

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



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
19343—
2017

ЖЕЛУДКИ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Технические условия

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 13516
30 августа 2017 г.



Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Союз Европейских 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—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом от 30 августа 2017 г. №102-П)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 ВЗАМЕН ГОСТ 19343-73

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.

ЖЕЛУДКИ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Технические условия

Chilled stomach of pigs. Specifications

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свиные замороженные желудки (далее — желудки) для производства медицинских, ветеринарных, ферментных препаратов и питательных сред.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 7269—2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

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 18251—87 Лента kleевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 19496—2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23392—2016 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

П р и м е ч а н и е — 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **свиной желудок:** Продукт убоя в виде расширения пищеварительной трубы, состоящей из одной камеры.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Желудки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Желудки замораживают поштучно или в виде блоков, высота которых не должна превышать 11 см.

Не допускается повторная заморозка желудков (поштучно и в виде блоков).

При формировании блока для последующей заморозки не допускается смешивание желудков разной даты изготовления.

4.1.3 По органолептическим и физическим показателям желудки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид и запах	Желудки со слизистой оболочкой, в целом виде, освобожденные от пищевых масс, очищенные снаружи от жира и связок, промытые, поверхность твердая, без повреждений, без постороннего запаха. Желудки заморожены серозной оболочкой наружу. При выработке в виде блоков — укладка плотная, без пустот. Запах свойственный доброкачественным желудкам, без постороннего
Цвет	Беловато-серый с розовым оттенком
Температура в толще блока/желудков, °С, не выше	Минус 20

4.2 Требования к сырью

4.2.1 В качестве сырья используют желудки свиней, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт

4.2.2 Желудки должны быть получены при убое здоровых животных в промышленных условиях. Процесс отделения и зачистки желудков должен завершаться не позднее чем через 45—60 мин после нутровки, включая передачу на замораживание.

4.2.3 Не допускается использовать желудки загрязненные, заплесневевшие, с признаками гнилостного разложения, имеющие посторонний запах, деформированные, с наличием абсцессов или желудки с примесью посторонних тканей.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества желудков.

4.3.2 На каждой единице потребительской упаковки должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на упаковку, или вложенная в нее с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации, уполномоченной изготавителем на принятие претензий от потребителей на ее территории);
- товарного знака (при наличии);
- даты изготовления;