Стандартизация

Получить дополнительную информацию Вы можете по телефонам: тел./факс: +7(495)676-3529, e-mail: st@vniimp.ru, vniimp@list.ru

Согласно определению международной организации ИСО «стандартизация - установление и применение правил с целью упорядочения деятельности в определенной области на пользу и при участии всех заинтересованных сторон, в частности, для достижения всеобщей оптимальной экономии при соблюдении функциональных условий и требований техники безопасности».

В рамках деятельности по стандартизации основными направлениями отдела являются:
- разработка и экспертиза национальных стандартов на продукцию и методы исследований;
- разработка и экспертиза национальных стандартов на термины и определения;
- разработка и экспертиза технических условий;
- разработка и экспертиза стандартов организаций.

На базе отдела функционирует секретариат Технического комитета 226 «Мясо и мясная продукция». Основной функцией ТК 226 «Мясо и мясная продукция» является проведение экспертизы, представление на рассмотрение и утверждение проектов документов национальной системы стандартизации, регламентирующих требования к сырью, процессам производства, маркировке, упаковке, хранению, реализации и утилизации мяса и мясной продукции.

Членами ТК 226 помимо сотрудников института являются представители ведущих НИИ, Министерства сельского хозяйства, федеральных органов власти (Росстандарт, Роспотребнадзор, Россельхознадзор) и другие заинтересованные организации.

За период с 2005 по 2010 годы ВНИИМП разработаны и утверждены Росстандартом 30 стандартов на продукцию и методы испытаний, 1 стандарт на классификацию мясной продукции и 1 стандарт на термины и определения.

В 2010 году утверждены 11 национальных стандартов:
1. ГОСТ Р 53588-2009 Колбасы полукопченые. Технические условия
2. ГОСТ Р 53515-2009 Колбасы жареные. Технические условия
3. ГОСТ Р 53645-2009 Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия.
4. ГОСТ Р 53643-2009 продукты из свинины вареные. Технические условия.
5. ГОСТ Р 53642-2009 (ИСО 936:1998) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли общей золы, модифицированный по отношению к МС ИСО 936:1998.
6. ГОСТ Р 53644-2009 Консервы мясные фаршевые. Технические условия.
7. ГОСТ Р 53514-2009 Мясо и мясные продукты. Иммунопреципитационный метод определения массовой доли животного (говяжьего, свиного, бараньего) белка.
8. ГОСТ Р 53748-2009 Консервы мясные. Мясо рубленое. Технические условия.
9. ГОСТ Р 53591-2009 Колбасы полукопченые из конины. Технические условия.
10.ГОСТ Р 53587-2009 Колбасы вареные из конины. Технические условия.
11.ГОСТ Р 53641-2009 Мясо и мясные продукты. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы, выраженной массовой долей колбасных изделиях из термически обработанных ингредиентов.

Разработаны первые редакции 16 проектов национальных стандартов:
1. Блоки из жилованного мяса замороженные. Технические условия.

2. Мясо. Разделка телятины на отрубы. Технические условия.
3. Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб для микробиологических анализов с туши.
4. Мясо и мясные продукты. Подсчет видов псевдомонад.
5. Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия.
6. Мясо и мясные продукты. Метод определения перекисного числа.
7. Мясо и мясные продукты. Определение растительных компонентов в сыпучих добавках гистологическим методом.
8. Мясо и мясные продукты. Метод определения дисперсности.
9. Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия.
10.Колбасы кровяные. Технические условия.
11.Мясо и мясные продукты. Обнаружение полифосфатов.
12.Колбасы ливерные. Технические условия.
13.Изделия колбасные вареные. Технические условия.
14.Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия.
15.Полуфабрикаты мясные кусковые натуральные для детского питания. Технические условия.
16.Продукты для детского питания. Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия.

Разработаны 12 окончательных редакций проектов национальных стандартов:
1. Мясо и мясные продукты. Метод определения перекисного числа.
2. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия.
3. Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия.
4. Мясо и мясные продукты. Метод определения дисперсности.
5. Мясо и мясные продукты. Определение растительных компонентов в сыпучих добавках гистологическим методом.
6. Мясо и мясные продукты. Обнаружение полифосфатов.
7. Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия.
8. Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия.
9. Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия.
10.Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия.
11.Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия.
12.Мясо и мясные продукты. Организация и методы микробиологических исследований

Получить дополнительную информацию Вы можете по телефонам: тел./факс: +7(495)676-3529, тел.: +7(495)676-9751, e-mail: st@vniimp.ru