Государственный стандарт Узбекистана

"Мясо индюшиное варено-копченое, куры копчено-вареные и построма утиная и индюшиная

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации

г.Ташкент

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

II

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. Разработан и внесен — Ассоциацией "Узгуштсутсаноат" ТК "Гушт-Сут"

2. Утвержден: Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации №05-19 от "2" июня 2006г.

3. Вводится взамен OzDSt 987:2000

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован в качестве официального издания без разрешения Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения..... 1
2. Нормативные ссылки..... 1
3. Ассортимент..... 2
4. Технические требования..... 3
5. Требования безопасности..... 7
6. Правила приемки..... 8
7. Методы контроля..... 8
8. Транспортирование и хранение 8
9. Гарантии изготовителя 9
10. Библиографические данные 10

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

Пиширив дудланган курка гўшти, дудлаб пиширилган товуқ гўшти, курка, ўрдак пастромаси

ТЕХНИКАВИЙ ШАРТЛАР

Мясо индюшиное-варено-копченое, куры копчено-вареные и построма утиная и индюшиная

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Дата введения 01.07.2006 г.
Срок действия 01.07.2011 г.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо индюшиное варено-копченое, куры копчено-вареные и пастрому утиную и индюшиную (далее по тексту - мясо птицы копченое), предназначенное для реализации в торговой сети предприятиями общественного питания и употреблния в качестве готовых мясопродуктов.

Требования настоящего стандарта являются обязательными и регламентируют требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни, здоровья населения и охраны окружающей среды и должны быть пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 21784-76	Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
ГОСТ 21-94	Сахар-песок. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
1405 son bilan
«2» 06 2006 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 13830-97	Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 4197-74	Нитрит азотистокислый (нитрит натрия). Технические условия
ГОСТ 975-88	Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия
ГОСТ 29050-91	Пряности. Перец черный или белый. Технические условия
ГОСТ 29045-91	Пряности. Перец душистый молотый. Технические условия
ГОСТ 29053-91	Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 7977-87	Чеснок свежий заготавлиеваемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 16729-71	Чеснок сушенный. Технические условия
ГОСТ 17308-88	Шпагаты
ГОСТ 14961-91	Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические услоия
ГОСТ 6309-93	Нитки швейные и синтетические. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленки полиэтиленовые. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 11354-82	Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности
ГОСТ 10131-93	Ящики дощатые
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной и птицеводческой промышленности. Технические условия
ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия, продукты из мяса других видов убойных животных и птиц
ГОСТ 9959-91	Продукты мясные. Органолептический мето определения показателей качества
ГОСТ 9958-81	Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 9957-73	Колбасные изделия, продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия
ГОСТ 23231-90	Метод определения кислой фосфотазы
ГОСТ 23042-93	Определение жира
ГОСТ 25011-91	Определение белка
ГОСТ 26930-86-ГОСТ 26934-86	Методы определения токсичных элементов
O'zDSt 950:2000	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

3 Ассортимент

Мясо птицы копченое выпускается следующих видов и наименований:
мясо индушиное варено-копченое;
куры копчено-вареные;
построма индюшиная;
построма утиная

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

4 Технические требования

4.1. Мясо птицы копченое должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептуре с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям мясо птицы копченое должно соответствовать требованиям, указанным в таблице № 1.

Таблица 1

Наименование продукта	Наименование показателя	Характеристика и норма
Мясо индюшиное варено-копченое	Внешний вид	Поверхность тушек чистая, без остатков пера, пеньков, без пятен и загрязнений. Кожа не подгоревшая
	Цвет	Со стороны кожи - золотисто-коричневый, со стороны мяса-темно- коричнеый
	Консистенция	Плотная, но нежная
	Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розового цвета, без серых пятен и не прокопченой мышечной ткани
	Вкус и запах	Вкус в меру соленый, запах ароматный, свойственный копченому мясу птицы, без постороннего запаха и привкуса
Наименование продукта	Наименование показателя	Характеристика и норма
	Массовая доля хлористого натрия, % не более	2,5
	Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,01
	Массовая доля влаги	Не нормируется
	Остаточная активность фосфатазы, %, не более	0,006
Куры копчено-вареные	Внешний вид	Тушки правильно сформированы. Ноги удалены по заплюсчевый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм, шея (без кожи) на равне плечевых суставов. Кожа должна быть без пеньков. Поверхность тушек чистая, сухая, без пятен и загрязнений, слизи и плесени

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Прдолжение таблицы 1

	Цвет	Со стороны кожи - золотистые, со стороны мяса - темно коричневые
	Консистенция	Упругая
	Вид на назрезе	Мышечная ткань равномерно окрашенная от бледно-розового до темно-розового цвета
	Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса
	Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2,5
	Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,01
	Массовая доля влаги	Не нормируется
	Остаточная активность фосфатазы,%, не более	0,006
Построма утиная и индюшиная	Внешний вид	Филейная часть с окорочком, кожей, с наличием бедренной и берцовой костей. Поверхность сухая, чистая, кожа не подгоревшая, без пеньков и волосовидного пера
	Цвет	Со стороны кожи - золотисто-коричневый, со стороны мяса - темно-коричневый
	Консистенция	Плотная, но нежная
	Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розового или вишнево-красного цвета, без серых пятен и не прокопченой мышечной ткани
	Вкус и запах	Вкус в меру соленый, запах ароматный, свойственный данному виду птицы, копченый. Без постороннего запаха и привкуса
	Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2,5
	Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,01
	Массовая доля влаги	Не нормируется
	Остаточная активность фосфатазы,%, не более	0,006

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

4.2.2 По микробиологическим показателям мясо птицы копченое должно соотвествовать требованиям, указанным в табл 2.

Таблица 2

Наименование продуктов	Количество мезофильных и аэробных и факанаэробных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более	Масса продукта (g/cm³), в который не допускается		
		БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы
Мясо птицы копченое	не допускается	1,0	0,01	25

4.2.3 Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в мясе птицы копченом, должны соответствовать требованиям, указанным в табл.№ 3 и 3а (СанПиН 0138-03), утвержденным Министерством Здравоохранения Республики Узбекистан.

Таблица 3

Наименование продуктов	Элементы (mg/kg)			
	Свинец	Кадмий	Мышьяк	Ртуть
Мясо птицы копченое	0,5	0,05	0,1	0,03

Таблица 3а

Наименование продуктов	Элементы	Допустимые уровны mg/kg
Мясо птицы копченое	Нитрозамины	0,004
	Антибиотики	не допускается
	Пестициды	0,01
	Радионуклиды: цезий -137 стронций-90	 180 80

4.2.4 Рецептура, Технологическая инструкция мяса птицы копченого должны согласовываться с ассоциацией "Узгуштсутсаноат" и Министерством здравоохранения Республики и утверждаться в установленном порядке.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для выработки мяса индюшиного варено-копченого, кур копчено-вареного и постромы утиного и индюшиного применяют следующие сырье и материалы, прошедшие входной контроль и имеющие сертификаты соответствия:

- място птицы (тушки кур, уток, индеек, гусей, цесарок) по ГОСТ 21784;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

- натрий азотокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- перец черный или белый молотый по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушенный по ГОСТ 16729;
- шпагат из люблянных волокон по ГОСТ 17308 (0,84; 1,0);
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- пленки полиэтиленовые по ГОСТ 10354;
- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- бумагу обверточную по ГОСТ 8273;
- пергамент растительный по ГОСТ 1341;
- воду питьевую по O'zDSt 950:2000.

Примечание:

Не допускается использование мяса с признаками несвежести, с изменившимся цветом мышечной ткани и жира и замороженные более одного раза.

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждой упаковочной единице фасованных продуктов должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на нее с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, формы собственности и (или) товарного знака (его имеющих), его адреса и телефона;

наименования продукта;

даты изготовления (число, месяц, год);

массы нетто, g;

условий хранения;

срока годности (число, месяц, год);

информационных сведений о пищевой и энергетической ценности в 100 g продута;

Национального знака соответствия по OzDSt 1.19;

- надписи ""O'zbekistonda ishlab chiqarilgan" при реализации в пределах Республики Узбекистан и "Made in Uzbekistan" при отправке на экспорт;

штрих-кода с указанием регистрационного номера (при необходимости);

обозначения настоящего стандарта.

4.3.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака "Скоропортящийся груз".

4.3.3 Маркировка, характеризующая продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся краской по ГОСТ 11826 при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, форма собственности и (или) товарного знака (его имеющих), его адреса и телефона;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

наименования продукта;
даты изготовления (число, месяц, год);
массы нетто, g;
массы брутто, kg;
количества упаковочных единиц;
условий хранения;
срока годности (число, месяц, год);
информационных сведений о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;
национального знака соответствия по OzDSt 1.19;
- надписи ""O'zbekistonda ishlab chiqarilgan" при реализации в пределах Республики Узбекистан и "Made in Uzbekistan" при отправке на экспорт;
штрих-кода с указанием регистрационного номера (при необходимости);
обозначения настоящего стандарта.

4.5 Упаковка

4.5.1 Продукт заворачивают в пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, пергамент по ГОСТ 1341 или подпергамент по ГОСТ 1760.

4.5.2 Мясо птицы копченое упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354, дощатые по ГОСТ 10131, из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или тару из других материалов, по сертификатам соответствия, разрешенных к применению Министерством Здравоохранения Республики Узбекистан.

4.5.3 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

4.5.4. Масса брутто в оборотной таре должна быть не более 30 kg, в картонной таре не более 20 kg.

4.5.5 В каждый ящик или контейнер упаковывают изделия одного наименования.

5 Требования безопасности

5.1 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

5.2 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

5.3 При работе с нитритом натрия, должны соблюдаться инструкция по применению и хранению нитрита натрия, утвержденная в установленном порядке.

5.4 К работе по производству допускаеются лица, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0004, медицинский осмотр.

5.5 Санитарный режим обработки технологического оборудования прозводится согласно "Санитарных правил для предприятий мясной промышленности".

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHBOARMASI

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки мяса птицы копченого - по ГОСТ 9792. Продукт принимается партиями. Под партией понимают любое количество готовых изделий одного вида, наименование и сорта, выработанное в течение одной смены при соблюдении одного и того же технологического режима. Каждая партия продукта должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукции. в котором обязательно указывается дата выработки и срок годности.

6.2 Показатели массовой доли, соли, нитрит натрия, фосфотазы и бактериологические показатели являются гарантийными и определяются периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, антибиотиков, радионуклидов и пестицидов осуществляется в соответствии нормативных документов и методик, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб по ГОСТ 9792.

7.2 Методы контроля - определение органолептических показателей по ГОСТ 9959, определение нитрита по ГОСТ 8558.1 бактериологические исследования по ГОСТ 9958, определение содержания хлористого натрия по ГОСТ 9957, определение кислой фсфотазы по ГОСТ 23231.

7.3 Содержание токсичных элементов определяется по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, афлотоксина В1, гормональных препаратов и пестицидов по методикам, утверждённым Министерством Здравоохранения Республики Узбекистан.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование готовой продукции должно производиться в условиях обеспечивающих сохранность и качество продукции.

8.2 Мясо птицы копченое транспортируют в охлаждаемых или изометрических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.3 Продолжительность хранения и реализации мяса птицы копченых при температуре от 0 ^{0}C до плюс 6 ^{0}C и относительной влажности воздуха не более (75±5) % не более 3 суток, а для мяса индюшиного варено-копченого и пастромы индюшиной и утиной в сухом вентилируемом помещении при температуре не выше плюс 6 ^{0}C - 5 суток, с момента окончания технологического процесса, в том числе на пердприятии-изготовителе не более 24 часов.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

9 Гарантии изготовителя

9.1 Продукт должен быть принят отделом технического контроля производственного предприятия - изготовителя.

9.2 Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования, установленных стандартом.

9.3. Срок годности:

Куры копчено-вареные - не более 3 суток;

Мясо индюшиное варено-копченое - не более 5 суток;

Пастрома индюшиная и утиная - не более 5 суток.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHBOARMASI

Библиографические данные

ОКП 92 1355

УДК 637.54
Группа Н 16
ОКС 67.120.20

Ключевые слова: Мясо птицы копченое, вкус, запах, консистенция

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности на мясо птицы копченое в 100 gr продукта

Наименование продукта	Массовая доля		Калорийность, kkal
	Белок, не менее, g	Жир, g	
Куры копченое-вареные			
1-категории	19,8	13,7	200
2-категории	21,4	6,8	155
Индейки варено-копченные			
1-категории	19,9	19,1	250
2-категории	24,0	8,0	175
Постpома индюшиная	24,0	8,0	175
Постpома утиная	17,5	22,9	270

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

O'zDSt 2006

Начальник управления мясной промышленности ассоциации "Узгуштсутсаноат" З.Нуртаев

ООО "Гуштсут Технолог" Р.Ахмеджанова

СОГЛАСОВАНО

Начальник Департамента Госсанэпиднадзора Министерство Здравоохранения Республики Узбекистан

_____С.С.Сайдалиев

"9" сентября 2006г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель председателя ассоциации "Узгуштсутсаноат"

_____А.Ташкенбаев

"24" февр 2006г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель председателя АК "Узбексавдо"

_____Хамидбеков Р.У.

"16" марта 2006г.

№ 06-1/31-44

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI