

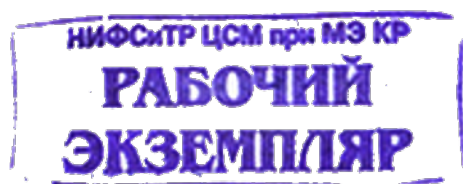


МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
32739—
2014

МЯСО ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ

Технические условия



Издание официальное

Зарегистрирован
№ 9307
5 июня 2014 г.



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 67-П от 30 мая 2014 г.)

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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 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 (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.

МЯСО ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ
Технические условияFreeze-drying meat of broiler chickens.
Specification

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сухой продукт из мяса птицы – мясо цыплят-бройлеров сублимационной сушки, предназначенное для употребления в пищу после восстановления и доведения до кулинарной готовности.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.2, 4.2.3, требования к качеству – в 4.2.1, к маркировке – в 4.4.

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 2226–2013 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 5981–2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

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

ГОСТ 7702.2.0–95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1–95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 7702.2.7–2013 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления бактерий рода *Proteus*

ГОСТ 9293–74 (ИСО 2435–73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 9793–74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 12302–2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. 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 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 50396.1–2010 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463–2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

ГОСТ 32739–2014

- ГОСТ 23042–86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 25011–81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
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 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 31467–2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям
ГОСТ 31468–2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл
ГОСТ 31470–2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований
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 31671–2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении
ГОСТ 31694–2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
ГОСТ 31746–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*
ГОСТ 31747–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков
ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
ГОСТ 31962–2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
ГОСТ 32008–2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)
ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*
ГОСТ 32308–2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 сухой продукт: Группа продукции из мяса птицы, изготовленная путем обезвоживания физическим методом до остаточной массовой доли влаги не более 4 % включительно.

3.2 мясо птицы сублимационной сушки: Сухой мясной продукт, полученный в результате удаления влаги путем превращения ее в пар непосредственно из замороженного состояния.