

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(EASC)  
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
32273—  
2013



**МЯСО**  
**ОЛЕНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**  
**Технические условия**

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 8557  
19.11.2013 г.



## 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—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, применения, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 44-2013 от 14 ноября 2013 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

### 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на 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

**Мясо****ОЛЕНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ****Технические условия**

Meat. Venison for children's nutrition. Specifications

Дата введения —

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на оленину в тушах и полутушах, полученную от убоя оленят и молодняка оленей, выращенных в специализированных хозяйствах, благополучных в эпизоотическом отношении, с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических, зоогигиенических требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и предназначенную для производства продуктов питания детей старше 6 мес (далее по тексту – оленина).

Требования, обеспечивающие безопасность и качество оленины, изложены в 5.4, к маркировке – в 5.5.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 7269–79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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 16020–70 Скот для убоя. Термины и определения

ГОСТ 18157–88 Продукты убоя скота. Термины и определения

ГОСТ 19496–93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа

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

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Метод отбора проб для микробиологических исследований

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

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

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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 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 31747–2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. 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 [1], ГОСТ 16020, ГОСТ 18157, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **оленина от оленят**: Мясо, полученное в результате переработки оленят.

3.2 **оленина от молодняка оленей**: Мясо, полученное в результате переработки молодняка оленей.

3.3 **замороженное мясо**: Парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 18 °С в любой точке измерения.

### 4 Классификация

4.1 Оленину от оленят и молодняка оленей подразделяют на категории: первая, вторая.

4.2 По термическому состоянию оленину подразделяют на охлажденную и замороженную.

### 5 Технические требования

5.1 Для производства оленины используют оленят и молодняк оленей, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков и других антимикробных препаратов, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза, кормов, содержащих ГМО.

5.2 Для детского питания убой и выработку оленины осуществляют на промышленных предприятиях по технологической инструкции, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Продукты убоя должны пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### 5.4 Характеристики

5.4.1 Оленина от оленят должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Категория	Характеристика (нижние пределы)
Первая	Туши угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки незначительно выступают; подкожные жировые отложения отсутствуют. Минимальная масса туши 20 кг
Вторая	Туши угловатые с неудовлетворительно развитыми мышцами; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; подкожные жировые отложения отсутствуют. Минимальная масса туши 13 кг