

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ

(проект, RU, первая
редакция)

ЖЕЛУДКИ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ
Технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации
201

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в 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, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

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

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № от)

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
Азербайджан	AZ	Азгосстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 ВЗАМЕН ГОСТ 19343-73

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

Информация о введении в действие (завершении срока действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах. Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Межгосударственные стандарты», а текст этих изменений – в информационных указателях «Межгосударственные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Межгосударственные стандарты».

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ЖЕЛУДКИ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Технические условия

Chilled stomach of pigs

Дата введения _____

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на блоки из свиных желудков замороженные (далее блоки) для производства медицинских, ветеринарных препаратов, питательных сред.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.

ГОСТ 7730 -89 Пленка целлюлозная. Технические условия.

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия.

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 18251-87 Лента kleевая на бумажной основе. Технические условия.

ГОСТ 19496-2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования.

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия.

ГОСТ 23392-78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести.

ГОСТ Р 51447-99 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.

ГОСТ Р 51604-2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава.

ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения.

ГОСТ Р 52480-2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава.

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427.

4 Технические требования

4.1. Характеристики

4.1.1 Блоки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Блоки по форме и размерам должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Тип блока	Характеристика блока	Размер блока
II	Форма прямоугольного параллелепипеда	370x370x75(95)
III		370x180x95

П р и м е ч а н и е - Предельное отклонение блоков от установленных размеров - ±10 мм. Допускаются другие размеры блоков массой не более 20 кг.

4.1.3 По органолептическим и физическим показателям блоки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Внешний вид и запах	Монолитные, без постороннего запаха. Желудки заморожены серозной оболочкой наружу . Поверхность твердая
Цвет	Беловато-серый с розовым оттенком

Температура в толще блока, °С, не выше	минус 20
--	----------

П р и м е ч а н и е – не допускается повторная заморозка блоков. Не допускается в замороженных блоках и на их поверхности наличия льда и снега.

4.1.4 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов блоки должны соответствовать требованиям допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Для производства блоков используют желудки свиней, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований.

4.2.2 Желудки должны быть получены при убое здоровых животных в промышленных условиях, к использованию на пищевые цели допускаются желудки, прошедшие положительно ветеринарно-санитарную экспертизу и соответствующие нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Процесс отделения и зачистки желудков должен завершаться не позднее чем через 3 часа после убоя продуктивного животного, включая передачу на замораживание.

4.2.3 Не допускаются блоки из желудков загрязненных, заплесневевших, с признаками гнилостного разложения, имеющих посторонний запах, деформированных, с наличием абсцессов или блоки с примесью посторонних тканей.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества желудков.

4.3.2 На каждой упаковочной единице должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на упаковку или вложенная в нее с указанием:

- наименования блока;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организаций, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории);
- товарного знака (при наличии);
- даты изготовления и упаковывания;
- условий хранения;
- срока годности;

- массы нетто;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

4.3.3 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: "Скоропортящийся груз" и "Ограничение температуры".

Ярлык с маркировкой, характеризующей продукцию, наклеивают на транспортную тару с указанием:

- наименования блока;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака (при наличии);
- даты изготовления и упаковывания;
- условий хранения;
- срока годности;
- массы нетто;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

4.3.4 Маркировка блоков, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства, разрешенные к применению в пищевой промышленности, должны обеспечивать сохранность и товарный вид желудков при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.4.2 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

4.4.3 Допускается использование многооборотной упаковки, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

4.4.4 Масса нетто одной упаковочной единицы - не более 20 кг. Укладка желудков в блоки - плотная.

4.4.5 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают желудки одного срока годности, одной даты выпуска.

4.4.6 Перед замораживанием желудки, предназначенные для формирования блоков, упаковывают в целлюлозную пленку по ГОСТ 7730, пакеты и пленки из пищевого

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

полиэтилена по ГОСТ 10354, пакеты и пленки из других полимерных влагонепроницаемых материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности. При использовании блоков на предприятии-изготовителе допускается их замораживание в тазиках-формах без упаковки.

