|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ**  **(ЕАСС)**  **EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION**  **(EASC)** | | |
| Picture in Документ1 | **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** | **ГОСТ 21192-**  *(проект, RU, первая редакция)* |

**ЖЕЛЕЗЫ ЗОБНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

**Технические условия**

**Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия**

**Минск**

**Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации**

**201**

**Предисловие**

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2015 «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 «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

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

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 |
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Кыргызстан | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |

4 ВЗАМЕН ГОСТ 21192–75

*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

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

**ЖЕЛЕЗЫ ЗОБНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

**Технические условия**

Frozen goitre glands.

Specifications

**Дата введения –**

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на замороженные зобные железы свиней-молодняка, телят и молодняка крупного рогатого скота (далее – железы), предназначенные для производства пищевой продукции, медицинских и ветеринарных препаратов, в том числе поставляемые на экспорт.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные 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 9142-2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 12302-2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. 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 18157–88 Продукты убоя. Термины и определения

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 21237-75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23392–2016 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27544-87 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические условия

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31903-2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164-2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 33746-2016 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

Примечание – 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 18157, ГОСТ 34120, ГОСТ 31476.

**4 Классификация**

4.1 В зависимости от вида животных железы подразделяют на железы свиней-молодняка; железы телят; железы молодняка крупного рогатого скота возрастом до 12 месяцев.

4.2 В зависимости от направления использования железы подразделяют на железы для производства медицинских препаратов; железы для производства ветеринарных препаратов; железы для производства пищевой продукции.

**5 Технические требования**

**5.1 Характеристики**

5.1.1 Железы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 Железы замораживают поштучно или в виде блоков.

Не допускается повторное замораживание желез.

При формировании блока для последующего замораживания не допускается смешивание желез разных видов животных и разной даты изготовления.

5.1.3 По органолептическим и физическим показателям железы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя | |
| В замороженном виде | После размораживания\* |
| Внешний вид | Поверхность железы – цельная, без повреждений.  При выработке в виде блоков – поверхность твердая, укладка плотная, без пустот, без крупных кристаллов льда. | Железы в целом виде, очищенные снаружи от наружного жира, прирезей, посторонних органов и тканей. |
| Запах | Без запаха | Запах свойственный доброкачественным железам, без постороннего |
| Консистенция | Твердая | Плотная |
| Цвет | Бледно-розовый | Розовато-серый |
| Масса одной железы, г | 45-300 | |
| Форма отдельной железы | Удлиненная с разветвлениями, дольчатого строения | |
| Температура в толще блока/железы, °C | Не выше минус 20 | Не ниже минус 1 |
| \*для оценки качества по 6.4 | | |

5.1.4 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов железы для производства пищевой продукции должны соответствовать требованиям [1].

5.1.5 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов железы для производства медицинских препаратов и железы для производства ветеринарных препаратов должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**5.2 Требования к сырью**

5.2.1 В качестве сырья используют железы, полученные при убое свиней-молодняка по ГОСТ 31476, телят и молодняка крупного рогатого скота возрастом до 12 месяцев по ГОСТ 34120, выращенных и откормленных для промышленного убоя, свободных от заразных (зооантропонозных) болезней, без применения стимуляторов роста и гормональных препаратов, с соблюдением ветеринарных и зоотехнических требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 Железы должны быть получены при убое здоровых животных в соответствии с [2], признаны ветеринарно-санитарным надзором пригодными для использования без ограничений. После отделения железы должны быть зачищены и переданы на замораживание не позднее чем через 90 минут.

5.2.3 Не допускается использовать железы загрязненные, заплесневевшие, с наличием посторонних тканей, с признаками гнилостного разложения, имеющие посторонний запах, деформированные, с кровоизвлияниями, очагами обызвествления, кистообразными перерождениями, а также атрофированные (сморщенные и уплотненные).

**5.3 Маркировка**

5.3.1 Маркировка желез, предназначенных для производства пищевой продукции, должна соответствовать [3].

5.3.2 Маркировка желез должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели безопасности и качества желез.

5.3.3 На каждой единице потребительской упаковки должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на упаковку, или вложенная в нее с указанием:

- наименования продукта;

- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории);

- товарного знака (при наличии);

- даты сбора;

- условий хранения;

- срока годности;

- массы нетто;

- термического состояния;

- направления использования;

- обозначения настоящего стандарта (при необходимости);

- информации о подтверждении соответствия (при необходимости).

***Пример записи наименования продукта при маркировке:***

***«Продукт убоя. Замороженные зобные железы телят для производства медицинских препаратов».***

5.3.4 Маркировка транспортной упаковки по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Пределы температуры».

Этикетку с маркировкой наклеивают на транспортную упаковку с указанием:

- наименования продукта;

- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории);

- товарного знака (при наличии);

- даты сбора;

- условий хранения;

- срока годности;

- массы нетто;

- термического состояния;

- направления использования;

- обозначения настоящего стандарта (при необходимости);

- информации о подтверждении соответствия (при необходимости).

Транспортная маркировка может рассматриваться как маркировка потребительской единицы продукции по согласованию с заказчиком.

5.3.5 Маркировка желез, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5.3.6 Продукция может сопровождаться и другой информацией, в том числе рекламной, не противоречащей требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

**5.4 Упаковка**

5.4.1 Упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и товарный вид желез при транспортировании и хранении в течение всего срока годности. Упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства желез, предназначенных для производства пищевой продукции, должны соответствовать [4].

