

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**КЫРГ. СТ СЕРТИФИКАТТОО СИСТЕМАСЫ  
ТАМАК-АШ ПРОДУКТЫЛАРЫН ЖАНА АЗЫК-ТУЛУК  
СЫРЬЕЛОРУН СЕРТИФИКАТТОО СИСТЕМАСЫ**

Коопсуздуктун талаптарына ылайык эт жана  
эт продуктуларын сертификаттоо эрежелери

**СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ КЫРГ. СТ**

**СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРО-  
ДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

Правила сертификации мяса и мясопродуктов  
на соответствие требованиям безопасности

**Издание официальное**

**Кыргызстандарт**

**Бишкек**

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственной инспекцией до стандартизации и метрологии при Правительстве Кыргызской Республики (Кыргызстандарт); отделом государственного надзора и сертификации пищевой и сельскохозяйственной продукции Кыргызстандарта с учетом мнений специалистов мясной отрасли

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Кыргызстандарта от 31 декабря 1998 г. № 53-СТ

3 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Кыргызской Республики «О защите прав потребителей».

Стандарт разработан в рамках системы сертификации Кырг.СТ, в развитие КМС 40.200-98 Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья, КМС 40.03-98. Стандарт соответствует нормативному документу «Правила сертификации мяса и мясопродуктов на соответствие требованиям безопасности», зарегистрированному в Государственном реестре 26 июня 1997 г., регистрационный номер Росс, РУ.0001-01, ППОО

4 ВВЕДЕН взамен КМС 40.202-95

© Кыргызстандарт, 1998

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Кыргызстандарта

## Содержание

1 Область применения .....	1
2 Нормативные ссылки .....	1
3 Определения .....	2
4 Общие положения .....	2
5 Отбор проб .....	3
6 Проведение испытаний.....	3
7 Порядок выдачи сертификата соответствия .....	3
8 Порядок инспекционного контроля за сертифицированной продукцией .....	4
Приложение А Перечень показателей, подлежащих подтверждению при обязательной сертификации мяса и мясопродуктов .....	6
Приложение Б Классификация мяса и мясопродуктов, подлежащих сертификации, в зависимости от установленных сроков годности.....	14
Приложение В Перечень показателей, применяемых при идентификации мяса и мясопродуктов .....	15
Приложение Г Масса проб продукция для определения показателей безопасности, органолептических и физико-химических показателей .....	16