4.4.7 Замороженные блоки, сформированные в транспортный пакет с ненарушенными средствами скрепления пакета, принимают и отпускают без взвешивания по массе нетто и брутто, определяемой предприятием-изготовителем и указанной в транспортной маркировке, нанесенной с двух сторон на каждый пакет.

4.4.8 Поставку замороженных блоков, упакованных в ящики из гофрированного картона, предназначенных для длительного хранения, осуществляют только в пакетированном виде.

4.4.9 Ящики из гофрированного картона заклеивают kleевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем марки А по ГОСТ 20477 или другими лентами.

4.4.10 При выпуске блоков предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто каждой упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579.

4.4.11 Упаковка блоков, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Блоки принимают партиями. Под партией понимают любое количество блоков одного наименования, одной даты выработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним ветеринарным документом.

5.2 Для оценки качества блоков проводят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии (число упаковочных единиц), шт.	Число отобранных упаковочных единиц, шт.
До 100	3
От 101 до 500	7
От 501 до 1000	10
Св. 1000	15

5.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующих организаций или потребителя.

5.4 При получении неудовлетворительных результатов проводят повторные испытания на удвоенной выборке от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

5.5 В случае разногласия по блокам, а также по требованию контролирующих организаций проводят гистологическую идентификацию по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

6 Методы контроля

6.1 Блоки, отобранные для оценки качества всей партии, размораживают без вскрытия упаковки при температуре не более 30 °С до достижения температуры в толще блока плюс 1 °С. После размораживания и вскрытия каждой упаковки из разных мест отбирают пробу массой не менее 3 кг. Отбор проб осуществляют по ГОСТ Р 51447.

6.2 Внешний вид и цвет желудков определяют визуально при дневном свете. Запах определяют органолептически.

6.3 При возникновении разногласий в определении свежести желудков отбор проб образцов и анализы - по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

6.4 Температуру определяют в центре блока на половине его высоты цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне.

6.5 Массу упаковочной единицы взвешивают на весах для статического взвешивания класса точности не ниже среднего (III), с ценой поверочного деления $e = 50$ г, наибольшим пределом взвешивания 100 кг или других весах с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками. Пределы отрицательных отклонений от номинального количества в соответствии с ГОСТ 8.579.

6.6 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия желудков приемке не подлежит.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Упакованные блоки транспортируют при температуре воздуха не выше минус 20 °С всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарного документа установленной формы.

7.2 Блоки хранят в упакованном виде в камере хранения при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха 95-98 %. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С.

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

7.3 Рекомендуемый срок годности желудков не более шести месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. Во время хранения желудков в холодильной камере каждую единицу упаковки подвергают внешнему осмотру не менее двух раз в период установленного срока хранения.

7.5 Транспортирование и хранение блоков, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

Библиография

1. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011г., N 881.
2. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР.
3. СП 3238-85 от 27.03.85 г. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР.
4. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., N 299.

Ключевые слова: свиной желудок, технические требования, органолептические показатели и характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение.

Разработчики стандарта:

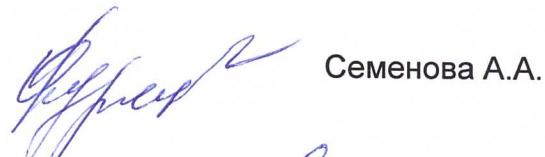
ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»

Директор



А.Б. Лисицын

Заместитель директора по научной работе



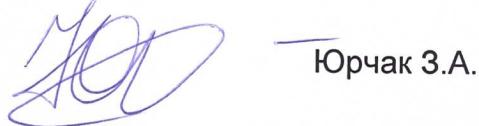
Семенова А.А.

Заместитель директора по научной работе



Кузнецова О. А

Руководитель отдела технического
регулирования и систем управления
качеством



Юрчак З.А.

Заведующий Экспериментальной клиникой-
лабораторией биологически активных
веществ животного происхождения



Федулова Л.В.

Мл. научн. сотр. Экспериментальной
клиники-лаборатории биологически
активных веществ животного
происхождения



Василевская Е.Р.