

8.5 Порядок и периодичность определения пищевой ценности устанавливает изготовитель продукции по согласованию с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке.

8.6 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, согласованной с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке.

9 Методы контроля

9.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям по ГОСТ Р 51446, ГОСТ Р 51447 (для коммерческих целей), ГОСТ Р 51448, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

9.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

9.3 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 50474, ГОСТ Р 51921, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, [5], [6].

9.4 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927, [7];

мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [8], [9], [10];

кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [8], [9], [10].

9.5 Определение пестицидов — по [11], [12], [13].

9.6 Определение антибиотиков — по [14], [15], [16].

9.7 Определение радионуклидов — по [17], [18], [19], [20].

9.8 Определение свежести отрубов — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 21237, ГОСТ 23392.

9.9 Определение массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011.

9.10 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

9.11 Температуру отрубов определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см термометром цифровым «Замер-1» [21].

9.12 Определение pH — по ГОСТ Р 51478.

9.13 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в данном разделе.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

10.2 Условия хранения и рекомендуемые сроки годности отрубов на кости (с момента убоя) в охлажденном, замороженном и замороженном состояниях приведены в таблице 3.

Таблица 3

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденные (подвесом)	—1	85	16 сут
Подмороженные	От —2 до —3	90	20 сут
Замороженные	—12	95—98	8 мес
	—18		12 мес
	—20		14 мес
	—25		18 мес

10.3 Рекомендуемые сроки годности бескостных охлажденных отрубов с величиной pH не более 6,2, упакованных под вакуумом в пакеты «Амивак» и «ВВ3050» при температуре от 0 °С до 4 °С, относительной влажности воздуха 85 %, — не более 25 сут.

10.4 Транспортирование и хранение отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

10.5 Срок годности и условия хранения отрубов устанавливает изготовитель.