ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ

Технические условия

Издание официальное

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

г. Ташкент

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. ВНЕСЕН Ассоциацией «ПТИЦЕПРОМ»
2. РАЗРАБОТАН Ассоциацией «ПТИЦЕПРОМ»
3. УТВЕРЖДЁН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство «Узстандарт») от 16.06.2017 № 08-884

4. Взамен TSh 83-01:2012

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Республики Узбекистан публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения агентства «Узстандарт»

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ
Технические условия

ПАРРАНДА ИЧАК – ЧОВОҚЛАРИ
Техникавий шартлар

POULTRY OFFAL
Specifications

Дата введения 23.06.2017
Срок действия - бессрочный

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на субпродукты птицы (далее по тексту – субпродукты) пищевые, предназначенные для реализации в торговой сети, предприятиям общественного питания и для промышленной переработки.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 17.4.3.05-86	Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. ТУ
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. ТУ
ГОСТ 2226-88	Мешки бумажные. ТУ
ГОСТ 7702.0-74	Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества
ГОСТ 7702.1-74	Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса
ГОСТ 7702.2-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям
ГОСТ 7702.2.1-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 7702.2.2-93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)
ГОСТ 7702.2.3-93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. ТУ

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6222 son bilan
«16» 06 2017-yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. ТУ
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. ТУ
ГОСТ 12302-2013	Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. ОТУ
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. ТУ
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 14838-78	Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. ТУ
ГОСТ 14961-91	Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. ТУ
ГОСТ 17308-88	Шпагаты. ТУ
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. ТУ
ГОСТ 18292-2012	Птица сельскохозяйственная для убоя. ТУ
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. ТУ
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 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытания
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. ОТУ
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
ГОСТ 32164-2013	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr - 90 и цезия Cs-137
O'zDSt 5.8:2006	НСС РУз. Знаки соответствия. Правила применения
O'zDSt 8.022:2002	ГСИ РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием

Примечание: при пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором даны ссылки на него, применяться в части, не затрагивающий эту ссылку.

3 Классификация

3.1 В зависимости от вида птицы (включая молодняк и бройлеров) субпродукты подразделяют на:

- субпродукты кур;
- субпродукты цыплят (включая цыплят-бройлеров);
- субпродукты индеек;
- субпродукты индюшат;
- субпродукты цесарок;
- субпродукты цесарят;
- субпродукты уток;
- субпродукты утят;
- субпродукты гусей;
- субпродукты гусят;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH DEPARTAMENTI

3.2 Субпродукты выпускают следующих наименований:
- печень;
- сердце;
- головы;
- гребни;
- шея;
- крылья
- мышечный желудок;
- ноги.

3.3 В зависимости от термического состояния субпродукты по п.3.2 подразделяют на:
- охлажденные (с температурой в толще тканей от 0 °С до плюс 4 °С);
- мороженые (с температурой в толще блока не выше минус 12 °С).

3.4 Субпродукты могут вырабатываться фасованными и весовыми.

4 Технические требования

4.1 Субпродукты птицы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке с соблюдением ветеринарных и санитарных норм и требований при переработке и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы для птицеперерабатывающей промышленности.

4.2 Характеристики

4.2.1 По качеству обработки и органолептическим показателям субпродукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Наименование субпродукта	Характеристика субпродукта
Внешний вид	Печень	Обработанная печень, состоящая из одной или двух долей, упругой консистенции с гладкой поверхностью, от бурого до коричневато-красного цвета, чистая, без желчного пузыря, пятен от разлитой желчи и посторонних прирезей, с наличием незначительных остатков жировой и соединительной тканей
	Сердце	Обработанное сердце без наружных кровеносных сосудов, сгустков крови, загрязнений, околосердечной сумки, с наличием околомышечного жира. Обработанное сердце может быть без верхушки аортального клапана
	Головы	Обработанная голова с гребнем или без него, без остатков оперения, сгустков крови и загрязнений
	Гребни	Обработанные гребни без сгустков крови и загрязнений
	Шея	Обработанная шея с кожей или без нее, без трахеи, пищевода и загрязнений
	Крылья	Очищенные от пера и промытые
	Мышечный желудок	Обработанный мышечный желудок различного способа и формы разрезания, без содержимого, кутикулы, прилегающих внутренних органов и жира
	Ноги	Обработанные ноги без ороговевшего слоя эпидермиса, наминов, остатков оперения и загрязнений
Цвет и запах		Специфические, свойственные доброкачественным субпродуктам определенного вида птицы, без постороннего цвета и запаха

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Примечание - Допускается по согласованию с потребителем наличие:
- всей не удаленной кутикулы для мышечного желудка – площадью до 1 cm;
- на ногах – ороговевшего слоя эпидермиса;
- на сердце – остатка аорты.

4.2.2 Субпродукты, изменившие цвет (потемневшие), оттаявшие или вторично замороженные, не допускаются к реализации в торговой сети и в сети общественного питания, а используются только для промышленной переработки.

4.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов и микробиологические показатели в субпродуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных СанПиН 0283 (индекс 1.1.10).

4.2.4 Для производства субпродуктов используются сырьё и материалы, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и имеющие разрешение ветеринарно-санитарной экспертизы.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Субпродукты вырабатывают при убое сельскохозяйственной птицы, соответствующей нормативному документу, на предприятиях, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства; птица должна быть здоровой, прошедшей ветеринарно-санитарную экспертизу и отвечать ветеринарным и санитарным требованиям.

4.3.2 Для производства субпродуктов используется сельскохозяйственная птица по ГОСТ 18292.

Птицу, сдаваемую для убоя, подразделяют на молодняк (цыплята, цыплята-бройлеры, индюшата, утята, гусята, цесарята) и взрослую (куры, индейки, утки, гуси, цесарки).

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая фасовочная единица готовой продукции маркируется четкой надписью или снабжается этикеткой.

Маркировка наносит типографским методом, офсетной печатью или путем наклеивания этикетки, выполненной трафаретом, несмывающейся и не имеющей запаха краской и имеющей четкого оттиска с указанием следующей информации:

- наименование предприятия-изготовителя, товарный знак (при наличии), адрес (юридический и производства), телефон;
- наименования продукта и вид птицы;
- термическое состояние (охлажденное, мороженное);
- масса нетто, g или kg (для фасованной продукции);
- информации о пищевой и энергетической ценности 100 g продукта (kcal);
- условия хранения;
- дата выработки (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- знак соответствия по O'z DSt 5.8;
- надпись: «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации продукции в пределах Узбекистана;
- надпись: «Made in Uzbekistan» при поставке продукции на экспорт.

Допускается вышеперечисленные обозначения частично или полностью наносить на чек, дату изготовления – штампованием.

Дату изготовления изготовитель должен наносить на видном месте. Допускается наносить информацию на специально выделенное место, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
ILMIY ETILON BOSHQARMASI

4.4.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся продукт», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

Допускается не наносить транспортную маркировку на оборотную тару с продукцией, предназначенную для местной реализации.

Маркировка на транспортную тару должна наноситься на одну из торцевых сторон ящика не смывающейся краской при помощи штампа и трафарета или наклеиванием этикетки или в каждую единицу тары должен быть вложен специальный листок – вкладыш, с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, товарный знак (при наличии), адрес (юридический и производства), телефон;
- наименование продукта и вида птицы;
- термическое состояние (охлажденное, мороженное);
- количество упаковочных единиц в транспортной таре, шт (для упакованных в потребительскую тару);
- масса нетто упаковочных единиц, g или kg;
- условия хранения;
- дату изготовления (число, месяц, год);
- срок годности (число, месяц, год);
- знак соответствия по O'z DSt 5.8;
- обозначения настоящего стандарта;
- штрих-кода с указанием регистрационного номера (при необходимости);
- надпись: «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации продукции в пределах Узбекистана;
- надпись: «Made in Uzbekistan» при поставке продукции на экспорт.

4.4.3 Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукции указана в приложении А.

4.4.4 При поставке на экспорт маркировочные данные наносятся на Государственном языке и на языке страны-импортёра или других языках, согласно договорам на поставку продукции.

