

Общество с ограниченной ответственностью «АНИТИКА»

ОКПД2 10.13.14.168

Группа Н 11

ОКС 67.120

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «АНИТИКА»

_____ Некрасова О.В.
« _____ » _____ 2022 г.

**Полуфабрикаты формованные из мяса и мяса
птицы, в тестовой оболочке ТМ ВарьЖарь**

Технические условия

ТУ 10.13.14-002-48165395-2022

(Вводятся впервые)

Дата введения: 30.09.2022
Без ограничения срока действия
Разработано:
ООО «АНИТИКА»

_____ **Ф.И.О.**

2022 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты формованные из мяса и мяса птицы, в тестовой оболочке, замороженные в ассортименте (далее по тексту: полуфабрикаты, продукция), предназначенные для реализации населению.

Продукция предназначена для употребления после приготовления (варки), либо разогрева в духовке, в СВЧ-печи, на сковороде.

1.2 В зависимости от вида используемого сырья продукция выпускается в следующем ассортименте:

(СВИНИНА - КУРИЦА) Пельмени Вкусные, Особые, Северные, Столичные, Студенческие, Деликатесные, Дачные, Смачные, Сытные, Аппетитные, Столовые, Приятные.

(ГОВЯДИНА-СВИНИНА) Манты Сибирские, Домашние, Наши, Мамины

(ГОВЯДИНА-СВИНИНА) Пельмени Сибирские, Фирменные, Элитные, Боярские, Царские, Большие, Добрые, Правильные, Ресторанные, Изысканные, Образцовые, Крафтовые, Золотые

(СВИНИНА-КУРИЦА) Манты Сочные, Аппетитные, Родные, Крестьянские, Семейные, Папины

(ГОВЯДИНА) Манты Восточные, Азиатские, Говяжьи

(ГОВЯДИНА-СВИНИНА-КУРИЦА)

Пельмени Домашние, Классические, Традиционные, Русские, Бабушкины, Омские, Иркутские, Новосибирские, Мамины, Папины, Купеческие, Счастливые, Родные, Дружные, Праздничные, Нормальные, Душевные, Вкусные, Особые, Северные, Столичные, Студенческие, Деликатесные, Дачные, Смачные, Сытные, Аппетитные, Столовые, Приятные

(ГОВЯДИНА-СВИНИНА) Пельмени Сибирские, Фирменные, Элитные, Барские, Царские, Большие, Добрые, Правильные, Ресторанные, Изысканные, Образцовые, Крафтовые, Золотые,

(ГОВЯДИНА-КУРИЦА-СЛИВКИ-СВИНИНА) Пельмени Сочные, Со сливками, Малютки, Сливочные, Пельмешата, Малышки, Для маленьких, Для любимых

(ГОВЯДИНА-КУРИЦА) Пельмени Говяжьи, Пельмешата, Восточные, Ханские, Азиатские, Южные.

1.3 Пример записи продукции при ее заказе и (или) в других документах:

«Полуфабрикаты формованные из говядины, в тестовой оболочке: Манты Сибирские ТМ ВарьЖарь, ТУ 10.13.14-002-48165395-2022».

1.4 Перечень нормативных документов, на которые даны ссылки в настоящих технических условиях, приведен в Приложении А.

2 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящих технических условий, Технических Регламентов Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, и изготавливаться с соблюдением действующих санитарных норм, правил по рецептурам и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке.

2.2 Органолептические показатели, которым должны соответствовать полуфабрикаты, указаны в таблице 1.

Таблица 1.- Органолептические показатели продукции

Вид продукции	Наименование показателя		
	Внешний вид и вид на срезе	Вкус и запах	Цвет
<p>Пельмени Вкусные, Особые, Северные, Столичные, Студенческие, Деликатесные, Дачные, Смачные, Сытные, Аппетитные, Столовые, Приятные.</p> <p>Манты Сибирские, Домашние, Наши, Мамины</p> <p>Пельмени Сибирские, Фирменные, Элитные, Боярские, Царские, Большие, Добрые, Правильные, Ресторанные, Изысканные, Образцовые, Крафтовые, Золотые</p> <p>Манты Сочные, Аппетитные, Родные, Крестьянские, Семейные, Папины</p> <p>Манты Восточные, Азиатские, Говяжьи</p> <p>Пельмени Домашние, Классические, Традиционные, Русские, Бабушкины, Омские, Иркутские, Новосибирские, Мамины, Папины, Купеческие, Счастливые, Родные, Дружные, Праздничные, Нормальные, Душевные, Вкусные, Особые, Северные, Столичные, Студенческие, Деликатесные, Дачные, Смачные, Сытные, Аппетитные, Столовые, Приятные</p> <p>Пельмени Сибирские, Фирменные, Элитные, Барские, Царские, Большие, Добрые, Правильные, Ресторанные, Изысканные, Образцовые, Крафтовые, Золотые,</p>	<p>Полуфабрикаты не слипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, круга, квадрата, прямоугольника или произвольную форму. Края хорошо заделаны, фарш не выступает, сухая. Начинка</p>	<p>Вареные полуфабрикаты должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные данному виду продукта, начинка сочная, без постороннего привкуса и</p>	<p>Цвет оболочки из теста - белый с кремовым или желтоватым оттенком. Цвет начинки – в соответствии с ее видом.</p>

