
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
32589—
2013

ПРОДУКТЫ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 декабря 2013 г. № 63-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 марта 2014 г. № 221-ст введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54355—2011

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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

© Стандартиформ, 2014

В Российской Федерации 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

ПРОДУКТЫ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Culinary products from poultry meat. General specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кулинарные продукты из мяса птицы, предназначенные для реализации в виде полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности, и кулинарных изделий для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд.

Требования безопасности изложены в 5.1.5 и 5.1.6, требования к качеству — в 5.1.2 и 5.1.3, к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 ISO 1841-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 4288—76 Изделия кулинарные и продукты из рубленого мяса. Правила приемки и методы отбора проб

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

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 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 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 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. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения 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
- ГОСТ 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий рода *Escherichia coli*
- ГОСТ 31466—2012 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений
- ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава
- ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
- ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением
- ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus*
- ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков
- ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
- ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

П р и м е ч а н и е — 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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. 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

3.1 В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1.1 **кулинарные продукты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы:** Совокупность кулинарных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

3.1.2 **кулинарный полуфабрикат из мяса (пищевых субпродуктов) птицы:** Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

3.1.3 кулинарный полуфабрикат из мяса (пищевых субпродуктов) птицы высокой степени готовности: Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают кулинарное изделие.

3.1.4 кулинарное изделие из мяса (пищевых субпродуктов) птицы: Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

3.1.5 экстра: Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80 %, в том числе мяса грудной части — не менее 50 %.

3.1.6 высший: Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80 %.

3.1.7 первый: Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51 %.

3.1.8 второй: Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20 %.

3.1.9 третий: Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51 %.

3.1.10 отборный: Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в том числе мяса грудной части — не менее 50 %.

3.1.11 нежирный: Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 30 %.

3.1.12 полужирный: Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей кускового мяса не менее 51 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 50 %.

3.1.13 жирный: Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60 %.

3.1.14 фирменный: Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40 % до 51 %, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей.

3.1.15 односортный: Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 70 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 60 %.

3.2 В настоящем стандарте применено следующее сокращение:

МПО — мясо птицы механической обвалки.

4 Классификация

4.1 В зависимости от степени готовности кулинарные продукты подразделяют на кулинарные полуфабрикаты, в т. ч. высокой степени готовности, и кулинарные изделия.

4.2 Кулинарные продукты, в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы, подразделяют на полуфабрикаты и изделия из мяса (пищевых субпродуктов) сухопутной птицы (кур, индеек, цесарок, перепелов, страусов и др.) и водоплавающей птицы (уток, гусей и др.).

П р и м е ч а н и е — При использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы кулинарный продукт называют «из мяса птицы».

4.3 Кулинарные полуфабрикаты

4.3.1 В зависимости от технологии изготовления кулинарные полуфабрикаты (в т. ч. высокой степени готовности) из мяса (пищевых субпродуктов) птицы подразделяют:

- на натуральные — тушки, части тушек и пищевые субпродукты птицы, кусковое бескостное мясо;

- рубленые — продукты разной степени измельчения, до тонкого включительно.

Полуфабрикаты натуральные и рубленые могут быть в оболочке, панировке, обсыпке, маринаде, соусе или без них, фаршированные, формованные.

4.3.2 В зависимости от термического состояния кулинарные полуфабрикаты, в т. ч. высокой степени готовности подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от 0 °С до 2 °С;
- подмороженные 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.

4.4 Кулинарные изделия

4.4.1 Кулинарные изделия могут изготавливаться в виде тушек и их частей, пищевых субпродуктов, кускового бескостного мяса, а также рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированные, формованные, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них.

4.4.2 В зависимости от технологии изготовления кулинарные изделия подразделяют на вареные, жареные и запеченные.

4.4.3 В зависимости от термического состояния кулинарные изделия подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от 2 °С до 6 °С;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С.

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

- из мяса сухопутной птицы — экстра, высший, первый, второй, третий, фирменный и односортный;
- из мяса водоплавающей птицы — отборный, нежирный, полужирный, жирный, фирменный и односортный.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Кулинарные продукты должны соответствовать [1], требованиям настоящего стандарта, документа на конкретные наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции по производству конкретного ассортиментного наименования, с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для полуфабрикатов	
	натуральных	рубленых
Внешний вид	Тушки, части тушек, пищевые субпродукты, кусковое бескостное мясо, определяемые их анатомическим происхождением, должны соответствовать требованиям к конкретному наименованию полуфабрикатов и могут быть формованные, в оболочке, панировке, обсыпке, маринаде, соусе или без них	Пищевые субпродукты, кусковое бескостное мясо разной степени измельчения до тонкого включительно, смешанные с ингредиентами согласно рецептуре, в натуральной или искусственной оболочке, формованные, имитирующее форму батончика, мешочка, прошитого на конце, или иную конфигурацию, имитирующую части тушки или другую — прямоугольную, овальную, круглую, приплюснутую, — и должны соответствовать требованиям к конкретному наименованию полуфабрикатов. Изготавливают в оболочке, панировке, обсыпке, маринаде, соусе, фаршированные

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для полуфабрикатов	
	натуральных	рубленых
Вид на разрезе (для фаршированных полуфабрикатов)	Тушки, части тушек, фаршированные пищевыми субпродуктами и/или кусковым бескостным мясом разной степени измельчения до тонкого включительно, смешанные с ингредиентами согласно рецептуре, могут быть формованными и должны соответствовать требованиям к конкретному наименованию полуфабрикатов	—
Запах	Свойственный конкретному наименованию полуфабрикатов, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой	
Цвет	Свойственный цвету анатомических частей тушек, пищевых субпродуктов, кускового мяса, других рецептурных компонентов и должен соответствовать требованиям к конкретному наименованию полуфабрикатов	
Массовая доля белка, %, не менее	8,0	
Массовая доля жира, %, не более	40,0	
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	1,8	
Массовая доля крахмала, %	В документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен	
Массовая доля нитрита натрия, %	В документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен	
Массовая доля кальция, %	В документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен	
Массовая доля общего фосфора, в пересчете на (P ₂ O ₅) включая добавленный, %, не более	0,8	
Массовая доля хлеба, %	В документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен	
Общая кислотность, °Т, не более	4,0	
Массовая доля начинки, %	В документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен	
Массовая доля панировки, %	В документе, в соответствии с которым полуфабрикат изготовлен	

5.1.3 По основным органолептическим и физико-химическим показателям кулинарные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	вареных	жареных	запеченных
Внешний вид: мясокостных	Целые тушки, их части с/без кожи, без остатков внутренних органов. Поверхность без пеньков и волосовидного пера, покрыта сухой, жидкой и/или комбинированной панировкой или без нее, декоративной смесью специй или без нее;		

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	вареных	жареных	запеченных
<p>бескостных</p> <p>рубленых</p> <p>в оболочке</p>	<p>кусковое мясо, пищевые субпродукты формованные, фаршированные, в оболочке и/или без нее.</p> <p>Допускается незначительное наличие влаги и/или желе в потребительской упаковке.</p> <p>Дополнительные характеристики представлены в документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортимента наименования</p> <p>Поверхность без разорванных и ломаных краев, в панировке или без нее, декоративной смесью специй или без нее; формованные и/или фаршированные.</p> <p>Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортимента наименования</p> <p>Поверхность чистая, без сливов, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, с наличием декоративной смеси специй или без них.</p> <p>Допускается незначительное наличие влаги и/или желе в потребительской упаковке.</p> <p>Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортимента наименования</p>		
Консистенция	В документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортимента наименования		
Вид на разрезе рубленых изделий в оболочке или без нее	<p>Фарш однородной или неоднородной структуры равномерно перемешан с кусковым мясом и/или другими ингредиентами разной степени измельчения до тонкого включительно с кусочками неопределенной формы или без них, с начинкой или без нее.</p> <p>Дополнительные характеристики, в т. ч. рисунок фарша, — в документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортимента наименования</p>		
Запах и вкус	<p>Свойственный данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса.</p> <p>Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортимента наименования</p>		
Форма и размер рубленых изделий в оболочке или без нее	<p>Прямоугольная, овальная, круглая, приплюснутая, имитирующая форму батончиков, мешочков, прошитого на конце или иную конфигурацию, имитирующую тушку или часть тушки.</p> <p>В документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортимента наименования</p>		
<p>Массовая доля белка, %, не менее</p> <p>для сорта:</p> <p>экстра</p> <p>отборного</p> <p>высшего</p> <p>нежирного</p> <p>первого</p> <p>полужирного</p> <p>фирменного</p> <p>второго</p> <p>третьего, односортного и жирного</p>	<p>18,0</p> <p>15,0</p> <p>14,0</p> <p>13,0</p> <p>12,0</p> <p>12,0</p> <p>11,0</p> <p>10,0</p> <p>8,0</p>		
<p>Массовая доля жира, %, не более</p> <p>для сорта:</p> <p>экстра</p> <p>отборного</p> <p>высшего</p> <p>нежирного</p>	<p>10,0</p> <p>15,0</p> <p>20,0</p> <p>25,0</p>		

