

Изменение № 1 ГОСТ Р 52820—2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31.10.2012 № 604-ст

Дата введения — 2013—01—01

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96), ГОСТ Р 51479—99 (ИСО 1442—97), ГОСТ 7702.2.1—95/ГОСТ Р 50396.1—92, ГОСТ 7702.2.0—95/ГОСТ Р 50396.0—96, ГОСТ 7702.2.3—93, ГОСТ 13513—86, ГОСТ 21784—76, ГОСТ 28825—90 и их наименования;

дополнить ссылками:

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

ГОСТ Р 50396.1—2010 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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

ГОСТ Р 53597—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

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

ГОСТ Р 53665—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ Р 53747—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептического и физико-химического анализа

ГОСТ Р 53853—2010 Мясо птицы. Методы гистологического и микроскопического анализа

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

(Продолжение см. с. 92)

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

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

ГОСТ Р 54042—2010 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги

ГОСТ Р 54349—2011 Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки

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

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

Стандарт дополнить разделом — 2а (после раздела 2):

«2а Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313».

Пункт 3.2 дополнить абзацем (после седьмого):

«- плечо;».

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.4:

«3.4 В зависимости от упитанности и качества обработки тушки индек и индюшат подразделяют на 1-й и 2-й сорта».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции (со сносками * и **):

«4.1 Мясо индейки должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции*, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

* Технологическая инструкция по производству мяса индейки для детского питания, утвержденная директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [8]».

Пункт 4.2.3.

Таблицы 1 и 2 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика тушек			
	индеек		индюшат	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) — нижний предел	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине	Мышцы развиты удовлетворительно. Форма груди угловатая. Киль грудной кости выделяется. Небольшие отложения подкожного жира на спине и животе. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди и животе	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Незначительное отложение подкожного жира в области нижней части спины и живота. Отложения подкожного жира могут отсутствовать при вполне удовлетворительно развитых мышцах тушки
Запах	Специфический, свойственный мясу индеек			
Цвет: мышечной ткани	От бледно-розового до розового			
кожи	Светло-желтый или желтовато-розовый, допускается темная пигментация кожи			
подкожного и внутреннего жира	Бледно-желтый или желтый			

(Продолжение см. с. 94)

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика тушек			
	индеек		индюшат	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Степень снятия оперения	Оперение полностью удалено. Наличие пеньков и волосовидного пера не допускается			
Состояние кожи	Кожа чистая, нежная, гладкая, эластичная, без разрывов, царапин, ссадин, пятен и кровоподтеков. Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намыны на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, незначительные точечные кровоизлияния, не ухудшающие товарного вида тушки			
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций			
	Киль грудной кости окостеневший	Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый.		
	—	Допускается незначительное искривление кила грудной кости	—	Допускается незначительное искривление кила грудной кости

(Продолжение см. с. 95)

(Продолжение Изменения № 1 к ГОСТ Р 52820—2007)

Т а б л и ц а 2

Наименование	Характеристика мяса индейки (кроме целых тушек)	
	Внешний вид	Цвет мышечной ткани
Полутушка	Часть тушки, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две половины, с кожей или без нее, брюшной жир и копчиковая железа удалены	От бледно-розового до розового
Грудка	Часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее	То же
Окорочок	Часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы	От светло-розового до розово-красного
Бедро	Часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее	То же
Голень	Часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее	»
Плечо	Передняя конечность тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями	»
Филе	Часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без нее	От бледно-розового до розового

(Продолжение см. с. 96)

Окончание таблицы 2

Наименование	Характеристика мяса индейки (кроме целых тушек)	
	Внешний вид	Цвет мышечной ткани
Кусковое мясо	Обваленное мясо с целой тушки или отдельных ее частей в виде кусков без грубых сухожилий и остатков костной и хрящевой тканей, с кожей или без нее	От светло-розового до розово-красного
Кусковое мясо плеча	Мякотная ткань, отделенная от плечевой части крыла, с кожей или без нее	От светло-розового до розового
Кусковое мясо окорочка	Мякотная ткань, отделенная от бедренной и берцовых костей, с кожей или без нее, сухожилий и прилегающего брюшного жира	От светло-розового до розово-красного
Кусковое мясо бедра	Мякотная ткань, отделенная от бедренной кости, с кожей или без нее, сухожилий и прилегающего брюшного жира	То же
Кусковое мясо голени	Мякотная ткань, отделенная от большой и малой берцовых костей, без кожи и сухожилий	»

Таблица 3. Графа «Наименование». Заменить слова: «Филе грудки» на «Филе»;

дополнить строкой:

Наименование	Массовая доля	
	Белка, не менее	Жиры, не более
Плечо	15,0	14,0

Пункты 4.2.6 и 4.2.7, сноска*. Заменить ссылку: [6] на [8].