Пельмени Сочные, Со сливками, Малютки, Сливочные, Пельмешата, Малышки, Для маленьких, Для любимых Пельмени Говяжьи, Пельмешата, Восточные, Ханские, Азиатские, Южные.	в тестовой оболочке , имеющая вид однородн ой, равномер но- перемеш анной массы сырья с включен иями измельче нного лука, зелени и начинок.	запаха	
--	---	--------	--

2.3 Физико-химические показатели полуфабрикатов должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2.- Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Массовая доля мышечной ткани в рецептуре начинки, %	Св. 60,0 до 80,0 включ.
Масса одного пельменя, г	От 1,75 до 25,0
Температура в толще продукта, °С, не выше	Минус 10,0
Толщина тестовой оболочки пельменя, мм, не более	2,0
Толщина тестовой оболочки в местах заделки, мм	Не нормируется
Массовая доля мясного фарша к массе пельменя, %, не менее	50,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	1,7
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P2O5), %, не более: - без применения пищевых фосфатов; - при использовании пищевых фосфатов*	0,45 0,50
Массовая доля белка в продукте/в начинке, %, не менее	8,5/12,0

Массовая доля жира в продукте/в начинке, %, не более	9,0/16,0
* Применяют в качестве вещества для обработки муки (при производстве теста)	

2.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, микотоксинов, радионуклидов в полуфабрикатах должно соответствовать требованиям Технического Регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, Технического регламент Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013 и данным, приведенным в таблице 3.

Таблица 3.- Содержание токсичных элементов, антибиотиков, микотоксинов, радионуклидов

Наименование показателя	Допустимое значение
Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более: - свинец - мышьяк - кадмий - ртуть	0,5 (для полуфабрикатов из мяса говядины, свинины и мяса птицы) 0,1 (для полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, мяса птицы) 0,05 (для полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, мяса птицы) 0,03 (для полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, мяса птицы)
Антибиотики: - левомицетин - тетрациклиновая группа - гризин - бацитразин	<0,01 (для полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, мяса птицы) <0,01 ед/г (для полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, мяса птицы) <0,5 ед/г (для полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, мяса птицы) <0,02 ед/г (для полуфабрикатов из мяса говядины, мяса птицы)
Пестициды: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,1
Радионуклиды: - цезий-137 - стронций-90	160 Бк/кг (для бескостных полуфабрикатов) 180 Бк/кг (для полуфабрикатов из мяса птицы) 50 Бк/кг (для бескостных полуфабрикатов) 80 Бк/кг (для полуфабрикатов из мяса птицы)

2.7 По микробиологическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям Технического Регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой

продукции» ТР ТС 021/2011, Технического регламент Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013 и данным, указанным в таблицах 4.

Таблица 4.- Микробиологические показатели

Наименование продукции	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются		Дрожжи, КОЕ/г	Плесени, КОЕ/г
		БГКП (коли-формы)	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы L. monocitogenes		
Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные) в тестовой оболочке, фаршированные, полуфабрикаты мясосодержащие рубленые	2×10^6	0,0001	25	Не допускаются	Не допускаются

2.8 В изделиях не допускаются посторонние включения и хруст от минеральных примесей.

2.9 Требования к сырью

2.9.1 Сырье, используемое для изготовления продукции, должно соответствовать требованиям Технического Регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, Технического регламент Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, медико-биологическим требованиям, Единым санитарным нормам и иметь сертификат соответствия и/или удостоверение о качестве.

2.9.2 В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве продукции, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, гормональных препаратов, микотоксинов, нитрозаминов, пестицидов, санитарно-показательных, условно патогенных и патогенных микроорганизмов) не должно превышать норм, установленных в Техническом Регламенте Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, Единых санитарных требованиях.

2.9.3 При производстве продукции не допускаются к использованию пищевые добавки, не разрешенные к применению Федеральной службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Пищевые добавки, используемые при производстве продукции, должны соответствовать требованиям Технического Регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" ТР ТС 029/2012.

