МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34976—2023

Мясо

БАРАНИНА И ЯГНЯТИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 июля 2023 г. № 163-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 сентября 2023 г. № 825-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34976—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2025 г. с правом досрочного применения

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54034—2010[1)]

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

[1)] Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 сентября 2023 г. № 825-ст ГОСТ Р 54034—2010 отменен с 1 января 2025 г.

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Поправка к ГОСТ 34976—2023 Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 4 2024 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Мясо

БАРАНИНА И ЯГНЯТИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Meat. Sheep and goats for children's nutrition. Specifications

Дата введения — 2025—01— 01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на баранину и ягнятину (в тушах), полученные от убоя молодняка овец и ягнят, выращенных с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических и зоогигиенических требований, и предназначенные для производства продуктов питания детей старше 6 мес и реализации (далее — баранина и ягнятина).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.453 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы для статического взвешивания. Методы и средства поверки

ГОСТ 7269 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.11 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18157 Продукты убоя скота. Термины и определения

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23392 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

Издание официальное

ГОСТ 28560 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

ГОСТ 29329 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования[1)]

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31777 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32009 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria* (*Listeria* pp.)

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 33426 Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 33681 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицетин, тетрациклин)

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33934 Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 13493 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008 «Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания».

ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], ГОСТ 18157, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **баранина от молодняка овец:** Мясо, полученное в результате переработки молодняка овец, независимо от пола, в возрасте от 4 до 12 мес.

3.2 **ягнятина:** Мясо, полученное в результате переработки ягнят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 4 мес.

4 Технические требования

4.1 Баранина и ягнятина должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, правил ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарно-эпидемиологическим требованиям и гигиеническим нормативам, вырабатываться по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, [1], [2], и быть признаны органами и учреждениями ветеринарной службы годными для производства продуктов детского питания.

4.2 Характеристики

4.2.1 Баранину в зависимости от степени развития мышечной и жировой тканей подразделяют на категории[1)] в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Категория баранины	Характеристика туши (низшие пределы)
Первая	Мышцы развиты хорошо, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; холка слегка выступает; подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на крестце и пояснице. В области спины допускаются незначительные просветы. В курдюке и жирном хвосте имеются умеренные отложения жира
Вторая	Мышцы спины и поясницы развиты удовлетворительно; маклоки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков и холка значительно выступают. В области поясницы и крестца имеются незначительные жировые отложения. В курдюке и жирном хвосте имеются небольшие жировые отложения

4.2.2 Баранину в зависимости от массы туши подразделяют на классы[1)] в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Порода	Масса туши*, кг			
	Экстра	Первый класс	Второй класс	Третий класс
Молодняк овец всех пород (кроме романовской и курдючных)	Св. 22,0	Св. 18,0 до 22,0 включ.	Св. 14,0 до 18,0 включ.	Св. 11,0 до 14,0 включ.
Молодняк овец курдючных пород	Св. 23,0	Св. 20,0 до 23,0 включ.	Св. 16,0 до 20,0 включ.	Св. 12,0 до 16,0 включ.
Молодняк овец романовской породы	Св. 18,0	Св. 15,0 до 18,0 включ.	Св. 13,0 до 15,0 включ.	Св. 10,0 до 13,0 включ.
* Масса туши включает в себя массу жирного хвоста для молодняка овец всех пород (кроме романовской и курдючных) и массу курдюка для молодняка овец курдючных пород.				

[1)] Ягнятину на категории и классы не подразделяют.

4.2.3 Ягнятина по степени развития мышечной и жировой тканей должна соответствовать следующим требованиям: мышцы хорошо развиты, бедра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно. На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают; имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте. Масса туши не менее 6 кг.

4.2.4 По термическому состоянию баранину и ягнятину подразделяют на охлажденную и замороженную в соответствии с требованиями:

- охлажденная — парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5 °С до 4 °С в любой точке измерения;
- замороженная — парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 18 °С в любой точке измерения.

Замораживание баранины и ягнятины более одного раза не допускается.

4.2.5 Баранину и ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделенными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделенными почками и околопочечным жиром.

Примечание — К выпуску для реализации допускаются баранина и ягнятина без хвостов, почек и околопочечного жира.

4.2.6 По органолептическим показателям баранина и ягнятина должны быть свежими, без постороннего запаха, и соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика показателя	
	баранина	ягнятина
Состояние поверхности туши	Поверхность чистая, без загрязнений. Не допускается наличие остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей. На замороженной баранине и ягнятине не допускается наличие льда и снега	
Цвет поверхности туши	От розового до красно-вишневого цвета	От розово-молочного до розового с красноватым оттенком
Цвет жира	Белый, желтоватый	
Примечание — Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 10 % поверхности туши.		

4.2.7 По микробиологическим показателям безопасности, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов[1)], радионуклидов баранина и ягнятина должны соответствовать требованиям допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, [1], [2].

4.2.8 Массовая доля общего фосфора в баранине и ягнятине не должна превышать 0,2 %.

4.3 Требования к сырью

Для выработки баранины и ягнятины используют молодняк овец в возрасте от 4 до 12 мес и ягнят в возрасте от 14 дней до 4 мес по ГОСТ 31777, выращенных в специализированных и индивидуальных хозяйствах, с соблюдением требований [1], [2], агрохимических, ветеринарных и зоогигиенических требований и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков, антимикробных препаратов, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств.

Все продукты убоя подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе в соответствии с правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов государства, принявшего стандарт.

Полученные от убоя баранина и ягнятина после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы должны быть признаны органами и учреждениями ветеринарной службы годными для производства продуктов детского питания.

[1)] Контроль осуществляют в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье [1].

