

Изменение № 1 ГОСТ 32589—2013 Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 51 от 01.06.2017)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 13274

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: BY, KG, RU, TJ, UA, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

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

Раздел 1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт распространяется на кулинарные продукты из мяса птицы, предназначенные для реализации в виде кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности (далее — кулинарный полуфабрикат) и кулинарных изделий для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд».

Раздел 2. Для ГОСТ 8.579—2002 после слов «любого вида при» дополнить словом: «их»;

для ГОСТ 4288—76 заменить слова: «продукты» на «полуфабрикаты», «отбора проб» на «испытаний»;

для ГОСТ 10574—91 заменить слово: «Метод» на «Методы»;

для ГОСТ 30726—2001 заменить слово: «рода» на «вида»;

заменить ссылки:

ГОСТ ISO 7218—2011 на ГОСТ ISO 7218—2015;

ГОСТ 8558.1—78 на ГОСТ 8558.1—2015;

ГОСТ 9142—90 на ГОСТ 9142—2014;

ГОСТ 9794—74 на ГОСТ 9794—2015;

ГОСТ 23042—86 на ГОСТ 23042—2015;

«ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия» на «ГОСТ 9957—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия»;

«ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки» на «ГОСТ 9959—2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки»;

«ГОСТ 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы» на «ГОСТ 23231—2016 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы»;

«ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения сульфитредуцирующих клостридий» на «ГОСТ 29185—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях»;

«ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus*» на «ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

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

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 32009—2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2019—01—01.

ГОСТ 32951—2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
ГОСТ 33746—2016 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия».

Пункт 3.1.1 изложить в новой редакции:

«3.1.1 **кулинарные продукты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы:** Пищевая продукция из мяса (пищевых субпродуктов) птицы, вырабатываемая в виде кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий.

Примечание — Продукты могут быть кусковыми (а также в виде тушек) и рублеными, в оболочке, пленке, сетке, панировке, обсыпке, маринаде, соусе или без них, фаршированные, формованные».

Пункт 3.1.2 исключить.

Пункты 3.1.3 и 3.1.4 изложить в новой редакции:

«3.1.3 **кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности из мяса (субпродуктов) птицы:** Пищевой продукт из мяса (пищевых субпродуктов) птицы, прошедший одну или более стадий кулинарной обработки без доведения до готовности к употреблению.

3.1.4 **кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы:** Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности из мяса (субпродуктов) птицы, доведенный до кулинарной готовности».

Пункты 3.1.5 — 3.1.15. Заменить слово: «изделия» на «продукта».

Раздел 4 изложить в новой редакции:

«4 Классификация

4.1 В зависимости от степени готовности кулинарные продукты подразделяют на кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности и кулинарные изделия.

4.2 Кулинарные продукты в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы подразделяют на кулинарные продукты из мяса (пищевых субпродуктов) сухопутной птицы (кур, индеек, цесарок, перепелов, страусов и др.) и водоплавающей птицы (уток, гусей и др.).

Примечание — При использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы в наименовании кулинарного продукта указывают «из мяса птицы».

4.3 В зависимости от количества используемого сырья (кускового мяса, МПМО и пищевых субпродуктов) кулинарные продукты [кроме холодцов (заливных) и студней] подразделяют на следующие сорта, выработанные:

из мяса сухопутной птицы — экстра, высший, первый, второй, третий, фирменный и односортный;
из мяса водоплавающей птицы — отборный, нежирный, полужирный, жирный, фирменный и односортный.

4.4 В зависимости от технологии изготовления кулинарные продукты подразделяют на:

- кусковые — тушки, части тушек и пищевые субпродукты птицы, мясокостное и бескостное мясо;
- рубленые — продукты разной степени измельчения, до тонкого включительно.

4.5 В зависимости от термического состояния кулинарные продукты подразделяют согласно требованиям, указанным в таблице 1а.

Таблица 1а

Наименование термического состояния продуктов	Кулинарные продукты	
	Кулинарные полуфабрикаты	Кулинарные изделия
Охлажденные с температурой в любой точке измерения	От 0 °С до 2 °С	От 2 °С до 6 °С
Подмороженные с температурой в любой точке измерения	Минус (2,5 ± 0,5) °С	Минус (2,5 ± 0,5) °С
Замороженные с температурой в любой точке измерения	Не выше минус 12 °С	Не выше минус 8 °С

4.6 В зависимости от тепловой обработки кулинарные изделия подразделяют на вареные, жареные и запеченные».

Пункт 5.1.2 исключить.

Пункт 5.1.3 изложить в новой редакции:

«5.1.3 По основным органолептическим и физико-химическим показателям кулинарные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2—4.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных продуктов, кроме холодца (заливного), студня и паштета			
	полуфабрикатов	изделий		
		вареных	жареных	запеченных
Внешний вид: мясокостных бескостных рубленых продуктов рубленых в оболочке для всех	<p>Поверхность тушек, их частей с/без кожи, без пеньков, остатков внутренних органов и волосовидного пера; покрыта сухой, жидкой и/или комбинированной панировкой или без нее, декоративной смесью специй или без нее; могут быть фаршированные, формованные, в оболочке, пленке, сетке, в панировке, маринаде, соусе или без них</p> <p>Кусковое мясо, пищевые субпродукты формованные и/или фаршированные, в оболочке, пленке, сетке, в панировке, маринаде, соусе или без них</p> <p>Поверхность без разорванных и ломаных краев, с декоративной смесью специй или без нее; формованные и/или фаршированные, в сетке, в панировке, маринаде, соусе или без них</p> <p>Поверхность чистая, с наличием декоративной смеси специй или без нее</p> <p>Поверхность чистая, без слипов, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков, с наличием декоративной смеси специй или без нее</p> <p>Допускается в потребительской упаковке (оболочке, пленке) незначительное наличие влаги</p> <p>Допускается в потребительской упаковке (оболочке, пленке) незначительное наличие влаги и/или желе</p> <p>Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования</p>			
Консистенция	В документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования			
Вид на разрезе	В документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования			
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования			
Форма и размер	В документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования			
Массовая доля крахмала*, %, не более	В документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования			
Массовая доля кальция, %, не более	В документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортиментного наименования			
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5		3,0	
Массовая доля нитрита натрия*, %, не более	0,005			
Массовая доля общего фосфора*, в пересчете на P ₂ O ₅ , включая добавленный, %, не более	0,8			
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	—	0,006	—	—
<p>Примечание — Норма массовой доли кальция регламентируется в кулинарных продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю МПМО согласно рецептуре.</p> <p>* Определяют в случае применения.</p>				

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для кулинарных продуктов, кроме холодца (заливного) и студня	
	из мяса сухопутной птицы	из мяса водоплавающей птицы
Массовая доля белка, %, не менее для сорта:		
экстра	18,0	—
отборного	—	15,0
высшего	14,0	—
нежирного	—	13,0
первого	12,0	—
полужирного	—	12,0
фирменного	11,0	11,0
второго	10,0	—
третьего	8,0	—
односортного	8,0	8,0
жирного	—	8,0
Массовая доля жира, %, не более для сорта:		
экстра	10,0	—
отборного	—	15
высшего	20	—
нежирного	—	25
первого	30,0	—
фирменного	30,0	—
второго	35,0	—
полужирного	—	40,0
третьего	40,0	—
односортного	55,0	55,0
жирного	—	60,0