2.9.4 При использовании сырья, полученного из генно-инженерно-модифицированного сырья растительного происхождения, осуществляют контроль количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов в соответствии с требованиями МУК 2.3.2.1917; ГОСТ 34150-2017; СанПиН 2.3.2.2340-08 "Дополнения и изменения N 6 к СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

2.9.5 Для производства полуфабрикатов используют следующее основное сырье и дополнительные материалы:

- говядину по ГОСТ Р 54315;
- свинину по ГОСТ 31778, ГОСТ 31476;
- мясо кур по ГОСТ Р 52702;
- сыр по ГОСТ Р 52972;
- яйцо сырое по ГОСТ Р 52121-2003;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- воду питьевую по СанПиН 2.1.4.1074-01 и ГОСТ Р 51232;
- лук репчатый свежий по ГОСТ Р 51783;
- чеснок свежий по ГОСТ Р 55909;
- капуста белокочанная по ГОСТ Р 51809;
- мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ Р 52189;
- мука ржаная хлебопекарная по ГОСТ 7045;
- пищевые добавки по нормативной документации предприятия-изготовителя (поставщика).

2.9.6 Допускается применение другого сырья отечественного или импортного производства, разрешенного к применению в пищевой промышленности Федеральной

службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, обеспечивающего производство продукции в соответствии с требованиями настоящих технических условий.

2.9.7 Каждая партия сырья должна иметь сертификаты качества и соответствия, в которых фиксируются органолептические, физико-химические, радиологические и микробиологические показатели. При отсутствии документов производитель должен произвести контроль качества сырья.

2.10 Требования безопасности

2.10.1 При производстве продукции должны быть соблюдены необходимые требования безопасности в соответствии с Техническим Регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.

2.10.2 Для обеспечения безопасности продукции в процессе ее производства должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- выбор необходимых технологических процессов производства;
- выбор последовательности и поточности технологических операций производства с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций в программах производственного контроля;
- проведение контроля за сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве продукции;
- проведение контроля за продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля продукции;
- соблюдение условий хранения и транспортирования продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продукции, в состоянии, исключающим ее загрязнение;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности продукции.

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продукции;

- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной продукции требованиям настоящих технических условий;

- прослеживаемость продукции.

3 МАРКИРОВКА

3.1 Маркировка потребительской упаковки должна соответствовать требованиям Технического Регламента ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011.

3.1.1 Каждая единица потребительской тары должна быть художественно оформлена и содержать следующую информацию:

- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак, торговая марка изготовителя (при наличии);
- вид, наименование продукта;
- состав продукта;
- информация о наличии ГМО, ГМИ;
- наличие и вид пищевых добавок;
- информацию о пищевой ценности;
- дату изготовления;
- срок годности, обозначенный двузначными числами, - число, месяц, год.

Сроки годности указываются после слов "Годен до", "Употребить до" или "Использовать до";

- условия хранения;
- массу нетто (для фасованной продукции);
- обозначение настоящих технических условий;
- информацию о подтверждении соответствия (знак соответствия ЕАС).

3.1.2 Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименовании продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

3.1.3 Способ и место нанесения даты изготовления может выбирать изготовитель. Допускается наносить информацию в виде этикетки и (или) ярлыка.

3.1.4 Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

3.2 Маркировка транспортной тары

3.2.1 Маркировку транспортной тары проводят по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скорпортящийся груз», «Ограничение температуры».

3.2.2 Ярлык с маркировкой, характеризующей продукцию, наклеивают на транспортную тару с указанием:

- наименования и местонахождения изготовителя;
- товарного знака, торговой марки (при наличии);
- вида, наименования продукта;
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящих технических условий;
- информации о подтверждении соответствия (знак соответствия ЕАС);
- количества упаковочных единиц (для фасованной продукции).

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

3.2.3 Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

3.2.4 В маркировку допускается нанесение дополнительной информации, определяемой по контракту с потребителем.

3.2.5 Продукцию, отправляемую в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4 УПАКОВКА

4.1 Все виды упаковочных материалов, используемые при упаковке полуфабрикатов, должны обеспечивать сохранность и товарный вид продукции при ее транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены Федеральной Службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека для контакта с продукцией данного вида.

4.2 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы, используемые для упаковывания продукции, должны соответствовать требованиям Технического Регламента ТС «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011.

4.3 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

4.4 Полуфабрикаты отпускают для реализации в фасованном виде и весовыми:

- весовые массой нетто от 500 до 5000 г;
- нестандартной массой порции от 100 до 1000 г.

4.4.1 Потребительская упаковка:

- коробки из картона, комбинированных материалов по ГОСТ 7933, ГОСТ 13513;
- контейнеры с крышками из полимерных материалов;
- подложки, лотки из полимерных материалов с последующим обёртыванием их полиэтиленовой плёнкой;
- пакеты из полиэтиленовой плёнки или из других полимерных плёнок, годные для контакта с пищевыми продуктами, по ГОСТ Р 52564.
- крафтовая упаковка.

Для сети общественного питания и предприятий, осуществляющих расфасовку полуфабрикатов, их упаковывают непосредственно в транспортную тару массой нетто от 3000 г до 15000 г в новые бумажные мешки, ящики из гофрированного картона, в другую транспортную тару.

4.4.2 Транспортная упаковка:

- ящики полимерные, деревянные, или алюминиевые многооборотные;
- тара-оборудование;
- другая транспортная тара.

4.5 Полуфабрикаты могут быть упакованы в следующие материалы:

- подпергамент по ГОСТ 1760;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;

4.6 В ящик, контейнер или тару-оборудование укладывают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки и одного термического состояния.

4.7 Упаковка полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляется по ГОСТ 15846.

4.8 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества продукта должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579, и приведены в таблице 5.

Таблица 5.- Предел допускаемых отрицательных отклонений

Номинальное количество нетто М, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т	
	% от М	г
Свыше 5 до 50 включ.	9	-
Свыше 50 до 100 включ.	-	4,5
Свыше 100 до 200 включ.	4,5	-
Свыше 200 до 300 включ.	-	9
Свыше 300 до 500 включ.	3	-
Свыше 500 до 1000 включ.	-	15
Свыше 1000 до 10000 включ.	1,5	-

Примечание: Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается

4.9 Разрешается применять любую другую упаковочную тару, разрешенную к применению Федеральной Службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Полуфабрикаты принимают партиями. За партию следует принимать определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) изготовителем по настоящим техническим условиям в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

5.2 Документ о качестве может быть оформлено по желанию предприятия-изготовителя и должно содержать:

- номер удостоверения (паспорта) и дату его выдачи;
- наименование изготовителя и его адрес;
- полное наименование полуфабрикатов;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- число единиц транспортной тары и массу нетто партии;
- число единиц потребительской упаковки в единице транспортной тары;
- результаты приемосдаточных и периодических испытаний;
- обозначение настоящих технических условий;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.3 Для контроля качества и приемки полуфабрикатов устанавливают следующие категории испытаний: приемосдаточные, периодические.

5.4 Приемосдаточные испытания проводят для каждой партии полуфабрикатов по следующим показателям:

- органолептическим показателям (внешнему виду, вкусу, запаху и цвету),
- по определению массы нетто одной упаковочной единицы,
- массовой доли мясной начинки (покрытия),
- правильности упаковывания и маркирования в соответствии с требованиями настоящих технических условий.

5.5 Правила приемки - по ГОСТ 4288, ГОСТ 18321, ГОСТ 32951, ГОСТ 33394.

5.6 При отрицательных результатах приемосдаточных испытаний хотя бы по одному показателю качества партию полуфабрикатов бракуют.

5.7 Результаты приемосдаточных испытаний оформляют протоколом.

5.8 Органолептические показатели определяют в каждой партии до и после их термической обработки.

5.9 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель.

5.10 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля по согласованию с территориальными органами Федеральной Службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5.11 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию полуфабриката по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям - по ГОСТ 4288, ГОСТ 18321, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

6.2 Общие требования проведения микробиологического контроля - по ГОСТ ISO 7218.

6.3 Определение органолептических показателей - по ГОСТ 4288, ГОСТ 9959.

6.4 В случае сомнения в свежести начинки (фарша) проводят проверку ее качества по ГОСТ 7269, ГОСТ 21237, ГОСТ 23392.

6.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли мышечной ткани - по ГОСТ 32951 (пункт 7.16);
- массовой доли жира - по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка - по ГОСТ 25011, ГОСТ 31477, ГОСТ 32008;
- массовой доли хлоридов - по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957;
- массовой доли общего фосфора - по ГОСТ 32009.

6.6 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - по ГОСТ 10444.15;

- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) - по ГОСТ 31747;

- патогенных микроорганизмов, в том числе:

Salmonella - по ГОСТ 31659;

бактерий *Listeria monocytogenes* - по ГОСТ 32031;

- плесневых грибов - по ГОСТ 10444.12.

6.7 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по ГОСТ 26927;

- мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;

- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.8 Определение антибиотиков - по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

6.9 Определение пестицидов - по ГОСТ 32308.

6.10 Определение радионуклидов - по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164.

