

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к первой редакции проекта ГОСТ Р
«Полуфабрикаты из мяса индейки. Технические условия»

1 Основание для разработки проекта стандарта

Проект стандарта разработан Обществом с ограниченной ответственностью «Управляющая компания «Торговый дом Дамате» (ООО «УК «Торговый дом Дамате») совместно с 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) в соответствии с Программой национальной стандартизации на 2018 год по ТК 116 «Яйцо, сельскохозяйственная птица, мясо птицы и продукция их переработки» (шифр задания 1.7.116-2.006.18).

Проект разрабатывается впервые.

2 Краткая характеристика объекта стандартизации

Объектом стандартизации являются полуфабрикаты из мяса индеек, предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания.

Классификация полуфабрикатов установлена в соответствии с требованиями ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия».

В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты подразделяют на:

- кусковые;
- рубленые.

Кусковые полуфабрикаты вырабатывают в виде тушек и частей тушек, с кожей или без неё, мясокостными и бескостными.

Рубленые полуфабрикаты вырабатывают формованными в панировке или без неё, фаршированными, в оболочке.

В зависимости от термического состояния полуфабрикаты вырабатывают:

- охлажденными с температурой в толще продукта не выше минус 1 °С до 2 °С;
- замороженными с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С.

Стандарт устанавливает требования, характеристики полуфабрикатов, требования к сырью и материалам, маркировке, упаковке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению, которые гарантируют выпуск полуфабрикатов из мяса индеек высокого качества.

3 Обоснование целесообразности разработки стандарта

Последнее 10-летие прошлого столетия и начало нового характеризуются небывалым ростом востребованности мяса птицы, в том числе мяса индеек, которое в общем объеме заняло достойное место наряду с мясом традиционных видов убойных сельскохозяйственных животных: говядины, свинины, баранины.

В настоящее время полуфабрикаты из мяса птицы, в т.ч. из мяса индейки, вырабатывают по техническим условиям. Стандарты (ГОСТ и ГОСТ Р) на полуфабрикаты из мяса индейки для взрослого населения отсутствуют.

При наличии различных технологий изготовления полуфабрикатов из мяса индеек может быть получено множество вариантов кусковых и рубленых полуфабрикатов, что дает возможность покупателю право широкого выбора продукта.

Указанное послужило причиной разработки проекта стандарта на полуфабрикаты из мяса индеек с целью установления в нем требований к конкретным ассортиментным наименованиям кусковых и рубленых полуфабрикатам – классификации, характеристикам, требованиям к сырью и материалам, маркировке, упаковке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению.

Проект стандарта разработан впервые в соответствии с требованиями к группе однородной продукции, установленными ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия».

Разработка стандарта будет являться продолжением работ по формированию доказательной базы проекта Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки».

4 Описание ожидаемой экономической, социальной и/или иной эффективности от применения стандарта

Разработка стандарта имеет социальный эффект, так как позволит осуществлять промышленный выпуск качественной и безопасной продукции в объемах, необходимых для обеспечения потребностей населения. Кроме того, разработка стандарта будет способствовать развитию индустрии отечественного питания на основе мяса индейки.

5 Соответствие проекта стандарта федеральным законам, техническим регламентам и иным нормативным актам Российской Федерации

Проект стандарта соответствует требованиям Федерального закона № 162-ФЗ от 29 июня 2015 г. «О стандартизации в Российской Федерации», ГОСТ Р 1.2-2016 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок, приостановки действия и отмены», ГОСТ Р 1.5-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», проекта ТР ЕАЭС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки».

6 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта со стандартами, утвержденными (принятыми) ранее и действующими в Российской Федерации в качестве национальных стандартов, а при необходимости также предложения по их пересмотру, изменению или отмене

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

7 Сведения о публикации уведомлений о разработке и завершении публичного обсуждения проекта стандарта

Уведомление о разработке проекта стандарта ГОСТ Р «Полуфабрикаты из мяса индейки. Технические условия» было опубликовано на сайте Росстандарта – сентябрь.2018 г.

Срок публичного обсуждения:

начало: сентябрь.2018 г.

окончание: ноябрь.2018 г.

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

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».

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

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

ГОСТ 31473-2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия».

ГОСТ 31936-2012 «Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия».

ГОСТ Р 52313-2005 «Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения».

Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, производства яйцепродуктов, № 4261-87.

Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии и Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.

Отраслевая документация на полуфабрикаты мяса птицы.

9 Сведения о разработчике стандарта

Разработчики проекта стандарта:

Общество с ограниченной ответственностью «Управляющая компания «Торговый дом Дамате» (ООО «УК «Торговый дом Дамате»)

«Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» - филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ВНИИПП)

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

Г.А.Степанова