

ИЗМЕНЕНИЕ №1 ГОСТ 32921-2014
Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № ____ от _____)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № _____

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: _____

Дата введения –

Раздел 1. После слов «кулинарные изделия» дополнить слова «бульоны, сухие продукты»

Пункт 2.1, примечание изложить в новой редакции:

«Продукты убоя и продукты переработки продуктов убоя птицы относят к мясным ингредиентам при условии их массовой доли в рецептуре продукта в количестве менее 50 % от массовой доли продуктов убоя и/или продуктов переработки продуктов убоя.»

Раздел 3, шестой абзац изложить в новой редакции: «Мясосодержащие консервы, в рецептуре которых использовали немясные ингредиенты растительного происхождения, подразделяют:».

Раздел 3, девятый абзац изложить в новой редакции: «Мясосодержащие консервы для детского питания, в рецептуре которых использовали немясные ингредиенты растительного происхождения, подразделяют:».

Пункт 4.2, между словом «продукта» и союзом «и» сделать пробел, далее по тексту.

Пункт 4.7 изложить в новой редакции:

«В случае использования в рецептуре воды для восстановления сухих или концентрированных продуктов, ее количество не учитывают в массе добавляемой воды. При этом массовая доля белка, жира и углеводов в восстановленном ингредиенте должна быть не менее нормируемых значений для исходного продукта.»

Пункт 4.8 изложить в новой редакции:

«Определение группы бульонов с массовой долей сухих веществ свыше 5 % осуществляют по массовой доле мясных ингредиентов в составе продукта, в том числе сухих веществ, полученных варкой (бланшированием) продуктов убоя.»

Дополнить пунктом 4.9:

«При использовании в качестве рецептурных компонентов продуктов сложного состава (эмульсий, гелей, белковых стабилизаторов, перерабатываемых колбасных изделий и пр.), состоящих из мясных и немясных ингредиентов, присвоение группы конечному продукту осуществляют, учитывая массовую долю мясного ингредиента в составе таких рецептурных компонентов.

При использовании в качестве рецептурных компонентов бульонов с массовой долей сухих веществ менее 5 %, их относят к немясным ингредиентам.»

Дополнить пунктом 4.10:

«Для консервов, изготовленных с использованием рассола (фрикадельки в рассоле, сосиски с рассолом и т.п.), масса рассола (соль поваренная, вода с добавлением пряностей и пищевых добавок или без добавления) учитывается при определении группы мясной продукции.»

Пункт 5.1, таблица 1, боковик таблицы, первая графа, изложить в новой редакции:

«Продукты из мяса, колбасные изделия, полуфабрикаты, кулинарные изделия, бульоны и сухие продукты, в том числе для детского питания».

Разработчик изменения:
ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М.Горбатова»

Директор

А.Б.Лисицын

Заместителю директора по научной работе

А.А.Семенова

Руководитель отдела «Технического регулирования и систем управления качеством»

З.А.Юрчак

Руководитель отдела «Научно-прикладных и технологических разработок»

А.С.Дыдыкин

Руководитель направления технологии колбас, полуфабрикатов и упаковки

В.В.Насонова