

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 54348-2011 Консервы из мяса и субпродуктов птицы**

ГОСТ Р 54348-2011

Группа Н16

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ**

**Общие технические условия**

**Canned poultry meat and by-products. General specification**

ОКС 67.120.20  
ОКП 92 1600,  
92 1715

Дата введения 2012-07-01

**Предисловие**

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены [Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"](#), а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - [ГОСТ Р 1.0-2004 "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"](#)

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 "Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 июля 2011 г. N 172-ст](#)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "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*

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на консервы из мяса и пищевых субпродуктов птицы - кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят и перепелов (далее - консервы), предназначенные для употребления в пищу и реализации.

Требования безопасности продукции изложены в 5.2.3 и 5.2.4, требования к качеству - в 5.2.1 и 5.2.2, к маркировке - в 5.4.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ Р ИСО 7218-2008](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

[ГОСТ Р ИСО 13493-2005](#) Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

[ГОСТ Р 50396.0-92](#) Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

[ГОСТ Р 50453-92](#) (ИСО 937-78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

[ГОСТ Р 51074-2003](#) Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

[ГОСТ Р 51301-99](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

[ГОСТ Р 51444-99](#) (ИСО 1841-2-96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

[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 51480-99](#) (ИСО 1841-1-96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

[ГОСТ Р 51482-99](#) (ИСО 13730-96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

[ГОСТ Р 51574-2000](#) Соль поваренная пищевая. Технические условия

[ГОСТ Р 51604-2000](#) Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

[ГОСТ Р 51766-2001](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

[ГОСТ Р 51962-2002](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ Р 51985-2002](#) Крахмал кукурузный. Общие технические условия

[ГОСТ Р 52054-2003](#) Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия

[ГОСТ Р 52090-2003](#) Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия

[ГОСТ Р 52173-2003](#) Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

[ГОСТ Р 52174-2003](#) Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

[ГОСТ Р 52313-2005](#) Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ Р 52377-2005](#) Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества

[ГОСТ Р 52480-2005](#) Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

[ГОСТ Р 52601-2006](#) Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

[ГОСТ Р 52622-2006](#) Овощи сушеные. Общие технические условия

[ГОСТ Р 52815-2007](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

[ГОСТ Р 52986-2008](#) Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

[ГОСТ Р 53163-2008](#) Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

[ГОСТ Р 53221-2008](#) Свинина для уоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

[ГОСТ Р 53599-2009](#) Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

[ГОСТ 8.579-2002](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте

[ГОСТ 21-94](#) Сахар-песок. Технические условия

[ГОСТ 779-55](#) Мясо - говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

[ГОСТ 1721-85](#) Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

[ГОСТ 1722-85](#) Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

[ГОСТ 1723-86](#) Лук репчатый свежий, заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

[ГОСТ 1724-85](#) Капуста белокочанная свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

[ГОСТ 4197-74](#) Реактивы. Натрий азотистокислый. Технические условия

[ГОСТ 5550-74](#) Крупа гречневая. Технические условия

[ГОСТ 5717.1-2003\\*](#) Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 54470-2011](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 5717.2-2003](#) Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 5784-60](#) Крупа ячменная. Технические условия

[ГОСТ 5981-88](#) (ИСО 1361-83, ИСО 3004-1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия

[ГОСТ 6292-93](#) Крупа рисовая. Технические условия

[ГОСТ 7699-78\\*](#) Крахмал картофельный. Технические условия

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 53876-2010](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 7758-75](#) Фасоль продовольственная. Технические условия

[ГОСТ 7977-87](#) Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

[ГОСТ 8558.1-78](#) Продукты мясные. Методы определения нитрита

[ГОСТ 8756.0-70](#) Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

[ГОСТ 8756.1-79](#) Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

[ГОСТ 8756.18-70](#) Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

[ГОСТ 9794-74](#) Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

[ГОСТ 10444.12-88](#) Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

[ГОСТ 10444.15-94](#) Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ 10574-91](#) Продукты мясные. Методы определения крахмала

[ГОСТ 13534-89](#) Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

[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 17594-81](#) Лист лавровый сухой. Технические условия

[ГОСТ 25011-81](#) Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

[ГОСТ 26183-84](#) Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

[ГОСТ 26186-84](#) Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

[ГОСТ 26668-85\\*](#) Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует действие [ГОСТ Р 54004-2010](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 26669-85](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

[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 26935-86](#) Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

[ГОСТ 28038-89](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

[ГОСТ 29270-95](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

[ГОСТ 29299-92](#) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

[ГОСТ 29301-92](#) (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

[ГОСТ 30178-96](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30425-97](#) Консервы. Метод определения промышленной стерильности

[ГОСТ 30538-97](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 30711-2001](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В<sub>1</sub> и М<sub>1</sub>

Примечание - 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 ежегодно издаваемому информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым 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 термины по [ГОСТ Р 52313](#), а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 мясные консервы из мяса птицы:** Консервы из мяса птицы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 60%.

**3.2 мясорастительные консервы из мяса птицы:** Консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов (мяса на костях или бескостного мяса птицы, в т.ч. мяса птицы механической обвалки) составляет от 30% до 60%.

**3.3 растительно-мясные консервы:** Консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов (мяса на костях или бескостного мяса птицы, в т.ч. мяса птицы механической обвалки) от 5% до 30%.

### 4 Классификация

4.1 В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре консервы из мяса птицы подразделяют:

- на мясные;
- мясорастительные;
- растительно-мясные.

4.2 Консервы в зависимости от вида используемого мяса и пищевых субпродуктов птицы подразделяют на консервы из мяса и пищевых субпродуктов кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек,

индюшат, гусей, гусят, уток, утят и перепелов.

4.3 В зависимости от технологии производства консервы подразделяют:

- на консервы в собственном соку, выработанные из мяса птицы на костях с добавлением специй и поваренной соли (возможна выработка консервов в собственном соку без специй);
- паштетные консервы из мяса, пищевых субпродуктов птицы мажущейся консистенции, выработанные с добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре;
- фаршевые консервы из мяса, пищевых субпродуктов птицы, выработанные из колбасного фарша из мяса, пищевых субпродуктов птицы;
- консервы из мяса, пищевых субпродуктов в желе, выработанные с применением желирующих компонентов;
- консервы из мяса, пищевых субпродуктов птицы в соусе, выработанные из кусочков кускового бескостного мяса или кусочков мяса на костях, с добавлением соуса согласно установленной рецептуре;
- ветчинные консервы из мяса птицы, выработанные из кускового бескостного мяса, подвергнутого выдержке в посоле.

4.4 В зависимости от применяемого сырья растительного происхождения мясорастительные консервы из мяса птицы подразделяют на консервы:

- с овощами;
- крупами;
- бобами;
- макаронными изделиями;
- другими компонентами растительного происхождения.

4.5 В зависимости от используемых режимов тепловой обработки консервы подразделяют:

- на стерилизованные - консервы, выработанные при температуре выше 100 °С, консервы длительного хранения;
- пастеризованные - консервы, выработанные при температуре ниже 100 °С, консервы недлительного хранения.

## 5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на консервы конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, выработываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

---

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]-[7].

### 5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Определяется составом сырья, используемыми ингредиентами и должен соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Цвет	Определяется составом сырья, используемыми ингредиентами и должен соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Запах и вкус	Свойственный вареному мясу птицы или субпродуктов с ароматом специй и компонентов с характерным ароматом и должен соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Консистенция	По консистенции консервы должны отвечать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля белка, %, не менее	Определяется составом сырья и должна соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля жира, %, не более	Определяется составом сырья и регламентируется в документе, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля хлоридов, %, не более	2,0
Массовая доля крахмала, %	Регламентируется в консервах, в рецептурах которых предусмотрено применение крахмала согласно документу, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003
Массовая доля нитратов натрия, мг на 1 кг, не более	Нитраты натрия рассчитываются по доле овощей и допустимому уровню их в используемых овощах
Массовая доля кальция, %	Регламентируется в консервах, в рецептурах которых применяется мясо птицы механической обвалки согласно документу, в соответствии с которым консервы выработаны
Массовая доля добавленного фосфора в пересчете на (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,4
Массовая доля мясного ингредиента, %	Определяется составом сырья и регламентируется документом, в соответствии с которым консервы выработаны
Посторонние примеси	Не допускаются
<p>Примечания</p> <p>1 Предельные значения массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> установлены для консервов, в рецептуре которых предусмотрено их использование и определяется по разности общего фосфора и содержания в исходном сырье.</p> <p>2 Массовая доля кальция регламентируется в консервах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептурной композиции.</p> <p>3 Нитрит натрия регламентируется в консервах, в рецептуре которых предусмотрено его использование.</p>	

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

5.2.2 Пищевую ценность консервов конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они вырабатываются.

5.2.3 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [6], [7].

5.2.4 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова, хрома), антибиотиков, пестицидов, микотоксинов (при использовании муки и круп, в зависимости от их массовой доли и допустимого уровня в продуктах), нитритов, нитратов, нитрозаминов, диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5]-[7].

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для производства консервов применяют мясо и пищевые субпродукты сельскохозяйственной птицы, мясо птицы механической обвалки; яичные продукты, пищевые яйца куриные и перепелиные, полученные от здоровой сельскохозяйственной птицы, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие:

- по показателям безопасности требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*;

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5]-[7].

- требованиям, установленным в национальных стандартах и документе, в соответствии с которым они поставляются.

Рекомендуемые сроки годности сырья приведены в приложении А.

5.3.2 Прочее применяемое сырье и ингредиенты:

- молоко коровье по [ГОСТ Р 52054](#), [ГОСТ Р 52090](#);
- жиры птицы;
- говядина по [ГОСТ Р 52601](#), [ГОСТ 779](#);
- свинина по [ГОСТ Р 52986](#), [ГОСТ Р 53221](#);
- крахмал по [ГОСТ Р 51985](#), [ГОСТ 7699](#);
- пищевые добавки растительного и минерального происхождения;
- белки молочные;
- соль поваренная пищевая по [ГОСТ Р 51574](#);
- сахар-песок по [ГОСТ 21](#);
- экстракты пряностей;
- крупа рисовая по [ГОСТ 6292](#);
- крупа гречневая по [ГОСТ 5550](#);

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- крупа ячменная по [ГОСТ 5784](#);
- макаронные изделия по [ГОСТ Р 52377](#);
- морковь столовая свежая по [ГОСТ 1721](#);
- свекла столовая свежая по [ГОСТ 1722](#);
- капуста белокочанная свежая по [ГОСТ 1724](#);
- фасоль по [ГОСТ 7758](#);
- бобы;
- морковь столовая сушеная по [ГОСТ Р 52622](#);
- белок соевый пищевой;
- лук репчатый свежий по [ГОСТ 1723](#);
- чеснок свежий по [ГОСТ 7977](#);
- натрий азотистокислый по [ГОСТ 4197](#);
- лист лавровый сухой по [ГОСТ 17594](#).

Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 5.3.1 и 5.3.2.

5.3.3 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [\[8\]](#).

5.3.4 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах консервов устанавливаются в документе на консервы конкретного наименования, в соответствии с которым они выработаны.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены для применения в производстве консервов и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [\[9\]](#).

5.3.5 Сырье (пищевые ингредиенты и добавки), применяемое для выработки консервов, рекомендуется контролировать на содержание компонентов, полученных с применением ГМО.

## 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской тары - по [ГОСТ Р 51074](#) (общие требования по разделу 3, требования к продукции - по 4.3.4), [ГОСТ 13534](#).

При использовании сырья и компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (ГМО), информацию об этом следует выносить на этикетку в соответствии с [ГОСТ Р 51074](#) (пункт 3.5.5).

5.4.2 Маркировка транспортной тары - по [ГОСТ 14192](#) с нанесением манипуляционных знаков: "Верх", "Бережь от нагрева", "Хрупкое. Осторожно" (для тары из стекла).

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 5.4.1. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

5.4.3 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

## 5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка консервов - по [ГОСТ 13534](#).

5.5.2 Консервы фасуют в металлические банки по [ГОСТ 5981](#) (кроме тары, изготовленной из хромированной жести), стеклянные банки по [ГОСТ 5717.1](#), [ГОСТ 5717.2](#) и банки из ламистера.

5.5.3 В каждую единицу транспортной тары упаковывают консервы одного наименования, одной даты выработки и одного вида упаковки.

Допускается упаковка нескольких наименований консервов в единицу транспортной тары - ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

5.5.4 Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства должны соответствовать гигиеническим требованиям, документам, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность продукта при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Допускается использовать другие виды потребительской или транспортной тары, укупорочных средств, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.5.5 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

5.5.6 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной - по [ГОСТ 8.579](#).

## 6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки - по [ГОСТ 8756.0](#).

6.2 Каждая партия консервов должна сопровождаться одним документом, удостоверяющим качество и безопасность консервов, а также одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным в соответствии с утвержденным порядком [10].

6.3 В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес, телефон предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование консервов;

- дату изготовления;
- номер партии;
- число единиц продукции в транспортной таре и массы нетто;
- число транспортной тары;
- массу нетто потребительской упаковочной единицы;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым они изготовлены;
- информацию о том, что по результатам испытания консервы соответствуют требованиям настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым они изготовлены;
- информацию о подтверждении соответствия;
- информацию о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

Документ, удостоверяющий качество и безопасность, выдает и подписывает ответственное лицо предприятия - изготовителя продукции в установленном порядке.

6.4 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.5 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия, олова, хрома), пестицидов, антибиотиков, микотоксинов, нитритов натрия, нитратов, нитрозаминов устанавливает изготовитель продукции.

6.6 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.7 При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному из показателей проводят повторный контроль на удвоенной выборке, взятой от той же партии.

Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.8 В случае разногласий по составу продукта проводят гистологическую идентификацию консервов по [ГОСТ Р 51604](#), [ГОСТ Р 52480](#).

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытанию - по [ГОСТ Р 51447](#), [ГОСТ 8756.0](#), [ГОСТ 26668](#).

Подготовка проб к микробиологическим исследованиям - по [ГОСТ Р 50396.0](#), [ГОСТ Р 51448](#), [ГОСТ 26669](#).

Общие требования проведения микробиологических исследований - по [ГОСТ Р ИСО 7218](#).

Подготовка проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

7.2 Определение органолептических показателей, массы нетто и составных частей - по [ГОСТ 8756.1](#).

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

7.3 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической и стеклянной тары - по [ГОСТ 8756.18](#).

7.4 Определение массовой доли жира - по [ГОСТ 26183](#).

7.5 Определение массовой доли белка - по [ГОСТ Р 50453](#), [ГОСТ 25011](#).

7.6 Определение массовой доли хлоридов (поваренной соли) - по [ГОСТ Р 51444](#), [ГОСТ Р 51480](#), [ГОСТ 26186](#).

7.7 Определение массовой доли нитрита натрия - по [ГОСТ 29299](#), [ГОСТ 8558.1](#).

7.8 Определение массовой доли общего фосфора - по [ГОСТ Р 51482](#), [ГОСТ 9794](#).

7.9 Определение массовой доли нитратов - по [ГОСТ 29270](#).

7.10 Определение массовой доли крахмала - по [ГОСТ 10574](#), [ГОСТ 29301](#).

7.11 Определение массовой доли кальция - по [ГОСТ Р 53599](#).

7.12 Определение массовой доли составных частей в консервах - по [ГОСТ 8756.1](#).

7.13 Определение посторонних примесей проводят визуально.

7.14 Определение микробиологических показателей - по [ГОСТ Р 52815](#), [ГОСТ 30425](#), [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.15](#).

7.15 Определение содержания токсичных элементов - по [ГОСТ Р 51301](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [11], [12]:

- ртути - по [ГОСТ 26927](#), [13];

- мышьяка - по [ГОСТ Р 51766](#), [ГОСТ Р 51962](#), [ГОСТ 26930](#);

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [14];

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [14];

- олова - по [ГОСТ 26935](#);

- хрома - по [12].

7.16 Определение антибиотиков - по [ГОСТ Р ИСО 13493](#), [15], [16].

