

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
54355—  
2011

---

# КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

## Общие технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2012

## Предисловие

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

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушики»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 июля 2011 г. № 183-ст

### 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© Стандартинформ, 2012

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

## Содержание

1 Область применения .....	1
2 Нормативные ссылки .....	1
3 Термины, определения и сокращения .....	3
4 Классификация .....	3
5 Технические требования .....	4
6 Правила приемки .....	8
7 Методы контроля .....	9
8 Транспортирование и хранение .....	10
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности сырья для производства кулинарных изделий .....	11
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий .....	12
Библиография .....	13



## КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

## Общие технические условия

Culinary products of poultry meat. General specifications

Дата введения — 2012—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на кулинарные изделия из мяса птицы (далее — кулинарные изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд.

Требования безопасности изложены в 5.1.5 и 5.1.6, требования к качеству — в 5.1.2, к маркировке — в 5.3.

**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 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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-адсорбционный метод определения мышьяка

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 52480—2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава
- ГОСТ Р 52814—2007 (ISO 6579 — 2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
- 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 53163—2008 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия
- ГОСТ Р 53599—2009 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений
- ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 4288—76 Изделия кулинарные и продукты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний
- ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита
- ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие 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 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора
- ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия
- ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
- ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
- ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Метод определения крахмала
- ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
- 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 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы
- 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 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

**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 информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины, определения и сокращения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313 и следующие сокращения:

ГМО — генетически модифицированные организмы;

МПМО — мясо птицы механической обвалки.

### 4 Классификация

4.1 Кулинарные изделия, в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы, подразделяют на кулинарные изделия из мяса (пищевых субпродуктов) кур, индек, уток, гусей, цесарок, перепелов и страусов.

**Примечание** — При использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы продукт называют «Кулинарное изделие из мяса птицы».

4.2 В зависимости от технологии изготовления кулинарные изделия могут быть:

- вареные, в т.ч. заливные, студни, паштеты;
- жареные, в т.ч. контактным способом, во фритюре;
- запеченные;
- формованные;
- фаршированные;
- в оболочке (панировке, фольге и др.).

4.3 В зависимости от термического состояния кулинарные изделия подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от 2 °С до 8 °С включительно;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С.

4.4 В зависимости от количества используемого сырья (кускового мяса, МПМО и пищевых субпродуктов) кулинарные изделия (кроме студней и паштетов) подразделяют на следующие сорта:

экстра — кулинарное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %, в том числе белого — не менее 50 %;

высший — кулинарное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %;

первый — кулинарное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51 %;

второй — кулинарное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70 %;

третий — кулинарное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 51 %.

## 5 Технические требования

### 5.1 Характеристики

5.1.1 Кулинарные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на кулинарное изделие конкретного наименования, в соответствии с которым оно изготовлено, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

5.1.2 По основным органолептическим и физико-химическим показателям кулинарные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	вареных	жареных	запеченных
Внешний вид: целых	Целые тушки, их части без остатков внутренних органов; поверхность без пеньков и волосовидного пера, покрыта панировкой или без нее, декоративной смесью специй или без них; кусковое мясо (бескостное или мясокостное), потроха формованные, фаршированные, в оболочке и/или без нее. Допускается незначительное наличие влаги и/или желе в потребительской упаковке. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
рубленых	Поверхность без разорванных и ломаных краев, покрыта панировкой или без нее, декоративной смесью специй или без них; формованные и/или в оболочке, и/или фаршированные. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
в оболочке	Поверхность чистая, без сливов, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, с наличием декоративной смеси специй или без них. Допускается незначительное наличие влаги и/или желе в потребительской упаковке. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Консистенция	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Вид на разрезе	Фарш однородной или неоднородной структуры равномерно перемешан с кусковым мясом и/или фарш разной степени измельчения до тонкого включительно с кусочками неопределенной формы или без них, с начинкой или без нее. Дополнительные характеристики, в т. ч. рисунок фарша, в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Цвет	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Форма и размер	Регламентируются документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Массовая доля белка, %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование, и должна быть не менее: для сорта экстра — 15,0; высшего — 13,0; первого — 12,0; второго — 10,0; третьего — 8,0		

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



Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	вареных	жареных	запеченных
Массовая доля жира, %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование, и должна быть не более: для сорта экстра — 20,0; высшего — 25,0; первого — 30,0; второго — 35,0; третьего — 40,0		
Массовая доля крахмала (при использовании), %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Массовая доля кальция, %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5	3,0	
Массовая доля нитрита натрия (при его использовании), %, не более	0,005		
Массовая доля добавленного фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,5		
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	—	—
<b>Примечания</b> 1 Массовая доля кальция регламентируется в кулинарных изделиях, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю МПМО в рецептуре мясной композиции. 2 Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> установлено для кулинарных изделий, в рецептуре которых предусмотрено его использование.			

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	заливных	студней	паштетов
Внешний вид	<p>Изделие в виде концентрированного бульона с распределенными кусочками вареного мяса и/или субпродуктов, и/или колбасных изделий неопределенной формы и размера</p> <p>с наличием других рецептурных ингредиентов согласно рецептуре</p>		
Консистенция	Упругопластичная		От плотной до пластичной
Вид на разрезе	<p>Фарш однородной или неоднородной структуры равномерно перемешан, с допускаемым наличием мелкой пористости, с включениями кусочков мясных и/или мясных ингредиентов неопределенной формы и размера или без них в количествах согласно рецептуре.</p> <p>Дополнительные характеристики, в т. ч. рисунок фарша, в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование</p>		
Цвет	Цвет фарша и дополнительные характеристики регламентируются документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, без посторонних запахов и привкуса. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Форма и размер	Регламентируются документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	заливных	студней	паштетов
Массовая доля белка, %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование кулинарных изделий, и должна быть не менее: для сорта экстра — 15,0; высшего — 13,0; первого — 12,0; второго — 10,0; третьего — 8,0		
Массовая доля жира, %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование кулинарных изделий, и должна быть не более: для сорта экстра — 20,0; высшего — 25,0; первого — 30,0; второго — 35,0; третьего — 40,0		
Массовая доля желе, %, не более	20,0	50,0	—
Массовая доля крахмала (при его использовании), %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Массовая доля кальция, %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование		
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2,5		
Массовая доля нитрита натрия (при его использовании), %, не более	0,005		
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006		
Массовая доля добавленного фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,5		
<b>Примечания</b> 1 Массовая доля кальция регламентируется в кулинарных изделиях, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю МПМО в рецептуре мясной композиции. 2 Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> установлено для кулинарных изделий, в рецептуре которых предусмотрено его использование.			

5.1.3 Кулинарные изделия, выработанные с использованием замороженного, частично или полностью размороженного сырья, замораживанию не подлежат.

5.1.4 Пищевую ценность кулинарных изделий конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они выработаны.

5.1.5 Микробиологические показатели кулинарных изделий не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

5.1.6 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и диоксинов в кулинарных изделиях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

## 5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки кулинарных изделий применяют мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, МПМО; пищевые яйца и яичные продукты, а также мясное сырье убойных животных,

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5], [6].

прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие:

- по показателям безопасности требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*;
- требованиям, установленным в документе на конкретное ассортиментное наименование кулинарных изделий, в соответствии с которыми оно выработано.

Рекомендуемые сроки годности сырья приведены в приложении А.

5.2.2 Перечень сырья и материалов для конкретного ассортиментного наименования кулинарных изделий и требования к его качеству регламентируются документом, в соответствии с которым оно выработано.

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

5.2.4 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах кулинарных изделий устанавливаются в документе на кулинарные изделия конкретного ассортиментного наименования, в соответствии с которым они выработаны.

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

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

5.2.6 Для производства кулинарных изделий рекомендуется применять следующие материалы:

- колбасные натуральные оболочки (черевы и круга говяжьи, черевы свиные, бараньи);
- искусственные и синтетические оболочки, включая барьерные.

5.2.7 Допускается использование сырья, в т.ч. убойных животных, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих вышеуказанным требованиям и разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.2.8 Для выработки кулинарных изделий не допускается применять:

- сырье животного происхождения, замороженное более одного раза;
- мясо птицы с изменившимся цветом мышечной ткани, кожи и жира;
- шпик с пожелтением.

### 5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица потребительской тары с кулинарным изделием, искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к кулинарному изделию в натуральной оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию, и отвечать требованиям ГОСТ Р 51074 (общие требования по разделу 3, требования к продукции — по 4.3.7).

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

5.3.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.3.3 На каждую единицу транспортной тары с кулинарными изделиями наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 5.3.1 со следующим дополнением:

- масса нетто;
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции).

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

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4] — [6].

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

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

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

5.3.4 Маркировка кулинарных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

## 5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать гигиеническим требованиям, документам, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность кулинарных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также разрешены для контакта с пищевыми продуктами соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

5.4.2 Кулинарные изделия, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую тару.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных единиц продукции для реализации в системе общественного питания.

5.4.3 Кулинарные изделия упаковывают в полимерные пленочные материалы под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы (пленки или пакеты).

5.4.4 Кулинарные изделия в потребительской таре и групповой упаковке упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и ГОСТ 9142, полимерные по ГОСТ Р 51289, контейнеры, тару-оборудование.

5.4.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают кулинарные изделия одного наименования и сорта, одной даты выработки, одного способа термической обработки и одного вида упаковки.

Упаковку кулинарных изделий разных наименований в единицу транспортной тары проводят по согласованию между покупателем и продавцом.

5.4.6 Допускается использовать другие виды потребительской или транспортной тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество кулинарных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.7 Упаковка кулинарных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4.8 Масса нетто продукции в ящиках — не более 20 кг, контейнерах, таре-оборудовании — не более 250 кг.

5.4.9 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной на маркировке продукта в потребительской таре с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки кулинарных изделий — по ГОСТ 9792.

