**МКС 65.020.30**

**Изменение №1 ГОСТ 32227-2013 Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия** (проект)

**Принято Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_)**

**За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]**

**Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации**

Раздел 1. Первый абзац. Заменить слова «промышленной переработки на пищевые цели» на «производства пищевой продукции».

Раздел 3. Первый абзац. После слов «термины по» дополнить ссылкой: [1].

Подразделы 3.5-3.9 исключить.

Подраздел 4.2 изложить в новой редакции:

«4.2 По термическому состоянию оленину подразделяют на:

- парную;

- охлажденную;

- замороженную.

Пункт 5.2.4. Заменить слова «Олени, имеющие» на «Оленей, имеющих».

Пункт 5.2.11. Четвертый абзац. Исключить слова «и подмороженной».

Пункт 5.2.12. Ссылку «1» дополнить ссылкой «4». Исключить слово «диоксинов».

Пункт 5.2.14. Первый абзац. Заменить слова «промышленной переработки на пищевые цели» на «производства пищевой продукции».

Последний абзац. Исключить слова «остывшая и».

Пункт 5.4.5. Заменить слова «манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» на «манипуляционного знака: «Пределы температуры».

Пункт 6.2.3. Исключить слово «диоксинов» со сноской.

Подраздел 8.2 изложить в новой редакции:

«Транспортирование, хранение и выпуск в реализацию оленины осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества оленины, при этом температура охлажденной оленины должна быть от минус 1,5 до плюс 4°С в любой точке измерения, замороженной – не выше минус 8°С в любой точке измерения.

Охлажденную оленину транспортируют только в подвешенном состоянии».

Пункт 8.3. Таблица 8. Строку «Оленина в тушах и полутушах замороженная (уложенная в штабель)» изложить в новой редакции:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид термического состояния мяса, способ хранения | Параметры воздуха в камере хранения мяса | | Срок годности, включая транспортирование, не более |
| температура, °С | относительная влажность, % |
| Оленина в тушах и полутушах замороженная (уложенная в штабель) | Не выше минус 12  Не выше минус 18 | 95-98 | 6 мес  18 мес |

Библиография. Дополнить ссылкой:

[4] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

Разработчики изменения:

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение

«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Директор |  | О.А. Кузнецова |
| Зам. директора  по научной работе |  | А.А. Семенова |
| Руководитель отдела  научно-прикладных и технологических разработок |  | В.В. Насонова |
| И.о. руководителя отдела технического регулирования и систем управления качеством |  | Ю.А. Кузлякина |