4.5 Упаковка

4.5.1 Субпродукты, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую тару. В потребительскую тару должны быть уложены субпродукты одного вида птицы и наименования, одного термического состояния и одной даты выработки, массой нетто от 200 до 2000 g:

- пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302;
- салфетки из пленок: целлюлозной по ГОСТ 7730, полимерных материалов по ГОСТ 10354;
- лотки одноразовые для упаковки пищевых продуктов из полимерных или комбинированных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.5.2 Пакеты с субпродуктами склеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251, затягивают шпагатом по ГОСТ 17308, нитками льняными по ГОСТ 14961, проволокой алюминиевой (скобы) по ГОСТ 14838 или герметизируют термосвариванием.

Порции субпродуктов, упакованные в салфетки, скрепляют круглой резинкой, шпагатом, нитками льняными, проволокой из алюминия или заклеивают поливинилхлоридной лентой, разрешенными Минздравом Республики Узбекистан для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.3 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто для готовых упаковок с продуктом согласно требованиям O'z DSt 8.022.

4.5.4 Субпродукты в потребительской таре укладывают в транспортную тару: дощатые ящики по ГОСТ 10131, ящики полимерные многооборотные или ящичную тару из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и полученных сертификаты соответствия.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

4.5.5 Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных субпродуктов, предназначенных для реализации в системе общественного питания и промышленной переработки. Субпродукты упаковывают непосредственно в транспортную тару:

- ящики алюминиевые разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и имеющие сертификаты соответствия;
- ящики полимерные по действующей нормативной документации.

4.5.6 Мороженные блоками субпродукты для отгрузки упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или мешки бумажные непропитанные по ГОСТ 2226.

4.5.7 Ящики должны быть прочными, сухими, чистыми, без постороннего запаха и обеспечивать сохранность субпродуктов при транспортировании, дно и стенки ящиков должны быть выстланы пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760, оборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации накрывать ящики пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, полиэтиленовой по ГОСТ 7730 или другими пленками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.5.8 Картонные ящики должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полимерной лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, мешки бумажные перевязывают шпагатом по ГОСТ 17308.

4.5.9 Масса брутто в оборотной таре с весовой продукцией должна быть не более 20 kg.

4.5.10 В каждый ящик должны быть уложены субпродукты одного вида птицы и наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

4.5.11 Тара и материалы, применяемые для упаковки субпродуктов, должны обеспечивать количественную и качественную сохранность продукта. Упаковочный материал должен быть разрешен к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и иметь сертификаты соответствия.

5 Требования безопасности и охраны окружающей среды

5.1 При производстве субпродуктов птицы необходимо руководствоваться требованиями безопасности, утвержденными в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики [1] и производственной санитарии в соответствии с санитарными нормами и правилами, действующими для предприятий мясной промышленности [2].

5.2 На предприятии должна быть организована работа по охране труда и мероприятия по охране окружающей среды. Требования к воздуху рабочей зоны согласно ГОСТ 12.1.005.

5.3 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

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

5.5 Требования к сточным водам по ГОСТ 17.4.3.05.

6 Правила приемки

6.1 Определение партии и объема выборки продукта по ГОСТ 7702.0.

6.2 Каждая партия продукции должна быть принята отделом ветеринарно-производственного контроля и сопровождаться удостоверением качества с указанием:

- номера и даты выдачи удостоверения;
- наименования предприятия- изготовителя;
- наименования и вида продукта и номера партии;
- термического состояния (охлажденные, мороженные);

O'ZSTANDART
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH DOSHQARMASI

- количества единиц упаковок и массы нетто одной упаковочной единицы или количества весовой продукции;
- даты выработки продукта (число, месяц, год);
- срока годности (число, месяц, год);
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта.

6.3 Подлинник удостоверения о качестве должны храниться в отделе сбыта предприятия-изготовителя в течение 1 месяца после истечения срока годности указанной партии, а в документе, сопровождающем продукцию в реализацию, должны указываться номер удостоверения о качестве, дата выработки продукции, условия хранения, сведения о сертификации или копии удостоверение о качестве выдаются потребителю с товарно-транспортной накладной.

6.4 Контроль токсичных элементов, антибиотиков, радионуклидов и пестицидов проводится аккредитованной испытательной лабораторией (АИЛ) согласно договора, периодически, но не реже одного раза в квартал.

6.5 Контроль физико-химических показателей готового продукта изготовитель определяет в лаборатории предприятия или по договору аккредитованной лаборатории периодический, но не реже одного раза в месяц,а также по требованию потребителя.