5 Маркировка

5.1 Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку баранины и ягнятины проводят в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, [2], [3].

Маркировка баранины и ягнятины должна отвечать требованиям настоящего стандарта, [2], [3].

5.2 На каждой туше, выпускаемой в реализацию и промышленную переработку, должно быть проставлено ветеринарное клеймо овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза туши проведена и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продовольственных целей без ограничений, а также должны быть проставлены товароведческие клейма и штампы, обозначающие категории, классы и возрастную принадлежность.

5.3 Товароведческую маркировку туш проводят только при наличии клейма и штампа государственной ветеринарной службы согласно классификации.

Баранину маркируют по соответствующей категории:

- первая — круглым клеймом диаметром 40 мм;
- вторая — квадратным клеймом с размером сторон 40 мм.

По соответствующему классу баранину маркируют штампом (буквой или цифрой) высотой 20 мм на передней голяшке:

- экстра — «Э»;
- первый — «1»;
- второй — «2»;
- третий — «3».

По возрасту животного туши маркируют:

- баранину — штампом с обозначением буквы «М» высотой 20 мм (справа от клейма);
- ягнятину — круглым клеймом с обозначением внутри буквы «Я».

После нанесения клейма и штампа государственной ветеринарной службы справа от клейма дополнительно ставят штамп с обозначением буквы «Д» (детское питание) высотой 20 мм.

5.4 Транспортная маркировка упакованных туш — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры», с дополнительным указанием: «Не допускается повышение температуры хранения, размораживание и повторное замораживание».

5.5 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Упаковка

6.1 Баранину и ягнятину, предназначенные для реализации, выпускают в упакованном виде.

Упаковка, упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Баранину и ягнятину упаковывают в холстопрошивочное упаковочное полотно или ткань, или в мешки из материалов, разрешенных к применению, или в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354, или в пакеты из нее.

6.2 Все используемые для упаковки материалы должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и обеспечивать сохранность, качество и товарный вид туш при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

6.3 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают продукцию одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

6.4 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7 Правила приемки

7.1 Приемку баранины и ягнятины проводят партиями.

Определение партии — согласно [1]. К партии относят баранину и ягнятину, выработанные в течение одной смены.

7.2 Приемку баранины и ягнятины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой туши.

7.3 Для оценки качества баранины и ягнятины проводят выборку из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Объем партии, количество туш, шт.	Количество отобранных туш, шт.
До 10 включ.	Все
Св. 10 до 100 включ.	5
Св. 100 до 1000 включ.	10
Св. 1000 до 3000 включ.	15
Св. 3000 до 5000 включ.	20
Св. 5000	35

7.4 При приемке в каждой партии баранины и ягнятины определяют температуру туш.

7.5 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов, радионуклидов, массовой доли общего фосфора устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

7.6 При получении неудовлетворительных результатов проводят повторные испытания проб на удвоенной выборке от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

7.7 При неудовлетворительных результатах повторных испытаний хотя бы по одному показателю качества и безопасности партия мяса приемке не подлежит.

Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

8 Методы контроля

8.1 Определение категории баранины в зависимости от степени развития мышечной и жировой ткани — в соответствии с требованиями 4.2.1.

8.2 Определение класса баранины в зависимости от массы туши — в соответствии с требованиями 4.2.2.

8.3 Определение массы

Фактическую массу туш определяют взвешиванием на монорельсовых весах для статического взвешивания с классом точности III по ГОСТ 29329, ГОСТ 8.453 с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000 кг, дискретностью (d) 0,1; 0,2 кг (соответственно), с порогом чувствительности 1,4.

8.4 Измерение температуры

Температуру баранины и ягнятины определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см 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, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами и внесенными в Государственный реестр измерительных средств государства, принявшего стандарт.

8.5 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 7269, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, ГОСТ ISO 7218.

8.6 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269, ГОСТ 9959.

8.7 При возникновении разногласий в определении свежести мяса отбор проб образцов и испытания — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

8.8 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 28560, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031.

8.9 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ 33824;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ 33824.

8.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308, нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.11 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 33681, ГОСТ 33934, ГОСТ ISO 13493.

8.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

8.13 Определение массовой доли диоксинов — по ГОСТ 34449.

8.14 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

8.15 Допускается применение других аттестованных методов[1)] контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в данном разделе.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование баранины и ягнятины проводят в холодильниках-рефрижераторах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении санитарно-эпидемиологических требований.

9.2 Сроки годности баранины и ягнятины устанавливает производитель в соответствии с законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

9.3 Условия хранения, транспортирования и рекомендуемые сроки годности баранины и ягнятины в охлажденном и замороженном состояниях приведены в таблице 5.

Таблица 5

Вид термического состояния туши	Параметры воздуха при хранении и транспортировании		Срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Баранина и ягнятина охлажденные (в подвешенном состоянии)	От минус 1,5 до 4*	85	8 сут
Баранина и ягнятина замороженные (уложенные в штабель)	Не выше минус 18	95—98	6 мес
* Рекомендуется для увеличения срока годности ограничение температуры хранения от минус 1,5 °С до плюс 1,5 °С.			

9.4 Транспортирование и хранение баранины и ягнятины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

[1)] Стандарты, содержащие правила и методы контроля, должны быть включены в перечни взаимосвязанных стандартов [1], [2].

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 — О безопасности мяса и мясной продукции

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

УДК 613.22:637.5’63:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: баранина, ягнятина, упитанность, категория, классы, технические требования, детское питание, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, диоксины, микробиологические показатели, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 14.09.2023. Подписано в печать 18.09.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,18.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Поправка к ГОСТ 34976—2023 Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 4 2024 г.)