6.11 Идентификация сырьевого состава продукта - по ГОСТ 19496, ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

6.12 Содержание ГМО контролируют в соответствии с требованиями МУК 2.3.2.1917; ГОСТ 34150-2017; СанПиН 2.3.2.2340-08 "Дополнения и изменения N 6 к СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

6.13 Температуру в толще продукта контролируют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1°С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне.

6.14 Определение массовой доли начинки - по ГОСТ 32951 (пункт 7.13).

6.15 Определение массы изделия (упаковочной единицы) проводят на весах для статического взвешивания.

Определение отклонений массы нетто фасованных изделий - по ГОСТ 8.579.

6.16 Определение толщины тестовой оболочки проводят после измерения массы замороженных пельменей, для чего отбирают из двух-трех упаковок (пачек) по 20 шт. пельменей, делают поперечный разрез и измеряют линейкой по ГОСТ 17435 толщину на поперечном разрезе.

За результат принимают среднеарифметическое значение полученных определений.

6.17 Определение массовой доли мышечной ткани в начинке - по ГОСТ 32951 (пункт 7.16).

6.18 Могут быть использованы другие методы контроля качества и безопасности продукции по государственным стандартам или нормативным и методическим документам Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденных в установленном порядке.

7 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

7.1 Транспортирование продукции осуществляется в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Полуфабрикаты, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

7.3 Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливаются и гарантируются предприятием-изготовителем.

7.4 Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса:

- не выше минус 10 °С – 1 месяц,
- не выше минус 18 °С – 6 месяцев.

7.5 Пролонгированные сроки годности полуфабрикатов для конкретных предприятий обосновываются и устанавливаются в соответствии с МУК 4.2.1847.

7.6 При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

7.7 Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускаются.

Приложение А

Перечень нормативной и технической документации, на которые даны ссылки в настоящих технических условиях

- ГОСТ 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия
- ГОСТ 1341-2018 Пергамент растительный. Технические условия
- ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
- ГОСТ 1760-2014 Подпергамент. Технические условия
- ГОСТ ISO 1841-2-2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов
- ГОСТ 2226-2013 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
- ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний
- ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия
- ГОСТ ISO 7218-2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям
- ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести
- ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия
- ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
- ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия
- ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия
- ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки
- ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
- ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов
- ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- ГОСТ 33394-2015 Пельмени замороженные. Технические условия (с Изменением N 1)
- ГОСТ Р 52791-2007 "Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия".
- ГОСТ 12306-66 Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий. Технические условия
- ГОСТ 12307-66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия
- ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
- ГОСТ 34033-2016 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия
- ГОСТ 13830-97ГОСТ 33394-2015 Пельмени замороженные. Технические условия (с Изменением N 1)
- ГОСТ Р 51574-2018 "Соль пищевая. Общие технические условия".

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов
ГОСТ 16439-70 Мука второго сорта из твердой пшеницы (дурум). Технические условия
ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 17435-72 Линейки чертежные. Технические условия
ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции
ГОСТ 19496-2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования
ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 21237-75 Мясо. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 23042-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 23392-2016 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести
ГОСТ 25011-2017 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
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 33394-2015 Пельмени замороженные. Технические условия (с Изменением N 1)
ГОСТ Р 55909-2013 "Чеснок свежий. Технические условия".
ГОСТ ISO 973-2016 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия
ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия
ГОСТ 31463-2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия
ГОСТ 31476-2012 Свины для убоя. Свиная туша и полутуша. Технические условия
ГОСТ 31477-2012 Мясо и мясные продукты. Иммунопреципитационный метод определения массовой доли животного (свиного, говяжьего, бараньего) белка
ГОСТ 31479-2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава
ГОСТ 31491-2012 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия
ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

- ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
- ГОСТ 31671-2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении
- ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
- ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением
- ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
- ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
- ГОСТ 31796-2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава
- ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
- ГОСТ 31903-2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков
- ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
- ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
- ГОСТ 32008-2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)
- ГОСТ 32009-2013 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора
- ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*
- ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
- ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
- ГОСТ 32164-2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
- ГОСТ 32308-2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии
- ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
- ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия
- ГОСТ 33781-2016 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия
- ГОСТ 33394-2015 Пельмени замороженные. Технические условия
- ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» от 28 мая 2010 года № 299
- МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
- ТР ТС 005/2011 Технический Регламент ТС «О безопасности упаковки»
- ТР ТС 021/2011 Технический Регламент ТС «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 022/2011 Технический Регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"

Примечание - При пользовании настоящим перечнем 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 настоящими техническими условиями следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом.

