

ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Общие технические условия

ПЕЛЬМЕНИ ЗАМАРОЖАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



УДК 637.52:006.354

МКС 67.120.10

(КГС Н11)

Ключевые слова: пельмени, пельмени замороженные

ОКП 92 1421

ОКП РБ 15.85.12.331

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН БелНИКТИММП

ВНЕСЕН Минсельхозпродом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 мая 2001 г. № 19

3 ВЗАМЕН СТБ 974-94

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ
Общие технические условия**ПЕЛЬМЕНИ ЗАМАРОЖАНЫЯ**
Агульныя тэхнічныя ўмовы**FROZEN PELMENI MEAT DUMPLINGS**
General specifications

Дата введения 2002-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на замороженные пельмени (далее – пельмени), предназначенные для реализации.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.1а (микробиологические показатели), 3.2.4, 3.2.5, 3.3.1, 3.3.2, 3.4 (маркировка), 5.1, 5.10, 5.11.

Обязательные требования, обеспечивающие безопасность продукции для жизни и здоровья граждан, изложены в 3.2.1а (микробиологические показатели), 3.2.4, 3.2.5, 3.3.1, 3.3.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы (НД):

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

[СТБ 1100-98](#) Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1341-84 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7045-90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
 ГОСТ 18992-80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия
 ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
 ГОСТ 24104-88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия
 ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
 ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
 ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
 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 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
 ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
 ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
 ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка
 ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний
 ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
 ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
 ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
 ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
 ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
 СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
 ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)

3 Общие технические требования

3.1 Пельмени должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим, физико-химическим показателям пельмени должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, прямоугольника или квадрата, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. При встряхивании пачки пельмени издадут ясный отчетливый звук
Вкус и запах	Вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственный данному виду продукта, фарш сочный, в меру соленный, с ароматом пряностей, лука, без посторонних привкуса и запаха