**ОКС 67.120.10**

**Изменение №1 ГОСТ Р 54043-2010 Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия** (проект)

**Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации**

Раздел 2. Дополнить после слов «ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» следующим стандартом - «ГОСТ Р 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

Раздел 3. изложить в новой редакции: «В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ Р 32921,  ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания.

3.2 **вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции».

Раздел 5 изложить в новой редакции:

# «5. Технические требования

# Продукты из свинины должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции[[1]](#footnote-1)) по производству продуктов из свинины с соблюдением рецептур и требований, установленных [1], [2], [3]».

Подраздел 4.1 дополнить наименованием для категории В:

«Категории В - «Грудинка», «Бекон венгерский».

Пункт 5.2.1. Заменить ссылку для таблиц 1-4 «\*До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - в соответствии с нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [[3](https://docs.cntd.ru/document/901862338#6500IL)]» на «[3]»

Пункт 5.2.1. Таблицу 3 изложить в новой редакции

Т а б л и ц а 3

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины |
| «Шинка по-белорусски» | «Корейка» | «Грудинка» | «Бекон венгерский» |
| Внешний вид | Поверхность чистая (для неупакованной продукции – сухая), без выхватов мяса и шпика без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны с петлей для подвешивания или без нее |
| мясная мякоть, плотно свернутая шкурой наружу в виде рулета | в шкуре или без шкуры |
| Форма  | Округленная, удлиненная | Прямоугольная, с ребрами,  | Прямоугольная, без ребер |
| позвонки удалены; толщина в тонкой части не менее 3 см | брюшина с сосками удалена; толщина в тонкой части не менее 2 см |
| Консистенция | Упругая |
| Цвет и вид на разрезе | Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной шпика при прямом срезе, см, не более: |
| 1,5 | 3,5 | 2,5 |
|  | жировая ткань с прослойками мышечной ткани |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом копчения  |

*Окончание таблицы 3*

|  |  |
| --- | --- |
| НаименованиеПоказателя | Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины  |
| «Шинка по-белорусски» | «Корейка» | «Грудинка» | «Бекон венгерский» |
| Массовая доля жира, %, не более | 15,0 | 33,0 | 56,0 | 56,0 |
| Массовая доля белка, %, не менее | 16,0 | 15,0 | 10,0 | 10 |
| Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более | 3,0 | 3,5 | 3,5 | 3,5 |
| Массовая доля нитрита натрия, %, не более | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |
| П р и м е ч а н и я1 При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на Р2О5 – не более 1,0 % в готовом продукте.\*2 При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте – не более 0,025 % [3]. |

 Пункт 5.2.2. Изложить в новой редакции: «По микробиологическим показателям и показателям безопасности (содержание токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков, диоксинов) продукты из свинины должны соответствовать [1], [2]».

 Пункт 5.2.3. Исключить

Пункт 5.3.1. 6-ой абзац изложить в новой редакции:

««Грудинки», «Бекона венгерского» - грудино-реберный отруб».

Пункт 5.3.1. Заменить слова «пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый; розмарин)» на «пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый; розмарин; любисток); - экстракт репчатого лука».

Пункт 5.3.1. Заменить ссылку «[5]» на ГОСТ Р 51232.

Пункт 5.3.1. Заменить слова «фиксатор окраски Е250, в том числе в виде посолочных смесей (поваренная соль, Е250)\*» на «фиксатор окраски Е250 в составе посолочных смесей (поваренная соль, Е250)».

Пункт 5.3.3. Изложить в новой редакции: «5.3.3. Используемые при производстве продуктов из свинины:

- сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными законодательством, и соответствовать требованиям, установленным [1], [2];

- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям, установленным [2], [3]»;

- упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям, установленным [4], [5].

Пункт 5.4.1. Первый абзац изложить в новой редакции: «Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [1], [6] и ГОСТ Р 51074».

Пункт 5.4.1. Исключить слова «термическое состояние».

Пункт 5.4.1. Заменить слова «информацию о наличии (отсутствии) ГМО (ГМИ)» на «информацию о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму)».

Пункт 5.4.1. Заменить слова «информацию о подтверждении соответствия» на «единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза».

Пункт 5.4.2. Первые два абзаца изложить в новой редакции:

«Транспортная маркировка – по [1], [6], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры».

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки, или другим способом с указанием:».

Пункт 5.4.2. Исключить слова «термическое состояние».

 Пункт 5.4.2. Заменить слова «информацию о подтверждении соответствия» на «сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции».

Пункт 5.5.3. Последний абзац изложить в новой редакции:

««Грудинки», «Бекона венгерского» - не менее 1 кг».

Пункты 5.5.5-5.5.9. Заменить слова «тара», «тару», «тары» на «упаковка», «упаковку», «упаковки» соответственно.

Подраздел 6.2. Исключить

Подразделы 6.3, 6.4, 6.5, 6.6. Изменить нумерацию на 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 соответственно.

Приложение А. Таблицу А1 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а А.1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Белок, г,не менее | Жир, г,не более | Калорийность, не более |
| ккал | кДж |
| «Окорок тамбовский»  | 15,0 | 22,0 | 258,0 | 1080,0 |
| «Окорок воронежский» | 15,0 | 22,0 | 258,0 | 1080,0 |
| «Окорок обезжиренный» | 17,0 | 13,0 | 185,0 | 775,0 |
| «Рулет ленинградский» | 16,0 | 21,0 | 253,0 | 1059,0 |
| «Рулет ростовский» | 16,0 | 22,0 | 262,0 | 1097,0 |
| «Шинка по-белорусски» | 16,0 | 15,0 | 199,0 | 833,0 |
| «Корейка» | 15,0 | 33,0 | 357,0 | 1495,0 |
| «Грудинка» | 10,0 | 56,0 | 544,0 | 2278,0 |
| «Бекон венгерский» | 10,0 | 56,0 | 544,0 | 2278,0 |
| «Балык свиной в оболочке» | 16,0 | 15,0 | 199,0 | 833,0 |
| «Щековина»  | 4,0 | 86,0 | 790,0 | 3308,0 |

Приложение Б. Таблицу Б1 дополнить строчкой

Т а б л и ц а Б.1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование мясного ингредиента | Массовая доля ткани, % |
| мышечной | жировой и соединительной | костной |
| Грудино-реберный отруб без ребер с удаленной брюшиной, толщина шпика не более 2,5 см для «Бекона венгерского» | 48 | 52 | 0 |

 Библиография. Изложить в новой редакции:

**Библиография**

[1] ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

[2] ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

[3] ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок,

 ароматизаторов и технологических вспомога- тельных средств»

[4] ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

|  |  |
| --- | --- |
| [5] ГН 2.3.3.972 - 2000 | Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы |

 [6] ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

|  |  |
| --- | --- |
|  [7] МУК – МЗ РФ от 01.06.99 | Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии |
| [8] МУК 4.2.1913 - 2004 | Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания |
| [9] МУК 4.2.560 – 96 | Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100» |
| [10] МУК 4.1.985 - 2000 | Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки  |
| [11] МУ 5178 – 90 | Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах |
| [12] МУК 4.1.986 - 2000 | Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии  |
| [13] МУ 2142 – 80 | Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое  |
| [14] МУ 1222 – 75 | Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое  |
| [15] МУ 3049 - 84 МЗ СССР | Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства |
| [16] МУК 4.2.026 - 95 | Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах  |
| [17] МУК 4.1.1912 - 2004 | Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа |
| [18] МУК 4.1.2158 - 2007 | Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА |
| [19] МУК 2.6.1.1194 - 2003 | Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания |
| [20] МУК 4.4.1.011 - 93 | Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах  |
| [21] МУК 4.2.1847 - 04 | Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов |

Разработчики изменения:

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение

«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Директор |  | О.А. Кузнецова |
| Зам. директора по научной работе |  | А.А. Семенова |
| Руководитель отдела научно-прикладных и технологических разработок |  | В.В. Насонова |
| Ведущий научный сотрудник, руководитель направления |  |  Е.К. Туниева  |
| И.о. руководителя отделатехнического регулирования и систем управления качеством |  |  Ю.А. Кузлякина |

1. ) В качестве типовой инструкции может быть использована « Технологическая инструкция по производству продуктов из свинины копчено-вареных», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова Россельхозакадемии [↑](#footnote-ref-1)