



**КУРГАТЫЛГАН ЭТ АЗЫКТАРЫ**  
**Жалпы техникалык шарттары**

**ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ВЯЛЕННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ**  
**Общие технические условия**

[Codex Stan CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003), NEQ]

[Codex Stan CAC/GL 21-1997 (2013), NEQ]

[Codex Stan 001-1985, Rev. 7 (2018), NEQ]

**Издание официальное**

**ЦСМ**

**Бишкек**

## Предисловие

Цели, принципы и основные положения стандартизации в Кыргызской Республике установлены Законом Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике» и КМС 1.0

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Техническим комитетом по стандартизации «Пищевая продукция, продукция сельскохозяйственного производства и продукты ее переработки» (ТК02)

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики от 12 августа 2020 г. № 30-СТ

3 В настоящем стандарте учтены положения:

а) Кодекс Алиментариус. Гигиена пищевых продуктов. Базовые тексты:

- САС/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) «Общие принципы гигиены питания»;

- САС/GL 21-1997 (2013) «Принципы и рекомендации по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов»;

б) Codex Stan 001-1985, Rev. 7 (2018) «Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов»

Степень соответствия - неэквивалентная (NEQ)

4 В стандарте реализованы положения Законов Кыргызской Республики: «О государственном языке Кыргызской Республики», «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике», «О защите прав потребителей» «Об обеспечении единства измерений»

5 ВЗАМЕН КМС 1286:2015

©ЦСМ,2020

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики

**Содержание**

1 Область применения .....	1
2 Нормативные ссылки .....	1
3 Термины и определения .....	5
4 Классификация .....	5
5 Технические требования .....	6
6 Правила приемки .....	13
7 Методы контроля .....	13
8 Транспортирование и хранение .....	14
9 Гарантии изготовителя .....	14
Библиография .....	15

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

---

**КУРГАТЫЛГАН ЭТ АЗЫКТАРЫ****Жалпы техникалык шарттары****ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ВЯЛЕННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ****Общие технические условия****NATIONAL DRIED MEAT PRODUCTS.****General specifications**

---

Срок действия с 2021-01-01  
до 2026-01-01**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на продукты мясные вяленые национальные, изготавливаемые из мяса убойных животных или из мяса кур, подвергнутых посолу с последующим доведением до готовности к употреблению путем вяления (сушки) при определенной температуре, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и использования в сети общественного питания, далее по тексту - продукты.

Настоящий стандарт пригоден для проведения работ по подтверждению соответствия.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие документы по стандартизации:

ГОСТ ISO 973-2016 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ 1341-2018 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-2016 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 5561-2015 Тмин черный и белый немолотый. Технические условия

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

ГОСТ ISO 7218-2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1-2017 Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

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

---