
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
55796—
2013

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

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 Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1603-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (gost.ru)

© Стандартиформ, 2014

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ

Технические условия

Pork smoked products. Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сырокопченые мясные продукты из свинины (далее – продукты из свинины), выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Требования к качеству продуктов из свинины указаны в 4.2.1, безопасности – в 4.2.2, 4.2.3, к маркировке – в 4.4, к упаковке – в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2-2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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

ГОСТ ISO 7218–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9792–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

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

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

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838–78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961–91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18321–73 (СТ СЭВ 1934–79) Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 23042–86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011–81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ Р 55796—2013

- 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 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий
- ГОСТ 29299–92 (ИСО 2918–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
- ГОСТ 29300–92 (ИСО 3091–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата
- 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 31476–2012 Свины для убоя. Свирина в тушах и полутушах. Технические условия
- ГОСТ 31479–2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава
- 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 31746–2012 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*
- ГОСТ 31747–2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
- ГОСТ 31778–2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
- ГОСТ 31796–2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава
- ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия
- ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков
- ГОСТ 32008–2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)
- ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
- ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
- ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
- ГОСТ Р ИСО 13493–2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии
- ГОСТ Р 50454–92 (ИСО 3811–79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и *Escherichia coli* (арбитражный метод)
- ГОСТ Р 50455–92 (ИСО 3565–75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)
- ГОСТ Р 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
- ГОСТ Р 51289–99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия
- ГОСТ Р 51301–99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
- ГОСТ Р 51447–99 (ИСО 3100-1–91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб
- ГОСТ Р 51448–99 (ИСО 3100-2–88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований
- ГОСТ Р 51474–99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами
- ГОСТ Р 51480–99 (ИСО 1841-1–96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда
- ГОСТ Р 51574–2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия
- ГОСТ Р 51650–2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена
- ГОСТ Р 51766–2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ Р 52173–2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифи-