

**ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ
ГОТОВАЯ МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ**

Дата публикации: 23 декабря 2016 г.

Дата вступления в действие: 23 июня 2017 г.

Опубликовано Государственным комитетом по делам здравоохранения и планового деторождения Китайской Народной Республики, Государственным управлением по контролю за пищевой продукцией и лекарственными средствами Китайской Народной Республики.

Предисловие

Настоящий стандарт заменяет стандарт GB 2726-2005 «Санитарные стандарты для мясной продукции» и перечень поправок № 1.

Основные изменения в настоящем стандарте, по сравнению со стандартами GB/T 20799-2014, GB/T 21735-2008; SB/T 10395-2005, заключаются в следующем:

- Название стандарта изменено на «Государственный стандарты по безопасности пищевой продукции Готовая мясная продукция»;
- Изменена область применения;
- Изменены термины и определения;
- Изменены физико-химические показатели;
- Изменены микробиологические показатели.

ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ГОТОВАЯ МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ

1. Область применения

Настоящие стандарты применяются к фасованной готовой мясной продукции.
Настоящие стандарты не применяются к мясным консервам.

2. Термины и определения

2.1 Готовая мясная продукция

Переработанная и приготовленная продукция, основным сырьевым материалом которой является продукция из свежей (замороженной) птицы, скота, включая виды мясной продукции, тушеной в соусе, копченое мясо, печеное мясо, жареное мясо, мясо, жареное в масле, ветчину, колбасы, ферментированное мясо, готовое сушеное мясо и прочую готовую мясную продукцию.

3. Технические требования

3.1 Требования к сырью

Сырье должно соответствовать надлежащим положениям стандартов пищевой продукции.

3.2 Органолептические требования

Органолептические требования должны соответствовать положениям таблицы 1.

Таблица 1 Органолептические требования

Показатель	Требования	Методика испытаний
Цвет	Цвет, который должен быть у продукции	Взять надлежащее количество образца и поместить в центр белого блюда (фарфоровая или подобная емкость), посмотреть под естественным освещением цвет и вид продукции. Понюхать запах, прополоскать рот теплой кипяченой водой и попробовать на вкус.
Вкус, запах	Вкус и запах, которые должны быть у продукции, без постороннего вкуса, без постороннего запаха	
Вид	Вид, который должен быть у продукции, без посторонних предметов, видимых невооруженным взглядом, без пятен и плесени	

3.3 Максимально допустимый уровень загрязняющих веществ

Максимально допустимый уровень загрязняющих веществ должен соответствовать положениям государственного стандарта GB 2762.

3.4 Максимально допустимый уровень микроорганизмов

- 3.4.1 Максимально допустимый уровень патогенных микроорганизмов должны соответствовать положениям государственного стандарта GB 29921.
- 3.4.2 Максимально допустимый уровень микроорганизмов должны соответствовать положениям таблицы 2.

Таблица 2 Максимально допустимый уровень микроорганизмов

Показатель	План отбора проб ^a и максимально допустимый уровень				Методика испытаний
	n	c	m	M	
Общее микробное число ^b /(КОЕ/г)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
Бактерии группы кишечной палочки/(КОЕ/г)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

^aОтбор проб и их обработка осуществляется в соответствии с государственным стандартом GB 4789.1.

^bКроме ферментированной мясной продукции.

3.5 Пищевые добавки и усилители питательных свойств пищевой продукции

- 3.5.1 Применение пищевых добавок должно соответствовать положениям государственного стандарта GB 2760.
- 3.5.2 Применение усилителей питательных свойств пищевой продукции должно соответствовать положениям государственного стандарта GB 14880.