее, обсыпке / или без нее, маринаде / или без него.

4.4 В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от 0 °С до 2 °С;
- замороженные с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С;
- глубокзамороженные с температурой в толще продукта не выше минус 18 °С.

5 Общие требования

5.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документу на полуфабрикаты конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства [1], с соблюдением инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы, ветеринарно-санитарных требований при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] — [5].

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид (форма, состояние поверхности): натуральных полуфабрикатов рубленых полуфабрикатов полуфабрикатов с использованием пряностей	Определяется их анатомическим происхождением, ассортиментом используемых субпродуктов и должен соответствовать требованиям к конкретным наименованиям полуфабрикатов Определяется рецептурой компонентов и должен соответствовать требованиям на конкретные наименования полуфабрикатов Определяется используемыми пряностями, панировками, соусами, маринадами, предусмотренными рецептурами на конкретные наименования полуфабрикатов
Запах	Свойственный данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой
Цвет: натуральных полуфабрикатов рубленых полуфабрикатов полуфабрикатов с использованием пряностей	Свойственный цвету анатомических частей тушек, цвету кускового мяса, цвету субпродуктов и должен соответствовать требованиям к конкретным наименованиям полуфабрикатов Свойственный цвету используемого сырья: кускового мяса, субпродуктов птицы и других рецептурных компонентов и должен соответствовать требованиям к конкретным наименованиям полуфабрикатов Свойственный цвету используемых пряностей, панировки, соусов, маринадов, предусмотренных рецептурами на конкретные наименования полуфабрикатов и должен соответствовать требованиям на конкретные наименования полуфабрикатов
Массовая доля белка, %, не менее	8,0
Массовая доля жира, %, не более	40,0
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	1,8
Массовая доля крахмала, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Массовая доля кальция, %, не более	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Массовая доля добавленного фосфора в пересчете на (P ₂ O ₅), %, не более	0,4
Массовая доля хлеба, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Общая кислотность, °Т, не более	4,0
Массовая доля начинки или покрытия, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
Массовая доля панировки, %, не более	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен
<p>П р и м е ч а н и я</p> <p>1 Предельные значения массовых долей хлорида натрия и добавленного фосфора в пересчете на (P₂O₅) установлены для полуфабрикатов, в рецептуре которых предусмотрено их использование.</p> <p>2 Массовая доля кальция регламентируется в полуфабрикатах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26 × на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.</p>	

Окончание таблицы 1

3	Общая кислотность регламентируется в полуфабрикатах, в состав рецептур которых включен хлеб.
4	Содержание белка и жира регламентируется в полуфабрикатах, в рецептуре которых используется измельченное мясное сырье.
5	Для фаршированных полуфабрикатов все установленные требования относятся к составной части (начинке или покрытию), содержащей мясные ингредиенты.
6	Для полуфабрикатов в тесте все установленные требования относятся к начинке.

5.2.2 Полуфабрикаты, выработанные из полностью размороженного сырья, замораживанию не подлежат.

5.2.3 Пищевую ценность полуфабрикатов конкретного наименования устанавливают в документации, в соответствии с которой они изготавливаются.

5.2.4 Микробиологические показатели полуфабрикатов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.5 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, микотоксинов (при использовании муки и круп), радионуклидов в полуфабрикатах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.6 При использовании хлорида натрия, пищевых фосфатов и фосфатсодержащих добавок их массовые доли в полуфабрикатах конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для производства полуфабрикатов следует применять мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, мясо птицы механической обвалки отечественного производства; куриные, цесаринские и перепелиные яйца; яичные продукты, полученные от здоровой сельскохозяйственной птицы, прошедшей ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке Госветслужбой и соответствующие:

- по показателям безопасности требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- требованиям, установленным в документе на эти продукты.

5.3.2 По термическому состоянию и срокам хранения сырье должно отвечать следующим требованиям.

Мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы:

- в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до 2 °С и сроком хранения не более одних суток;
- в подмороженном состоянии с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С и сроком хранения не более 10 сут;
- в замороженном состоянии используется сырье только отечественного производства с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С со сроком хранения не более двух месяцев.