6.6 Анализ на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, Staphylococcus aureus проводят в соответствии с периодичностью, устанавливаемой производителем по согласованию с Министерством здравоохранения республики Узбекистан, но не реже одного раза в месяц.

6.7 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.8 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной лаборатории на соответствие всем требованиям настоящего стандарта и норм документации в национальной системе сертификации РУз.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.2 и ГОСТ 26929.

7.2 Внешний вид, цвет, качество упаковки и маркировки определяют визуально.

7.3 Определение температуры при выпуске с предприятия с помощью термометра по ГОСТ 28498, массы нетто продукта в потребительской упаковке на весах по ГОСТ 29329.

7.4 Определение химического и микроскопического анализа свежести мяса по ГОСТ 7702.1.

7.5 Определение количества КМАФА и М по ГОСТ 7702.2.1

7.6 Определение количества бактерий группы кишечных палочек по ГОСТ 7702.2.2

7.7 Определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл по ГОСТ 7702.2.3.

7.8 Определение содержания токсичных элементов:
- ртути – по ГОСТ 26927;
- мышьяка – по ГОСТ 26930;
- свинца – по ГОСТ 26932;
- кадмия – по ГОСТ 26933;

7.9 Определение содержания антибиотиков и пестицидов по методам Минздрава РУз, утвержденным в установленном порядке.

7.10 Определение содержания радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164 и по методам Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, Утвержденным в установленном порядке.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

8 Транспортирование и хранение

8.1 Субпродукты транспортируют в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Хранение субпродуктов должно производиться в соответствии с действующими санитарными правилами для особо скоропортящихся продуктов при температуре от 0°С не выше до плюс 4°С. Срок годности и реализации охлажденных субпродуктов птицы не должны превышать 24 h с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе не более 8 h.

8.3 Мороженные субпродукты птицы хранят при температуре не выше минус 12°С и относительной влажности воздуха 85-90%.

8.4 Хранение и реализацию мороженых субпродуктов птицы в розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания производят в соответствии с санитарными правилами хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов, утвержденными в установленном порядке.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие выпускаемой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

9.2 Срок годности охлажденных субпродуктов птицы не более 24 h., мороженых – не более 60 суток.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARIGI

Приложение А
(обязательное)

ИНФОРМАЦИЯ
о пищевой и энергетической ценности
в 100 g продукта

Наименование продукта	Жир, g	Белок, g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, kcal
Печень	11	6	0,5	121
Сердце	15	10	0,5	173
Голова	12	15	0,1	168,4
Гребни	5	9	0.1	107
Шея	13	18	0,4	191
Крылья	10	17	0,2	158,8
Мышечный желудок	12	15	0,5	146
Ноги	8	10	0,1	112,4

O'ZSTANDART ...
STANDARTLASHTIRISH ...
MAZMUNIDAGI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
...

Библиография

[1] СанПиН 0283-10 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

[2] СанПиН 0312-12 Гигиенические требования к производству мясной и птицеперерабатывающей продукции

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиографические данные

ОКП 92 1230
ОКС 67.120.20

УДК 637.54
Н 16

Ключевые слова: субпродукты птицы, классификация, упаковка, маркировка, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля, сырье, транспортирование, хранение, сроки годности

O`ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible]

Лист регистрации изменений

Изм.	Номера листов (страниц)				Всего листов страниц в документе	№ документа	Входящий № сопроводительного документа и дата	Подпись	Дата
	измененных	замененных	новых	аннулированных					

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

O'z DSt 8188 : 2017

«СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ»

Технические условия

«УТВЕРЖДАЮ»

И.О. Председателя
АППП «PARRANDAChILIK SANOATI
KORXONALARI UYUShMASI»

П.Э.Рахматуллаев
«10» 02* 2017 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Начальник Главного управления
Санитарно-эпидемиологического
Надзора Минздрава РУз

Н.С.Атабеков
«15» 03 2017 г.

«РАЗРАБОТАНО»

Советник
АППП «PARRANDAChILIK SANOATI
KORXONALARI UYUShMASI»

Х.И.Нармухамедов
«14» 03* 2017 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible]