

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к первой редакции проекта ГОСТ «Мясо индеек (тушки и их части). Технические условия»

1 Основание для разработки проекта стандарта

Проект стандарта разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности - филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук – (ВНИИПП) совместно с Обществом с ограниченной ответственностью «Управляющая компания «Торговый дом Дамате» (ООО «УК «Торговый дом Дамате») в соответствии с Программой межгосударственной стандартизации на 2018 год по ТК 116 «Яйцо, сельскохозяйственная птица, мясо птицы и продукция их переработки» (шифр задания 1.7.116-2.001.18).

2 Краткая характеристика объекта стандартизации

Объектом стандартизации является мясо индеек – потрошенные тушки индеек и индюшат и их части (далее – мясо индеек), предназначенное для реализации в торговле, использования на предприятиях (цехах) общественного питания, а также для промышленной переработки для производства продуктов питания.

Стандарт не распространяется на мясо индеек с добавленными ингредиентами, включая воду.

В зависимости от возраста индеек мясо подразделяют на мясо индеек и мясо индюшат.

Мясо индеек и индюшат выпускают в виде целых тушек и их частей и предусматривает 34 наименования в зависимости от технологии разделки тушек.

Для облегчения понимания описания частей тушек в стандарт включены их цветные фотографии.

В зависимости от термического состояния мясо индеек по подразделяют:

– на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы с температурой в любой точке измерения не выше 25 °С;

– охлажденное с температурой от минус 1 °С до плюс 4 °С включительно;

– замороженное с температурой не выше минус 12 °С.

В зависимости от упитанности и качества обработки тушки индеек и индюшат подразделяют на 1-й и 2-й сорта.

Требования к продукции в проекте стандарта изложены на основе ГОСТ 31473-2012 и обновлены современными международными требованиями ГОСТ 31472-2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Торговые описания», стандарта ЕЭК ООН «Мясо индеек – тушки и их части» в части ассортимента продукции и требований к сырью.

3 Обоснование разработки стандарта

В настоящее время на мясо индеек действует ГОСТ 31473-2012 Мясо индеек (тушки и их части). ОТУ, который предусматривает выпуск 8 наименований продукции, это ограничивает

покупателя в выборе продукции. Одновременно на мясо индеек действует ГОСТ 31472-2012 Мясо индеек (тушки и их части). Торговые описания, предусматривающий выпуск разнообразного широкого ассортимента продукции, но этот стандарт распространяется на электронную торговлю продукцией с полной прослеживаемостью. Эта система в РФ полностью не работает.

Для успешного развития индейководческой промышленности РФ необходимо разработать стандарты, которые позволят ей стать конкурентоспособной на мировых рынках и обеспечить высокое качество и безопасность продукции.

В проект ТР ЕАЭС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки» заложены современные требования безопасности к мясу птицы, которые необходимо увязать с проектом стандарта.

Промышленность может обеспечить разные технологии разделки тушек на части и получить множество вариантов частей тушки, что дает возможность покупателю право широкого выбора продуктов.

Указанное послужило причиной разработки проекта стандарта с целью расширения ассортимента и установления в нем требований к конкретным ассортиментным наименованиям мяса индейки, полученного при различных видах разделки тушек, классификации, характеристикам, требованиям к сырью и материалам, маркировке, упаковке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению.

Проект стандарта разработан взамен ГОСТ 31473-2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия» с учетом основных положений ГОСТ 31472-2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Торговые описания», который в свою очередь разработан на основе стандарта ЕЭК ООН «Мясо индейки – тушки и их части».

Проект стандарта разрабатывается с целью обновления фонда стандартов на мясо птицы и пополнения доказательной базы проекта ТР ЕАЭС «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки».

4 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с другими межгосударственными стандартами

Проект стандарта увязан с требованиями других межгосударственных стандартов, сведения о которых приведены в разделе 2 «Нормативные ссылки», путем ссылок на них.

5 Перечень исходных документов и другие источники информации, используемые при разработке стандарта

При разработке проекта стандарта использовались:

- ГОСТ 1.0–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения»;
- ГОСТ 1.2–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»;

– ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению»;

– ГОСТ 31472-2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Торговые описания»;

– ГОСТ 31473 «Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия»;

– стандарт ЕЭК ООН «Мясо индейки – тушки и их части»;

– ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

– ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

– ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

– проект ТР ЕАЭС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки».

6 Сведения о разработчике стандарта

Разработчики проекта стандарта:

ВНИИПП совместно с ООО «УК «Торговый дом Дамате»

141552, Московская область, Солнечногорский район, рабочий поселок Ржавки, строение 1
Тел./факс (495) 944-50-31 E-mail: standart@vniipp.ru

Ответственный секретарь ТК 116



Степанова Г.А.