Мясо птицы механической обвалки только отечественного производства:

- в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до 2 °С и сроком хранения не более одних суток;
- в подмороженном состоянии с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С со сроком хранения не более 5 сут;
- в замороженном состоянии с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С со сроком хранения не более одного месяца.

Пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки:

- пищевые куриные, цесаринские и перепелиные яйца со сроком хранения не более 15 сут при температуре от 0 °С до 20 °С;
- охлажденные жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) с температурой в толще продукта не выше 5 °С со сроком хранения не более 24 ч;
- замороженные яичные продукты (меланж, белок, желток) с температурой в толще продукта от минус 6 °С до минус 10 °С со сроком хранения не более 3 мес;

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

- сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 20 °С со сроком хранения не более 2 мес;
- сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 2 °С со сроком хранения не более 4 мес;
- охлажденные жидкие яичные продукты асептически расфасованные со сроком хранения не более 15 сут.

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 полуфабрикатов устанавливаются в документе на полуфабрикаты конкретного наименования, в соответствии с которым они должны быть изготовлены.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены в установленном порядке для применения в производстве продуктов из мяса птицы и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.3.5 Сырье и пищевые добавки, применяемые для изготовления полуфабрикатов следует контролировать на содержание компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ) в установленном порядке.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства маркировки не должны влиять на показатели качества полуфабрикатов и должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации, а также должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.2 Маркировка потребительской тары с полуфабрикатом, предназначенным для реализации в торговле, — по ГОСТ Р 51074 (общие требования по разделу 3, к продукции — по 4.3.6).

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

5.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» и другие, характерные для продукта конкретного вида.

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

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несопадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на предприятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии));
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование полуфабриката;
- массу нетто или количество упаковочных единиц;
- состав продукта;
- пищевую ценность;
- дату изготовления и упаковки;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым он изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

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

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

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.

5.5.2 Допускается использовать тару, упаковочные материалы и скрепляющие средства, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность, качество и безопасность продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

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

5.5.4 Многооборотная тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

5.5.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния и одного вида упаковки.

5.5.6 Масса брутто продукции в многооборотных ящиках не более 30 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг.

5.5.7 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5.8 Масса нетто полуфабрикатов в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке полуфабрикатов в потребительской таре с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы — по ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Полуфабрикаты принимают партиями.

Партией считают любое количество полуфабриката одного наименования, одного термического состояния, изготовленного в течение одной смены, упакованного в тару одного вида и типоразмера, выработанное на одном предприятии по однотипной технологии и сопровождаемое одним документом установленной формы, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным в соответствии с утвержденным порядком*.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- полное наименование полуфабрикатов и термического состояния (см. раздел 4);
- номер партии;
- число единиц продукции в транспортной таре;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления и упаковки;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

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

6.2 Для оценки продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта выборку отбирают случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 2.

Таблица 2

Объем партии в единицах транспортной тары	Объем выборки в единицах транспортной тары (5 % партии)
До 20 включ.	1
Св. 20 до 100	1—5
Св. 100 до 400	5—20
Св. 400 до 800	20—40
Св. 800 до 1500	40—75
Св. 1500	Не менее 75

6.3 Качество продукции в нечетко маркированной или дефектной таре проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию в этой таре.

Число единиц продукции, отбираемое из общего объема выборки для контроля, корректируют в зависимости от методов контроля.

6.4 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия полуфабрикатов приемке не подлежит.

6.5 Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

6.6 Органолептические показатели и температуру полуфабрикатов определяют в каждой партии.

6.7 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции.

6.8 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), пестицидов, антибиотиков и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Объем выборки — по 6.3.

7.2 Отбор проб и подготовка их к исследованиям — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51944.

7.2.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.2.2 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ Р 51448.

7.2.3 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ Р ИСО 7218.

7.3 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1) и температуры полуфабрикатов — по ГОСТ 4288, ГОСТ 9959, ГОСТ Р 51944.

7.4 Определение химических показателей (см. 5.2.1):

- массовой доли белка — ГОСТ Р 50453;
- массовой доли жира — ГОСТ 23042;
- массовой доли кальция — по ГОСТ Р 52417;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;
- массовой доли общего фосфора (P_2O_5) — по ГОСТ Р 51482, ГОСТ 9794;
- определение массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 29299;
- массовой доли хлеба — по ГОСТ 4288;
- общей кислотности — по ГОСТ 4288.

7.5 Определение токсичных элементов: по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [9], [10] и/или:

- свинца — по ГОСТ 26932, [11];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [11];
- ртути — по ГОСТ 26927, [12];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930.

7.6 Определение пестицидов — по [13].

7.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [14].

7.8 Определение радионуклидов — по [15], [16], [17].

7.9 Определение микотоксинов — по [18], [19], [20].

7.10 Определение микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ Р 50454;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 4288, ГОСТ 7702.2.2, ГОСТ Р 50454;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, — по ГОСТ 4288, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814;
- бактерий *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ Р 51921, [21];
- плесени и дрожжи — по ГОСТ 10444.12.

7.11 В случае сомнения в свежести мясного сырья проверку его качества проводят — мяса птицы по ГОСТ Р 53747 или другими методами для соответствующего вида сырья.

7.12 Идентификация продукции на наличие генетически модифицированных источников (если она предусмотрена нормативными документами на полуфабрикат конкретного наименования) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

7.13 Определение массы изделия (порции) — по ГОСТ 4288, предельных отклонений от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

7.14 Определение гистологических показателей (если они предусмотрены нормативной документацией на полуфабрикат конкретного наименования) — по ГОСТ Р 51604, ГОСТ 23481.

7.15 Определение массовой доли панировки, мясной начинки или мясного покрытия в фаршированных полуфабрикатах в диапазоне измерений масс полуфабрикатов от 30 до 1500 г

7.15.1 Средства измерений

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более $\pm 0,01$ г.

7.15.2 Отбор проб

От каждой партии полуфабрикатов отбирают 10 полуфабрикатов.

7.15.3 Выполнение измерений

Замороженный полуфабрикат размораживают до температуры 1°C в толще продукта, затем взвешивают в упаковке и без нее, снимают упаковку, затем опять взвешивают упаковку и полуфабрикат.

Панировку или мясную начинку, или мясное покрытие каждого полуфабриката отделяют и взвешивают с точностью до 0,01 г.

Результаты взвешивания округляют до 0,01 г.

7.15.4 Обработка результатов измерений

Массовую долю панировки или мясной начинки, или мясного покрытия X , % к массе полуфабриката, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m_2}, \quad (1)$$

где m_1 — масса панировки или мясной начинки, или мясного покрытия, г;

m_2 — масса полуфабриката, г.

За окончательный результат измерений принимают среднеарифметическое определений массовой доли панировки или мясной начинки, или мясного покрытия фаршированного полуфабриката.

7.16 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на применяемом виде транспорта при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности, указанных на конкретные их наименования.

8.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения устанавливает разработчик документации на производство полуфабрикатов конкретных наименований в зависимости от состава используемого сырья, ингредиентов, материалов и предусмотренных технологических режимов.

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель по согласованию с уполномоченным органом в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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 ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Минсельхоза по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Минздрава СССР от 27.12.1983 г.
- [3] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, производства яйцепродуктов
- [4] Ветеринарно-санитарные требования при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, утвержденные Главным госветинспектором Российской Федерации от 16.05.2002 г.
- [5] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
- [6] СанПиН 2.3.2.1074—2001 Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [7] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
- [8] Приказ Минсельхоза России от 16.11.2006 г. № 422, утвержденный министром А.В. Гордеевым «Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов»
- [9] МУК 4.1.985—2000 Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [10] МУК 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
- [11] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [12] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [13] МУ Сборник НН № 5-25 Определение микрочисла пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Госхимкомиссия при Министерстве сельского хозяйства СССР, М., 1976—1977
- [14] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [15] МУ 5778—91 Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
- [16] МУ 5779—91 Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89
- [17] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [18] МУ 4082—86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
- [19] МУ 5177—90 Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах
- [20] МУ 3184—84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье
- [21] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах

УДК 637.523.006.354

ОКС 67.120.20

Н16

ОКП 92 1400

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

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 01.12.2010. Формат 60х84^{1/8}. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 95 экз. Зак. 976.

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