Пункт 4.2.7 после слова «пестицидов» дополнить словом: «диоксинов».

(Продолжение см. с. 97)

Пункт 4.3.1. Заменить ссылку: [8] на [9];

третий абзац изложить в новой редакции:

«- тушки индеек и индюшат охлажденные по ГОСТ Р 53458».

Пункт 4.4.2 и 4.4.3 (после ссылки на ГОСТ 14192) первый абзац дополнить ссылкой: [10].

Пункт 4.5.1. Первый абзац после слов «гигиеническим требованиям» дополнить ссылкой: [11].

Раздел 5 изложить в новой редакции (подразделы 5.1 — 5.7 исключить):

«5 Правила приемки

Правила приемки и объем выборки по ГОСТ Р 54349».

Пункт 6.1 дополнить ссылкой: ГОСТ Р 53597.

Пункт 6.3. Заменить ссылки: ГОСТ 7702.2.0 на «ГОСТ Р 50396.0, ГОСТ Р 53597».

Пункт 6.4. Заменить ссылку: ГОСТ Р 51446 на ГОСТ ISO 7218.

Пункт 6.5 изложить в новой редакции:

«6.5 Определение органолептических показателей (см. 4.2.3), температуры мяса индейки (см. 3.3) и массы нетто упаковочной единицы — по ГОСТ Р 51944, ГОСТ Р 53747».

Пункт 6.6. Четвертый абзац. Заменить слова: «массовой доли влаги — по ГОСТ Р 51479» на «массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса индейки, — по ГОСТ Р 54042».

Пункт 6.7 изложить в новой редакции:

«6.7 Методы контроля микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50396.1, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 53665».

Пункт 6.8. Заменить ссылки: [10] на [12], [11] на [13], [12] на [14], [13] на [15] (два раза).

Пункт 6.9 изложить в новой редакции:

«6.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ Р 53601, [16], [17], [18], [19], [20]».

Пункт 6.10. Заменить ссылки: «[16], [17]» на «[21], [22], [23]».

Пункт 6.11. Заменить ссылки: «[18], [19], [20]» на «ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017».

Раздел 6 дополнить пунктами — 6.13, 6.14, 6.15:

«6.13 Определение ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [24], [25], [26].

6.14 Определение диоксинов — по [27].

6.15 При возникновении разногласий в оценке качества определение свежести мяса — по ГОСТ Р 53853».

Приложение А. Исключить абзац после таблицы А1.

Таблица А.1. Графа «Наименование». Заменить слова: «Филе грудки» на «Филе».

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография»

- [1] Требования по производству мяса птицы, используемого для выработки продуктов детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 1998
- [2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990
- [3] Инструкция о мероприятиях по снижению микробной обсемененности тушек птицы, скорлупы яиц, продуктов из мяса птицы и яиц и деконтаминации их от сальмонелл, утвержденная Департаментом ветеринарии Минсельхоза России, М., 1994
- [4] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР
- [5] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987
- [6] Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза № 317 от 18 июня 2010 г., с изменениями*

(Продолжение см. с. 99)

- | | | |
|------|--|--|
| [7] | СанПиН 2.3.2.1940—2005 (с изменениями) | Организация детского питания |
| [8] | ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции |
| [9] | | Методические рекомендации по выращиванию птицы и производству экологически безопасного мяса, предназначенного для детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 2000 |
| [10] | ТР ТС 022/2011* | Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [11] | ТР ТС 005/2011* | О безопасности упаковки |
| [12] | МУК 4.1.985—2000 | Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки |
| [13] | МУ 01-19/47-11—92 | Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах |
| [14] | МУ 5178—90 | Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах |
| [15] | МУК 4.1.986—2000 | Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии |
| [16] | МУ 3049—84 | Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства |
| [17] | МУК 4.2.026—95 | Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах |
| [18] | МР 4.18/1890—91 | Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомецетина в продуктах животного происхождения |
| [19] | МУК 4.1.1912—2004 | Определение остаточных количеств левомецетина (хлорамфеникола, хлормецетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной |

(Продолжение см. с. 100)

- | | |
|-------------------------|--|
| | жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа |
| [20] МУК 4.1.2158—2007 | Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа |
| [21] МУ 2142—80 | Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое |
| [22] МУ 1222—75 | Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое |
| [23] ГН 1.2.1323—2010 | Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды |
| [24] МУК 4.2.1913—2004 | Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания |
| [25] МУ 2.3.2.1917—2004 | Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги |
| [26] МУК 4.2.2304—2007 | Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения |
| [27] МУК 99—1999 | Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-парадиоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хроматомассспектрометрии |

* Действуют в рамках Таможенного союза».

(ИУС № 1 2013 г.)