

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EASC)

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



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31930 –
2012

МЯСО ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННОЕ

Методы определения технологически добавленной влаги

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Издание официальное

Зарегистрировано

№ 7389

" 28 " декабря 2012 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 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 Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 54-П от 3 декабря 2012 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Раздел 5 настоящего стандарта соответствует Регламенту Комиссии Европейского Союза 543/2008 от 16 июня 2008 г., устанавливающего детальные правила по применению Регламента Совета (ЕС) 1234/2007, касающегося маркетинговых стандартов на мясо птицы, в части метода определения общего содержания воды в тушках цыплят-бройлеров химическим методом (приложение VII)

Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54042-2010

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 (государственных) 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 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 ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННОЕ

Методы определения технологически добавленной влаги

Frozen poultry meat.

Methods for determination of technologically added water

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на замороженное мясо птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и их части) и устанавливает метод определения:

- массовой доли влаги и мясного сока, выделившихся при размораживании мяса;
- превышения массы технологически добавленной влаги выше заданного уровня, характеризующего технологически неизбежное поглощение влаги в процессе переработки птицы для разных способов охлаждения тушек (только для тушек цыплят-бройлеров).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.1.007—76 Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности

ГОСТ 12.1.019—79 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 16367—86 Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения

ГОСТ 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 28825—90 Мясо птицы. Приемка

ГОСТ 31467—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ 31473—2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

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 применены термины по ГОСТ 16367, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **технологически добавленная влага**: Влага, накапливающаяся в мясе птицы в процессе технологической обработки тушек птицы и ее частей.

3.2 **уровень технологически неизбежного поглощения влаги**: Минимальная массовая доля влаги в тушках птицы (в т. ч. в тушках с вложенными потрохами), неизбежно накапливающейся на разных стадиях выработки птицы с соблюдением установленных технологических режимов (уровень технологически неизбежного поглощения влаги зависит от способа охлаждения тушек птицы).

4 Метод определения массовой доли влаги и мясного сока, выделившихся при размораживании мяса птицы

4.1 Сущность метода

Сущность метода заключается в измерении массы жидкости (влаги и мясного сока), выделившейся при оттаивании замороженной пробы в течение времени, необходимого для плавления всех кристаллов льда внутри и на поверхности тушек или частей тушек птицы и достижения температуры в толще мышц не ниже 4 °C.

4.2 Оборудование, материалы и средства измерения

Весы лабораторные с пределом допускаемой погрешности не более ± 0,1 г.

Термометр жидкостный стеклянный частичного погружения по ГОСТ 28498 II класса точности с ценой деления шкалы 0,2 °C, обеспечивающий измерение температуры (4,0 ± 0,5) °C.

Камера морозильная для хранения проб при температуре не выше минус 25 °C.

Холодильник, обеспечивающий поддержание температуры не выше 6 °C.

Эксикаторы 2-250 по ГОСТ 25336 или другая емкость с крышкой и вкладышем с отверстиями для стекания жидкости.

Бумага фильтровальная или бумажные салфетки.

Пакеты полиэтиленовые из неокрашенной пленки марки Н толщиной не менее 0,100 мм по ГОСТ 10354.

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками и оборудования и материалов с техническими характеристиками не хуже вышеуказанных.

4.3 Подготовка к анализу

4.3.1 При отборе проб из партии мяса птицы объем выборки в единицах транспортной тары определяют в соответствии с ГОСТ 21784, ГОСТ 28825, ГОСТ 31473 и другими нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Метод отбора проб — по ГОСТ 31467. Из отобранных по 4.3.1 единиц выборки мяса птицы случайным образом отбирают не менее трех единиц потребительской тары с тушками или пять счастями тушек; из выборки мяса птицы в групповой упаковке случайным образом отбирают не менее шести тушек или 10 единиц частей тушек, пробы вместе с прилегающим льдом помещают в плотные полиэтиленовые пакеты и направляют в лабораторию на анализ.

В случае, если отделение замороженных тушек или частей тушек из транспортной тары с групповой упаковкой затруднено, то отобранные случайным образом единицы транспортной тары (не менее одной) направляют целиком в лабораторию. Их выдерживают в холодильнике при температуре окружающей среды не выше 6 °C до состояния, при котором каждая тушка или часть тушки могут быть отделены друг от друга, не допуская размораживания образцов. Затем случайным образом отбирают шесть тушек или десять единиц частей тушек вместе с прилегающими кусками льда.

4.3.3 Отобранные по 4.3.2 пробы хранят в лаборатории до проведения анализов в морозильной камере при температуре от минус 8 °C до минус 12 °C в случае замороженного мяса птицы и при температуре не выше минус 18 °C — в случае глубокозамороженного мяса.

4.4 Проведение анализа

4.4.1 Каждую из шести тушек или 10 единиц частей тушек птицы, отобранных из доставленной в лабораторию транспортной тары с групповой упаковкой, взвешивают с записью результата взвешивания в граммах до первого десятичного знака, помещают в чистый сухой эксикатор на фарфоровую вставку с отверстиями (или в другую емкость подходящего размера, на дно которой помещен вкладыш с