ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Разработка межгосударственных стандартов к ТР "О безопасности мяса птицы и продукции из мяса птицы"

Коллегия Евразийской экономической комиссии утвердила Программу по разработке межгосударственных стандартов к <u>техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции из мяса птицы»</u>.

Эта программа включает в себя пересмотр и внесение изменений в 44 стандарта, из которых 22 касаются методов оценки безопасности, 20 относятся к производству продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, а 2 касаются терминов и определений.

Российская Федерация определена ответственным разработчиком 40 стандартов, Республика Казахстан — 2 стандартов, еще для 2 стандартов разработчик не определен.

Программа также включает в себя пересмотр 24 стандартов, внесение изменений в 7 стандартов и создание 13 новых стандартов, включая 6 на основе национальных стандартов и 7 разрабатываются впервые.

Предусмотренные Программой к разработке стандарты призваны обеспечить:

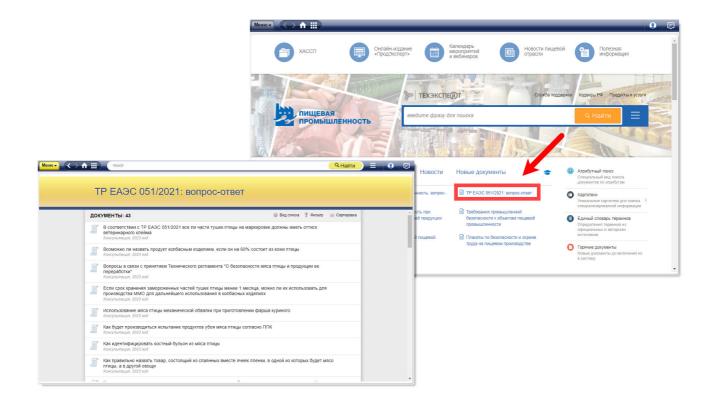
• Обновление идентификационных признаков различных видов продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы, таких как мясо кур, индеек, уток, гусей, цесарок, мясо птицы

механической обвалки и полуфабрикаты из мяса птицы, в том числе для детского питания.

- Приведение терминов в соответствие с техническим регламентом, включая понятийный аппарат стандартов для сельскохозяйственной птицы для убоя, продукции птицеперерабатывающей промышленности, мясных консервов, вареных колбас и кулинарных продуктов.
- Распространение области применения действующих стандартов на продукты убоя птицы и продукцию из мяса птицы, включая условия проведения органолептической оценки, методы определения массовой доли животного белка, перекисного и кислотного чисел, нитрата и нитрита, нитрозоаминов, хлоридов, остаточной активности кислой фосфатазы, полифосфатов, хлороорганических пестицидов, микотоксинов, диоксинов, и оценку тождества и сходства названий.
- Расширение аналитических методов для определения показателей, требования к которым установлены в техническом регламенте, включая методы ускоренного обнаружения сальмонелл, определение антимикробного средства авиламицина, массовую долю выделившейся при хранении влаги, разработку способа определения групп однородной продукции из мяса птицы и порядка расчета содержания в ней мясных ингредиентов.

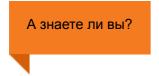
Подробная информация о применении требований техрегламента на мясо птицы доступна в специальной подборке консультаций «ТР ЕАЭС 051/2021: вопрос-ответ» отраслевого комплекта систем «Техэксперт: Пищевая промышленность». В разделе содержатся ответы экспертов на вопросы:

- о применении ТР ЕАЭС 051/2021;
- о декларировании продукции из мяса птицы во время переходного периода;
- о замене СТО на ТУ при применении ТР ЕАЭС 051/2021;
- о проведении исследований во время переходного периода и др.

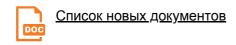


Все материалы содержат ссылки на нормативную документацию, что поможет специалистам в решении рабочих задач.

Источник: https://eec.eaeunion.org



Новые документы в отраслевом комплекте «Техэксперт: Пищевая промышленность»



© АО «Кодекс», 2023

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных