
**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(ЕАСС)**

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



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

ГОСТ
*(проект, КЗ,
окончательная
редакция)*

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ «КУЫРДАК»

Технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации
202

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 ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН РГП «Казахстанский институт стандартизации и метрологии» Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан

2 ВНЕСЕН Комитетом технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан»

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № _____ от _____ 20 г.).

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 2166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации

4 Настоящий стандарт разработан с учетом национального стандарта Республики Казахстан СТ РК 2210-2012 «Консервы. Куырдак (из субпродуктов). Технические условия»

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты».

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ «КУЫРДАК»

Технические условия

Дата введения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясные консервы «Куырдак», изготовленные из субпродуктов говяжьих, бараньих или конских (далее - консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ ISO 973 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия.

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия.

ГОСТ 5717.1 Упаковка стеклянная. Банки и бутылки для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия.

ГОСТ 5981 Банки металлические для консервов. Технические условия.

ГОСТ 7587 Лук репчатый сушеный. Технические условия.

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

ГОСТ 10444.2 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*.

ГОСТ 10444.7 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*.

ГОСТ 10444.8 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С.

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Методы определения *Clostridium perfringens*.

ГОСТ 10444.11 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

Проект КЗ, окончательная редакция

ГОСТ

(проект, КЗ, окончательная редакция)

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневелых грибов.

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 13534 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование.

ГОСТ 14192 Маркировка грузов.

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия.

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка.

ГОСТ 25292 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия*.

ГОСТ 26183 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения жира.

ГОСТ 26186 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения хлоридов.

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути.

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова.

ГОСТ 28414 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия.

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия.

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности.

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка).

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия.

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте;

ГОСТ 32244 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия;

ГОСТ 13799 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 33741 Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 26671 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов.

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосудар-

* В Республике Казахстан применяется ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия.

ственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by), или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определение

Мясные консервы – консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов более 60 %.

4 Классификация

В зависимости от вида убойных животных субпродукты подразделяют на говяжьи, свиные, бараньи, конские, олени, верблюжьи.

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологической инструкции и рецептуре с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Консервы должны быть герметично укупорены и подвергнуты стерилизации.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1

Таблица 1 – Органолептические и физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Запах и вкус	Свойственные тушеным субпродуктам с пряностями, без посторонних запаха и привкуса
Внешний вид и консистенция	Субпродукты кусочками произвольной формы, сочные, не переваренные, без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов
Посторонние примеси	Не допускаются
Массовая доля жира, %	от 4 до 10 включ.
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	от 1,1 до 1,6 включ.
Массовая доля белка, % не менее	15

ГОСТ

(проект, КЗ, окончательная редакция)

5.2.3 Консервы мясные из субпродуктов «Куырдак» должны быть выработаны по рецептуре, приведенной в таблице 2.

Таблица 2 - Минимальная массовая доля пищевых компонентов

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %
Субпродукты 1 категории (печень, сердце, почки, диафрагма, мясная обрезь, мясо голов и др.)	40,0
Субпродукты 2 категории (легкие, желудок, рубец, калтыки (подъязычное мясо) и др.)	47,0
Жир топленый, кулинарный, сырец	10,5
Лук репчатый	1,3
Соль поваренная	1,2
Смесь перца душистого и черного	0,001
Лавровый лист	0,01

5.2.4 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова), нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать требованиям, промышленной стерильности, установленных [1], [2] для полных консервов группы «А» или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов используют следующее сырье:

- субпродукты охлажденные или замороженные, по ГОСТ 32444 или нормативным документам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- жир говяжий топленый не ниже 1 сорта по ГОСТ 25292 или по нормативным документам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- жир кулинарный по ГОСТ 28414 или нормативным документам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- жир-сырец говяжий по нормативным документам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- жир-сырец бараний по нормативным документам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ 34306 или по нормативным документам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065 или по нормативным документам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- соль поваренную пищевую не ниже первого сорта по ГОСТ 13830 или по нормативным документам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- перец душистый по ГОСТ ISO 973 или по нормативным документам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- лавровый лист по ГОСТ 17594 или по нормативным документам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

5.3.2 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.3.1, и соответствующих требованиям, установленным [1], [2], нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.3 Допускается использовать другие виды аналогичного сырья, отечественного и (или) зарубежного производства, по качеству и безопасности соответствующего требованиям документов по стандартизации и технических регламентов, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковки, укупорочные средства для упаковывания консервов должны соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.4.2 Консервы фасуют и упаковывают по ГОСТ 13534 в металлические или стеклянные банки по ГОСТ 5981 и ГОСТ 5717.1.

5.4.3 Предел допускаемых отклонений содержимого нетто консервов в потребительской упаковке от номинального количества - по ГОСТ 8.579.

5.4.4 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки - в соответствии с [5], ГОСТ 13534 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки – в соответствии с [5], ГОСТ13799, ГОСТ 14192 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

На транспортную упаковку наносят манипуляционные знаки «Пределы температуры», «Хрупкое. Осторожно» по ГОСТ 14192.

6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии по [1], объем выборки – по ГОСТ 8756.0.

6.2 Определение белка проводят не реже одного раза в месяц.

6.3 Качество консервов по органолептическим и физико-химическим показателям

ГОСТ

(проект, КЗ, окончательная редакция)

телям, массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность определения органолептических и физико-химических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, диоксинов, радионуклидов, микробиологических показателей (для подтверждения промышленной стерильности), массы продукта в единице упаковки, качества упаковки и маркировки устанавливает изготовитель в схеме (программе) производственного контроля, принятой в порядке, установленном на территории государства, принявшего настоящий стандарт

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб для лабораторных анализов – по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26671.

7.2 Методы испытаний консервов - по ГОСТ 25011, ГОСТ 26183, ГОСТ 26186.

7.3 Определение микробиологических показателей консервов осуществляется по ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

Определение патогенных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 30425, содержания токсичных элементов - по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 33824.

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка – по ГОСТ 25011;

- массовой доли жира – по ГОСТ 26183;

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 26186.

7.5 Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

7.6 Определение токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ EN 15763, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361;

- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ EN 15763, ГОСТ 34361;

- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ EN 15763, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361;

- ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ EN 15763, ГОСТ 34141, ГОСТ 34361, ГОСТ 34427;

- олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.7 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308, ГОСТ EN 1582-4.

7.8 Определение нитрозаминов – по действующей нормативной документации.

7.9 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

7.10 Определение диоксинов – по ГОСТ 34499.

7.11 Подготовка проб для определения радионуклидов – по ГОСТ 32164, определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.12 Контроль за содержанием ГМО – по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571.

7.13 Отбор, подготовка проб для микробиологических анализов, методы культивирования микроорганизмов (в случае необходимости подтверждения промышленной стерильности) – по ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ ISO 13307.

7.14 Определение микробиологических показателей для подтверждения промышленной стерильности – по ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ ISO 21871, ГОСТ 31659.

Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям – по ГОСТ ISO 7218.

7.15 Допускается осуществление отбора проб и проведение испытаний по другим нормативным документам и методикам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт и включенными в Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – по национальным (государственным) стандартам, содержащим правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований, установленных в [1], [2] и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

7.16 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии.

7.17 Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

7.18 Органолептические показатели, массы нетто консервов по ГОСТ 33741.

7.19 Допускается проведение отбора проб и испытаний по другим нормативным документам, методикам, действующим на территории государства, принявшего стандарт и включенным в [6], [7].

8 Органолептические показатели и масса нетто

8.1 Сущность метода

Метод основан на органолептической оценке внешнего вида, запаха, консистенции и вкуса консервов.

8.2 Требования к условиям проведения органолептической оценки – в соответствии с ГОСТ 9959.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение консервов – по [1], [2], ГОСТ 13534 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки.

9.3 Консервы хранят при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Хранение консервов мясных на складах транспортных предприятий не допускается.

9.4 Рекомендуемый срок годности консервов - не более 3 лет со дня изготовления

ГОСТ

(проект, КЗ, окончательная редакция)

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	«О безопасности пищевой продукции»
[2]	Технический регламент Таможенного союза 034/2013	«О безопасности мяса и мясной продукции»
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	«О безопасности упаковки»
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	«Пищевая продукция в части ее маркировки»
[6]	ТР ТС 021/2011	Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования. Утвержден Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24 декабря 2019 г. №236.
[7]	ТР ТС 034/2013	Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования. Утвержден Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 19 ноября 2019 г. №198.

УДК 664.933.8

МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы мясные, куырдак, субпродукты, микробиологические показатели, транспортирование, срок годности.

РАЗРАБОТЧИК

РГП «Казахстанский институт стандартизации и метрологии» Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан

Заместитель Генерального
директора РГП
«Казахстанский институт
стандартизации и
метрологии»

_____ Е. Амирханова

Руководитель
Департамента разработки
нормативных технических
документов

_____ А. Сопбеков

Ведущий специалист
Департамента разработки
нормативных технических
документов

_____ Г. Нығметолла