Полимерные материалы, используемые для упаковки желез, по ГОСТ 7730 и ГОСТ 10354 должны удовлетворять следующим требованиям:

- использоваться впервые;

- соответствовать температурному режиму замораживания и хранения;

- иметь толщину не менее 0,03 мм;

5.4.2 При замораживании поштучно железы укладывают в пакеты из полимерных материалов по ГОСТ 12302 или других материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с аналогичными продуктами и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности. Далее железы укладывают в ящик из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511 или в ящики полимерные по ГОСТ 33746. Допускается железы упаковывать поштучно в пакеты или иную упаковку из полимерных материалов под вакуумом.

5.4.3 Железы, замороженные в виде блоков, укладывают в ящик из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511 или в ящики полимерные по ГОСТ 33746. Укладка должна быть плотной, не допускающей перемещения. В ящик из гофрированного картона или в контейнер из полимерных материалов вкладывают мешок-вкладыш по ГОСТ 19360 или других материалов, разрешенных для контакта с аналогичными продуктами и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности. Мешок-вкладыш должен полностью перекрывать блок с припуском не менее 200 мм.

5.4.4 Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251, или лентой полиэтиленовой липкой по ГОСТ 20477, или обвязывают полипропиленовой стягивающей (стреппинг) лентой.

5.4.5 Ящики укладывают на поддоны и для скрепления обтягивают растягивающейся пленкой.

5.4.6 Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинальной массы нетто упаковочной единицы по ГОСТ 8.579.

5.4.7 Упаковка желез, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

**6 Правила приемки**

6.1 Железы принимают партиями. Под партией желез для производства медицинских и ветеринарных препаратов понимают любое количество желез, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним сопроводительным документом.

Определение партии желез, предназначенных для производства пищевой продукции, – согласно [1].

6.2 Для оценки качества желез проводят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в объеме 5 % от объема партии, но не менее 2 упаковочных единиц.

6.3 При приемке визуально оценивают состояние упаковки и замороженного продукта.

6.4 Органолептические показатели желез в замороженном виде и после размораживания определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующих организаций или потребителя.

6.5 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

**7 Методы контроля**

7.1 Массу блока определяют 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.

Массу отдельной железы взвешивают на весах для статического взвешивания класса точности не ниже среднего (III), с ценой поверочного деления *e* = 1 г, наибольшим пределом взвешивания 20 кг или других весах с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками.

Пределы отрицательных отклонений от номинального количества – по ГОСТ 8.579 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего данный стандарт.

7.2 Железы, отобранные для оценки безопасности и качества, размораживают без вскрытия упаковки при температуре не более 30 °С до достижения температуры в толще блока/железы плюс 1 °С.

7.3 Методы отбора проб

Точечные пробы отбирают из разных слоев вскрытой упаковки. Объединенную пробу составляют по каждому ящику выборки из точечных проб. Масса объединенной пробы желез должна составлять не менее 1 % массы желез в упаковке.

7.4 Внешний вид и цвет желез определяют визуально при дневном свете. Запах определяют органолептически.

7.5 При возникновении разногласий в определении свежести желез отбор проб и анализы – по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.6 Определение температуры

7.6.1 Аппаратура

- термометр жидкостной по ГОСТ 27544 или измеритель температуры полупроводниковый (ПИТ).

7.6.2 Проведение испытания

Термометр или измеритель температуры полупроводниковый (ПИТ) погружают между железами или пластинами желез и на глубине 1-2 см определяют температуру.

7.7 Определение микробиологических показателей:

Бактерий рода Salmonella — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659;

Бактерий рода L. monocytogenes — по ГОСТ 21237, ГОСТ 32031.

7.8 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

ртути — по ГОСТ 26927;

мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;

свинца — по ГОСТ 26932;

кадмия — по ГОСТ 26933.

7.9 Определение пестицидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903.

7.11 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164.

**8 Транспортирование и хранение**

8.1 Упакованные железы транспортируют при температуре воздуха не выше минус 20 °С всеми видами рефрижераторного транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарного документа, соответствующего требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Железы хранят в упакованном виде при температуре воздуха не выше минус 20 °C, относительной влажности воздуха свыше 85 %. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, транспортирования и реализации не должны превышать 2 °C.

8.3 Во время хранения желез в холодильной камере каждую единицу упаковки подвергают внешнему осмотру не менее двух раз в период установленного срока хранения.

8.4 Срок годности устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности желез – не более шести месяцев с даты изготовления.

8.5 Транспортирование и хранение желез, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

**Библиография**

|  |  |
| --- | --- |
| [1] | ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза  «О безопасности пищевой продукции» |
| [2] | ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза  «О безопасности мяса и мясной продукции» |
| [3] | ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза  Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [4] | ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза  «О безопасности упаковки» |

УДК 615.361:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: зобная железа, технические требования, органолептические показатели и характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Разработчики стандарта:

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Врио директора |  | О.А. Кузнецова |
| Научный руководитель |  | А.Б. Лисицын |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Заместитель директора по научной работе |  | А.А. Семенова |
| Руководитель Отдела технического  регулирования и систем управления  качеством |  | З.А. Юрчак |
| Заведующий Экспериментальной клиникой-лабораторией биологически активных веществ животного происхождения |  | Л.В. Федулова |
| Научн. сотр. Экспериментальной клиники-лаборатории биологически активных веществ животного происхождения |  | Е.Р. Василевская |
|  |  |  |
| Научный сотрудник, руководитель направления |  | И.В. Козырев |