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	вареных	жареных	запеченных
первого и фирменного второго полужирного третьего односортного жирного	30,0 35,0 40,0 50,0 60,0 Более 60		
Массовая доля крахмала (при использовании), %, не более	В документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортиментного наименования		
Массовая доля кальция, %, не более	В документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортиментного наименования		
Массовая доля кальция, %, не более	В документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортиментного наименования		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5		3,0
Массовая доля нитрита натрия (при его использовании), %, не более	0,005		
Массовая доля общего фосфора, в пересчете на P_2O_5 включая добавленный, %, не более	0,8		
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	—	—
<p>Примечания</p> <p>1 Норма массовой доли кальция регламентируется в кулинарных изделиях, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26 умноженное на долю МПМО согласно рецептуре.</p> <p>2 Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлены для кулинарных изделий, в рецептуре которых предусмотрено его использование.</p>			

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для вареных кулинарных изделий		
	заливных	студней	паштетов
Внешний вид	Изделие в виде концентрированного бульона с распределенными кусочками вареного мяса и/или субпродуктов, и/или колбасных изделий неопределенной формы и размера с наличием других рецептурных ингредиентов согласно рецептуре		
Консистенция	Упруго-пластичная		
Вид на разрезе	От плотной до пластичной		
Цвет	Фарш однородной или неоднородной структуры равномерно перемешан, допускается наличие мелкой пористости, с включениями кусочков мясных и/или не мясных ингредиентов неопределенной формы и размера или без них в количествах согласно рецептуре		
Запах и вкус	Цвет фарша и дополнительные характеристики регламентируются документом, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортиментного наименования		
	Свойственный данному виду продукта, без посторонних запахов и привкуса. Дополнительные характеристики — в документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортиментного наименования		

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для вареных кулинарных изделий		
	заливных	студней	паштетов
Форма и размер	В документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортимента наименования		
Массовая доля белка, %, не менее для сорта:			
экстра		18,0	
отборного		15,0	
высшего		14,0	
нежирного		13,0	
первого		12,0	
фирменного		12,0	
полужирного		11,0	
второго		10,0	
третьего, односортового и жирного		8,0	
Массовая доля жира, %, не более для сорта:			
экстра		10,0	
отборного		15,0	
высшего		20,0	
нежирного		25,0	
первого и фирменного		30,0	
второго		35,0	
полужирного		40,0	
третьего		50,0	
односортового		60,0	
жирного		Более 60	
Массовая доля желе, %, не более	20,0	50,0	—
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	В документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортимента наименования		
Массовая доля кальция, %, не более	В документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортимента наименования		
Массовая доля хлористого натрия, %, не более		2,5	
Массовая доля нитрита натрия (при его использовании), %, не более		0,005	
Остаточная активность кислот фосфатазы, %, не более		0,006	
Массовая доля общего фосфора, в пересчете на (P_2O_5) , включая добавленный, %, не более		0,8	
<p>Примечания</p> <p>1 Норма массовой доли кальция регламентируется в кулинарных изделиях, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26 умноженное на долю МПМО согласно рецептуре.</p> <p>2 Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлены для кулинарных изделий, в рецептуре которых предусмотрено его использование.</p>			

5.1.4 Кулинарные продукты, выработанные с использованием замороженного, частично или полностью размороженного сырья, замораживанию не подлежат.

5.1.5 Пищевую ценность кулинарных продуктов конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они выработаны.

5.1.6 Микробиологические показатели кулинарных продуктов не должны превышать норм [1] и установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.1.7 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и диоксинов в кулинарных полуфабрикатах и изделиях не должно превышать норм [1] и установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки кулинарных продуктов следует применять мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, МПМО, пищевые яйца и яичные продукты, а также мясное сырье убойных животных, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие:

- по показателям безопасности требованиям, установленным [1];
- требованиям, установленным в документе на конкретные ассортиментные наименования кулинарных продуктов, в соответствии с которыми они выработаны.

5.2.2 Перечень сырья и материалов для конкретного ассортиментного наименования кулинарных продуктов регламентируется документом, в соответствии с которым оно выработано.