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	вареных		вареных и запеченных
	холодцов (заливных)	студней	паштетов
Внешний вид	Изделие в виде концентрированного бульона с распределенными кусочками вареного мяса и/или субпродуктов, и/или колбасных изделий неопределенной формы и размера с наличием других рецептурных ингредиентов согласно рецептуре		Изделие в виде однородной или неоднородной массы разной степени измельчения, до тонкого включительно, в оболочке, пленке, фольге, в формованной потребительской упаковке из алюминиевых, полимерных или комбинированных материалов
Консистенция	Упруго-пластичная		От плотной до пластичной
Вид на разрезе	В соответствии с требованиями к изделию конкретного ассортимента		Фарш однородной или неоднородной структуры, равномерно перемешанный, допускается наличие мелкой пористости, с включениями кусочков мясных и/или немясных компонентов неопределенной формы и размера или без них в количествах согласно рецептуре
Цвет	Цвет фарша и дополнительные характеристики регламентируются документом, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортимента		
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса. Дополнительные характеристики в документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортимента		

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика и норма для кулинарных изделий		
	вареных		вареных и запеченных
	холодцов (заливных)	студней	паштетов
Форма и размер	В документе, в соответствии с которым выработано изделие конкретного ассортимента наименования		
Массовая доля желе, %, не более	20,0	50,0	—
Массовая доля крахмала*, %, не более	—		В документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортимента наименования
Массовая доля кальция, %, не более	В документе, в соответствии с которым выработан продукт конкретного ассортимента наименования		
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2,5		
Массовая доля нитрита натрия*, %, не более	0,005		
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006		
Массовая доля общего фосфора*, в пересчете на P ₂ O ₅ , включая добавленный, %, не более	0,8		
<p>Примечание — Норма массовой доли кальция регламентируется в кулинарных изделиях, в рецептуре которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю МПМО согласно рецептуре.</p> <p>* Определяют в случае применения.</p>			

».

Пункт 5.1.6 изложить в новой редакции:

«5.1.6 Микробиологические показатели кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из мяса птицы не должны превышать норм [1] в части полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса птицы соответственно или нормативных правовых актов, действующих на территории государств, принявших стандарт».

Пункт 5.2.1. Второй абзац дополнить ссылкой: «[5]».

Пункт 5.2.3. Третий и седьмой абзацы. Исключить слова: «и/или размороженном».

Пункт 5.2.6. Первый абзац. Исключить слово: «материалы»;

дополнить перечислениями:

«- пленки, в том числе коллагеновые, сетки, фольгу пищевые по документам, в соответствии с которыми они изготовлены;

- потребительскую упаковку различных форм из алюминиевых, полимерных или комбинированных материалов по документам, в соответствии с которыми она изготовлена».

Пункт 5.3.2. Заменить слова: «Ограничение температуры» на «Пределы температуры»;

дополнить словами: «Беречь от влаги».

Пункт 5.4.4 после слова «полимерные» дополнить ссылкой: «по ГОСТ 33746».

Пункт 6.1. Заменить ссылку: ГОСТ 4288 на ГОСТ 32951.

Пункт 6.2 после слов «одной даты выработки» дополнить словами: «, упакованное в упаковку одного вида»;

после слов «сдаче-приемке» дополнить словами: «, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции».

Пункт 7.3. Исключить ссылку: «ГОСТ 9958».

Пункт 7.5. Седьмой абзац дополнить ссылкой: «ГОСТ 32009».

Пункт 7.9 дополнить ссылкой: «ГОСТ ISO 13493».

Пункт 7.10. Заменить слова: «по документам» на «по ГОСТ 32308 или по документам».

Пункт 7.11. Третий и шестой абзацы. Ссылку на ГОСТ 4288 дополнить знаком сноски — *;
дополнить сноской — *:

«* На территории Российской Федерации в части пункта 2.11 (методы бактериологического исследования) действует ГОСТ Р 54354—2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа»;

третий абзац дополнить ссылкой: «ГОСТ 31747»;

шестой абзац дополнить ссылкой: «ГОСТ 31659».

Элемент «Библиография». Позиция [2]. Заменить обозначение: «ТР ТС 029/2011» на «ТР ТС 029/2012»;

дополнить позицией [5]:

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

Библиографические данные. Заменить слова: «ОКС» на «МКС», «натуральные» на «кусковые»;
исключить слова: «Н16» и «ОКП 92 1472».

(ИУС № 1 2018 г.)