7.17 Определение пестицидов - по [17]-[19].

7.18 Определение нитрозаминов - по [20].

7.19 Определение диоксинов - по [21], [22].

7.20 Определение микотоксинов - по [ГОСТ 28038](#), [ГОСТ 30711](#), [23], [24].

7.21 Идентификация продукции на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) (если они предусмотрены документом, в соответствии с которым изготавливают консервы конкретного наименования) - по [ГОСТ Р 52173](#), [ГОСТ Р 52174](#).

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование консервов - по [ГОСТ 13534](#) при наличии ветеринарных сопроводительных документов.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

8.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения устанавливает разработчик технического документа на производство консервов в зависимости от состава используемого сырья и режимов тепловой обработки.

8.3 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

#### Приложение А (рекомендуемое)

##### **Рекомендуемые сроки годности сырья для производства консервов**

А.1 Рекомендуемые сроки годности сырья для производства консервов:

а) мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы:

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до 2 °С - не более 3 сут, субпродукты - не более 2 сут,

2) замороженное с температурой в толще продукта минус (2,5±0,5) °С - не более 10 сут, субпродукты - не более 7 сут,

3) замороженное с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С - не более 2 мес;

б) мясо птицы механической обвалки по [ГОСТ Р 53163](#):

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С - не более одних суток,

2) замороженное с температурой в толще продукта минус (2,5±0,5) °С - не более 5 сут,

3) замороженное с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С - не более 1 мес;

в) пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки:

1) пищевые яйца, хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С, - не более 15 сут,

2) охлажденные жидкие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 4 °С, - не более 24 ч,

3) замороженные жидкие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше минус 12 °С, - не более 3 мес,

4) сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 20 °С, - не более 6 мес,

5) сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 4 °С, - не более 24 мес.

#### **Библиография**

- [1] [Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях](#), утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.
- [2] [Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов](#), утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.
- [3] [Ветеринарно-санитарные правила N 4261-87](#) Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, М., 1987 г.

- [4] [Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания](#), М., 1993 г.
- [5]<sup>1)</sup> [Единые ветеринарные \(ветеринарно-санитарные\) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю \(надзору\)](#), утвержденные [Комиссией таможенного союза от 18 июня 2010 г. N 317](#)

<sup>1)</sup> Действуют на территории Таможенного союза с 01.01.2012 г.

- [6] [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых (с изменениями и дополнениями) продуктов
- [7]<sup>1)</sup> [Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору \(контролю\)](#), утвержденные [Комиссией таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299](#)

<sup>1)</sup> Действуют на территории Таможенного союза с 01.01.2012 г.

- [8] СанПиН 2.3.2.1074-2001\* Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

\* Вероятно ошибка оригинала. Следует читать: [СанПиН 2.1.4.1074-01](#). - Примечание изготовителя базы данных.

- [9] [СанПиН 2.3.2.1293-2003](#) Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [10] [Приказ Минсельхоза России от 16.11.2006 г. N 422](#), утвержденный министром А.В.Гордеевым
- [11] [МУК 4.1.985-2000](#) Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [12] [МУК 01-19/47-11-92](#) Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
- [13] [МУ 5178-90](#) Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [14] [МУК 4.1.986-2000](#) Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [15] [МУ 3049-84](#) Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [16] [МУК 4.2.026-95](#) Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [17] [МУ 2142-80](#) Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [18] [МУ 1222-75](#) Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [19] [ГН 1.2.1323-2003\\*](#) Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

---

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действуют [ГН 1.2.2701-10](#). - Примечание изготовителя базы данных.

[20] [МУК 4.4.1.011-93](#) Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[21] МУК-99 от 15.06.1999\* Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

---

\* Документ в информационных продуктах не содержится. За информацией о документе Вы можете обратиться в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных.

[22] [МУ 4082-86](#) Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

[23] [МУ 5177-90](#) Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах

[24] [МУ 3184-84](#) Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье

Электронный текст документа  
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»  
и сверен по:  
официальное издание М.: Стандартиформ

**[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 54348-2011 Консервы из мяса и субпродуктов птицы](#)**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)