5.2.3 По термическому состоянию и срокам годности сырье должно отвечать следующим требованиям:

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

а) в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — не более 5 сут, субпродукты — не более 2 сут, замороженном и/или размороженном состоянии с температурой в толще продукта минус $(2,5 \pm 0,5)$ °С — не более 10 сут, субпродукты — не более 7 сут;

б) в замороженном состоянии используется сырье с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С и не ниже минус 28 °С — не более 3 мес;

- мясо птицы механической обвалки:

а) в охлажденном состоянии с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — не более одних сут;

б) в замороженном и/или размороженном состоянии с температурой в толще продукта минус $(2,5 \pm 0,5)$ °С — не более 5 сут;

в) в замороженном состоянии 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;

- пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки:

а) пищевые куриные яйца со сроком годности не более 25 сут, хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С;

б) яичные продукты:

1) охлажденные жидкие со сроком годности не более 24 ч, хранившиеся при температуре не выше 4 °С;

2) замороженные жидкие со сроком годности не более 15 мес, хранившиеся при температуре не выше минус 18 °С; со сроком годности не более 10 мес, хранившиеся при температуре не выше минус 12 °С;

3) сухие со сроком годности не более 6 мес, хранившиеся при температуре не выше 20 °С или со сроком годности не более 24 мес, хранившиеся при температуре не выше 4 °С.

5.2.4 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям [1] и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах кулинарных продуктов устанавливают в документе на кулинарные полуфабрикаты и изделия конкретного ассортиментного наименования, в соответствии с которым они выработаны.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены для применения в производстве кулинарных продуктов из мяса птицы и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [2] и установленным нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт.

5.2.6 Для упаковки кулинарных продуктов следует применять материалы:

- оболочки колбасные натуральные (черевы и круга говяжьи, черевы свиные, бараны) по документам, в соответствии с которыми они изготовлены;

- формовочные и упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным [3] и нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт;

- оболочки искусственные и синтетические, включая барьерные, по документам, в соответствии с которыми они изготовлены.

5.2.7 Для выработки кулинарных продуктов не допускается применять сырье животного происхождения, замороженное более одного раза, с изменившимся цветом тканей.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица потребительской упаковки с кулинарным полуфабрикатом и изделием, кулинарный полуфабрикат и изделие в искусственной или натуральной колбасной оболочке должны иметь маркировку или прикрепленную этикетку (бандероль), характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [4].

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки — по [4] и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.3.3 На каждую единицу транспортной упаковки с кулинарными продуктами 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 упаковку с продукцией, предназначенной для местной реализации.

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

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3], гигиеническим требованиям, документам, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность кулинарных полуфабрикатов и изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.2 Кулинарные продукты, предназначенные для реализации, выпускают в потребительской упаковке.

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

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

5.4.4 Кулинарные продукты в потребительской и групповой упаковке укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, полимерные и контейнеры.

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

Упаковку кулинарных продуктов разных наименований в единицу транспортной упаковки проводят по согласованию между покупателем и продавцом.

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

5.4.7 Упаковка кулинарных продуктов, 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.

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

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки кулинарных продуктов — по ГОСТ 4288, ГОСТ 9792.

6.2 Кулинарные продукты принимают партиями. Под партией понимают любое количество кулинарных полуфабрикатов и изделий одного наименования и сорта, одного термического состояния, одной даты выработки, выработанное в одну смену и по одному документу и предъявленное к одновременной сдаче-приемке.

6.3 Органолептические показатели и температуру продукции 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 в вареных изделиях определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

6.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ 31479.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 4288, ГОСТ 9792.

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

7.3 Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 9958, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 31904.

7.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;

- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;

- массовой доли хлоридов (поваренной соли) — по ГОСТ ISO 1841-2, 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;

- массовой доли кальция — по ГОСТ 31466.

7.6 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;

- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 30538;

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30538, ГОСТ 30178;

- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30538, ГОСТ 30178.

7.8 Определение нитрозаминов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

7.10 Определение пестицидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение микробиологических показателей:

- мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;

- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ 4288, ГОСТ 30726;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- бактерий *S. aureus* — по ГОСТ 31746;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл — по ГОСТ 4288.

7.12 Определение диоксидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Кулинарные продукты 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 полуфабрикатов и изделий и в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

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

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
- [2] ТР ТС 029/2011 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- [3] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
- [4] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

УДК 637.523:006.354

ОКС 67.120.20

Н16

ОКП 92 1472

Ключевые слова: кулинарные изделия вареные, жареные и запеченные, кулинарные полуфабрикаты охлажденные и замороженные, мясо птицы, мясо сухопутной птицы, мясо водоплавающей птицы, пищевые субпродукты, полуфабрикаты натуральные и рубленые, сорта экстра, высший, первый, второй, третий, фирменный и односортный

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Е.В. Беспрошная*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 15.10.2014. Подписано в печать 27.10.2014. Формат 60×84^{1/8}. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86.
Уч.-изд. л. 1,36. Тираж 90 экз. Зак. 4399.