6.2 Кулинарные изделия принимают партиями. Под партией понимают любое количество кулинарных изделий одного наименования и сорта, одного термического состояния, одной даты выработки, выработанное в одну смену, одного вида упаковки и сопровождаемое одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес, телефон предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта и термическое состояние;
- номер партии;

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

- число транспортной тары;
- дату изготовления и дату упаковки;
- срок годности;
- условия хранения;
- массу нетто продукта;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта, документу, по которому он изготовлен;
- обозначение настоящего стандарта и/или документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия;
- информацию о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

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

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), нитритов, нитрозаминов, антибиотиков и пестицидов устанавливает изготовитель продукции.

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

6.6 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

6.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ Р 51604 и ГОСТ Р 52480.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792.

7.2 Отбор проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.3 Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 9958, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

7.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлоридов (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482;
- массовой доли кальция — по ГОСТ Р 53599.

7.6 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

7.7 Определение содержания токсичных элементов по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538,

[10], [11]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [12];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [13];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [13].

7.8 Определение нитрозаминов — по [14].

7.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [15] — [17].

7.10 Определение пестицидов — по [18] — [20].

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

7.12 Определение микробиологических показателей:

- мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ 4288, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 52816;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- бактерии *S.aureus* — по ГОСТ Р 52815;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл — по ГОСТ 4288, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814.

7.13 Идентификация продукции на наличие ГМО (если они предусмотрены нормативным документом, в соответствии с которым изготавливаются кулинарные изделия конкретного ассортиментного наименования) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

7.14 Определение температуры в толще продукта — по ГОСТ Р 51944.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Кулинарные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности, регламентируемым в документе, в соответствии с которым изготовлены конкретные наименования кулинарных изделий и в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Транспортирование и хранение кулинарных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Срок годности и условия хранения кулинарных изделий устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий приведены в приложении Б.

**Приложение А**  
**(рекомендуемое)**

**Рекомендуемые сроки годности сырья**  
**для производства кулинарных изделий**

А.1 Рекомендуемые сроки годности сырья для производства кулинарных изделий:

а) мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, а также мясное сырье убойных животных:

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — не более 5 сут, субпродукты — не более 2 сут,

2) замороженное и/или размороженное с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С — не более 10 сут, субпродукты — не более 7 сут,

3) замороженное с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С и не ниже минус 28 °С — не более 3 мес;

б) мясо птицы механической обвалки по ГОСТ Р 53163:

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — не более одних суток,

2) замороженное и/или размороженное с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С — не более 5 сут,

3) замороженное с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С и/или не ниже минус 28 °С — не более одного и/или 3 мес соответственно;

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

1) пищевые яйца, хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С, — не более 25 сут,

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

3) замороженные жидкие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше минус 18 °С, — не более 15 мес; хранившиеся при температуре не выше минус 12 °С, — не более 10 мес,

4) сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 20 °С, — не более 6 мес; хранившиеся при температуре не выше 4 °С, — не более 24 мес.



**Приложение Б**  
**(рекомендуемое)**

**Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий**

Б.1 Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий высокой степени готовности при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную тару при температуре хранения от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % — не более 6 сут, вырабатываемых в барьерной оболочке — не более 60 сут.

Б.2 Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0 °С до 6 °С:

- целыми изделиями — не более 10 сут;
- при порционной нарезке — не более 6 сут;
- при сервировочной нарезке — не более 5 сут.

Б.3 Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий при температуре хранения минус 12 °С — не более 30 сут, при температуре минус 18 °С — не более 90 сут.



## 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, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.
- [3] Ветеринарно-санитарные правила      Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.
- [4] Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденные Комиссией таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317
- [5] СанПиН 2.3.2.1078—2001      Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с дополнениями и изменениями
- [6]\* Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299
- [7] СанПиН 2.3.2.1074—2001      Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [8] СанПиН 2.3.2.1293—2003      Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [9] ГН 2.3.2.972—2000      Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы
- [10] МУК 4.1. 985—2000      Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [11] МУК 01-19/47-11—92      Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
- [12] МУ 5178—90      Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [13] МУК 4.1.986—2000      Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрофотометрии
- [14] МУК 4.4.1.011—93      Методические указания контроля. Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [15] МР 4.18/1890—91      Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения (Минск—Москва, 1991 г.)
- [16] МУ 3049—84      Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [17] МУК 4.2.026—95      Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [18] МУ 1222—75      Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое

---

\* Действуют на территории Таможенного союза с 01.01.2012 г.

- [19] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [20] ГН 1.2.2701—2010 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
- [21] МУК 4.1.1023—2001 Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах. Методические указания
- [22] МУК—99 от 15.06.1999 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

---

УДК 637.523:006.354

ОКС 67.120.20

Н16

ОКП 92 1472

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

---

Редактор *Л.В. Коретникова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *М.С. Кабашева*  
Компьютерная верстка *А.В. Бестужевой*

Сдано в набор 25.04.2012. Подписано в печать 23.05.2012. Формат 60×84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,72. Тираж 216 экз. Зак. 482

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)  
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ  
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.