ИЗМЕНЕНИЕ №1 ГОСТ 31499-2012

Консервы мясные фаршевые. Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № от )

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС №

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств:

Дата введения -

1. Раздел 2 дополнить ссылками:

«ГОСТ 34177-2017 Консервы мясные. Общие технические условия.

ГОСТ 31719-2012 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)».

1. Раздел 3 изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 34177».

1. Пункт 4.1. Таблица 1:

* головка. Заменить слова «Вид консервов» на «Вид фаршевых консервов»;
* боковик, вторая строка заменить слово «Сосиски» на «Формованные изделия из фарша (сосиски)».

1. Подпункт 5.1.1 изложить в новой редакции:

«5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта и должны быть изготовлены по технологической инструкции по производству фаршевых мясных стерилизованных консервов, с соблюдением режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки, рецептур и требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.».

1. Таблица 3. Заменить значения показателей:

* шестая строка, четвертая, пятая и шестая графы «50,0» на «60,5»;
* седьмая строка, четвертая и шестая графы «4,0» на «5,0»; пятая графа «4,0» на

«5,5»;

* восьмая строка, пятая графа «15,0» на «16,0»; шестая графа «13,0» на «16,0»;

-девятая строка, четвертая, пятая и шестая графы «2,3» на «1,8».

ИЗМЕНЕНИЕ №1 ГОСТ 31499-2012

Консервы мясные фаршевые. Технические условия

1. Подпункт 5.2.1, девятый абзац изложить в новой редакции:

«- изделия колбасные вареные мясные - сосиски «Молочные», «Русские», «Говяжьи» с массовой долей мясных ингредиентов выше 60 % по

межгосударственным или национальным стандартам государства, принявшего стандарт».

1. Подпункт 5.3.1 дополнить ссылками «[1]», «[3]».
2. Подпункт 5.4.1 дополнить ссылкой «[4]».
3. Подпункт 5.4.2 дополнить после слов «металлические банки» словами «с крышками»; после слов «банки из ламистера» словами «с крышками».
4. Пункт 6.7 дополнить после слов «по ГОСТ 31479» словами «идентификацию видоспецифичной ДНК в составе консервов по ГОСТ 31719».
5. Пункт 7.1 заменить ссылку «[1]» на «[5]».
6. Пункт 7.4 заменить ссылку «[2]» на «[6]».
7. Пункт 7.26 дополнить после слов «по ГОСТ 31479» словами «по ГОСТ 31719».
8. Приложение А. Таблица А.1 заменить значения показателей:

* восьмая строка, вторая графа «4,0» на «5,0»; четвертая графа «160» на «164»;
* девятая строка, первая графа «15,0» на «16,0»; вторая графа «4,0» на «5,5»; четвертая графа «151» на «166»;
* десятая строка, первая графа «13,0» на «16,0»; вторая графа «4,0» на «5,0»; четвертая графа «133» на «164».

После Таблицы А.1 дополнить словами:

«Значения пищевой ценности консервов, установленные изготовителем и указанные в маркировке, должны обеспечивать нормы, указанные в таблице А.1.».

1. Приложение Библиография дополнить сносками с последующим изменением номеров ссылок: «

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| [1] | ТР ТС 034/2013 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» |  |
| [2] | ТР ТС 021/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» |  |
| [3] | ТР ТС 022/2011 | Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» | |
| [4] | ТР ТС 005/2011 | Технический регламент Таможенного союза « О безопасности упаковки» |  |

Разработчик изменения:

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Врио директора О.А. Кузнецова

Научный руководитель А.Б. Лисицын

Заместитель директора по научной работе А.А. Семенова

Руководитель отдела З.А. Юрчак

«Технического регулирования и

систем управления качеством»

Руководитель отдела «Научно прикладных и В.В. Насонова

Технологических разработок»

Главный научный сотрудник, руководитель В.Б. Густова

Направления «Технология консервированных и

экструдированных продуктов питания»

Ведущий научный сотрудник Т.В. Густова