
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ**



**НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

ГОСТ Р (*проект,
первая редакция*)

**МЯСО. КОНИНА
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению
до его утверждения

**Москва
Стандартинформ
2011**

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации – ГОСТ Р 1.0–2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2011

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

Содержание

1 Область применения.....	
2 Нормативные ссылки	
3 Термины и определения.....	
4 Классификация	
5 Технические требования	
6 Маркировка	
7 Упаковка	
8 Правила приемки	
9 Методы контроля	
10 Транспортирование и хранение.....	
Библиография.....	

МЯСО

КОНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Meat. Horse for children's nutrition

Specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на конину в полутушах и четвертинах, полученную от убоя молодняка лошадей, выращенных с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических и зоогигиенических требований (далее – конина), предназначенную для реализации и производства продуктов питания детей старше 6 мес.

Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.2.7 и 5.2.8, требования к качеству – в разделе 5, к маркировке – в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218–2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р ИСО 13493–2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50454–92 (ИСО 3811–79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и *Escherichia coli* (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455–92 (ИСО 3665–75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301–99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51447–99 (ИСО 3100-1–91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448–99 (ИСО 3100-2–88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51482–99 (ИСО 13730–96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 51766–2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921–2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*

ГОСТ Р 51962–2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52427–2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52814–2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 52816–2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53150–2008 (ЕН 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 7269–79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19496–93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23392–78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ Р *(проект,
первая редакция)*

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 ГОСТ Р 52427.

4 Классификация

4.1 В зависимости от упитанности туш конину подразделяют на категории согласно 5.2.1.

4.2 По термическому состоянию конину подразделяют на охлажденную, подмороженную, замороженную.

5 Технические требования

5.1 Конина должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] – [4].

5.2 Характеристики

5.2.1 Конину в зависимости от упитанности подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Категория	Характеристика (нижние пределы)
Первая	Мышцы развиты хорошо, лопатки и бедра выполнены мускулатурой. Жировые отложения имеются участками в области гребня шеи, холки, крестца и на бедрах. С внутренней стороны брюшной стенки, вблизи белой линии, жир располагается сплошным поливом
Вторая	Мышцы развиты удовлетворительно, кости скелета могут незначительно выступать. Подкожные жировые отложения незначительны. С внутренней стороны брюшной стенки имеется тонкий слой жировых отложений со значительными просветами

5.2.2 Конину вырабатывают в виде полутуш или четвертин. Туши должны быть разделены на полутуши по позвоночному столбу, без оставления целых позвонков в какой-либо полутуше и без их дробления, спинной мозг должен быть удален. Разделение полутуш на четвертины должно быть произведено по заднему краю 18-го ребра.

5.2.3 По органолептическим показателям мясо должно быть свежим, без постороннего запаха.

Поверхность полутуш и четвертин – от розового с красноватым оттенком до красно-вишневого цвета; жир белый, желтоватый.

На полутушах и четвертинах не допускается наличие остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тка-

ни, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 15 % поверхности полутуши и четвертины конины.

Не допускается замораживание мяса более одного раза.

На замороженной и подмороженной конине не допускается наличие льда и снега.

5.2.4 По показателям безопасности конина должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.5 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов**, радионуклидов конина должна соответствовать требованиям допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

5.2.6 Содержание общего фосфора в конине не должно превышать 0,2 %.

5.3 Требования к сырию

Для производства конины используют молодняк лошадей от 1 до 3 лет, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков, антимикробных препаратов, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза.

Полученная от убоя конина после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы должна быть признана органами и учреждениями ветеринарной службы годной для производства продуктов детского питания.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

** Содержание диоксинов в конине определяют после утверждения методов контроля.

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3], индекс 3.6.4.

Не допускается использование конины, произведенной с использованием методов генной инженерии.

6 Маркировка

6.1 Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку конины проводят в соответствии с нормативными документами [5] и [6], утвержденными в установленном порядке.

6.2 Маркировка конины, предназначенной для реализации, должна отвечать требованиям настоящего стандарта и ГОСТ Р 51074.

6.3 На каждой полутуше и четвертине, выпускаемой в реализацию и промпереработку, должно быть проставлено ветеринарное клеймо овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза полутуш и четвертин проведена и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продовольственных целей без ограничений, а также проставлены товароведческие клейма и штампы, обозначающие категории упитанности и возрастную принадлежность.

6.4 Товароведческую маркировку полутуш и четвертин проводят только при наличии клейма или штампа государственной ветеринарной службы согласно классификации.

Категорию конины обозначают:

- первую – круглым клеймом диаметром 40 мм;
- вторую – квадратным клеймом с размером сторон 40 мм с обозначением внутри клейма буквы «М» высотой 20 мм.

На каждую полутушу конины ставят 2 клейма по одному на бедренной и лопаточной частях. Справа от клейма ставят прямоугольный штамп "Конина" размером сторон 25 x 50 мм и штамп с обозначением буквы «Д» (детское питание) высотой 20 мм.

6.5 Транспортная маркировка упакованных полутуш и четвертин – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», с дополнительным указанием: «Не допускается повышение температуры хранения, размораживание и повторное замораживание».

6.6 Маркировка конины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

7 Упаковка

7.1 Полутуши и четвертины конины выпускают в упаковке. Полутуши и четвертины конины упаковывают в холстопрошивочное упаковочное полотно или в мешки из материалов, разрешенных к применению, или в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354, или в пакеты из нее.

7.2 Все используемые для упаковки материалы должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и обеспечивать сохранность и товарный вид полутуш и четвертин при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

7.3 В каждую единицу транспортной тары упаковывают конину одной категории, одного термического состояния и одной даты выработки.

7.4 Упаковка конины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к нему местности, – по ГОСТ 15846.

8 Правила приемки

8.1 Приемку конины проводят партиями. Под партией понимают любое количество конины, однородное по качеству, одного вида термической обработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, и одним ветеринарным сопроводительным документом.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- наименование продукции, категорию;

- термическое состояние;
- дату изготовления (достижения определенного термического состояния);
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.1.1 Приемку конины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой полутуши и четвертины.

8.1.2 Для оценки качества конины проводят выборку из разных мест партии в размере 3 % общего количества.

8.1.3 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов, диоксинов*, общего фосфора, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

8.1.4 При приемке в каждой партии конины определяют температуру полутуш и четвертин.

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

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

8.1.6 При повторных отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия конины приемке не подлежит.

Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

8.1.7 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов

*Содержание в конине диоксинов определяют после утверждения методов контроля

осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя*.

9 Методы контроля

9.1 Принадлежность конины к определенной категории упитанности устанавливают в соответствии с 5.2.1.

9.2 Определение массы

9.2.1 Массу конины определяют путем взвешивания каждой полутуши или четвертины в отдельности.

9.2.2 Фактическую массу полутуш и четвертин определяют взвешиванием на монорельсовых весах с наибольшим и наименьшим пределом взвешивания в зависимости от массы и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

9.3 Измерение температуры

Температуру конины 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.

9.4 Отбор и подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 53150, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, [7].

9.5 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 7269.

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

9.7 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, [8] и [9].

*Контроль будет осуществляться после утверждения методов контроля

9.8 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927, [10];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11], [12];
- кадмия – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11], [12].

9.9 Определение пестицидов – по [13] – [15].

9.10 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, [16] – [18].

9.11 Определение радионуклидов – по [19].

9.12 Определение массовой доли общего фосфора – по ГОСТ Р 51482, ГОСТ 9794.

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 Конину в полутушах и четвертинах на предприятии-изготовителе хранят: охлажденную при температуре воздуха от 0 до минус 1°C включительно в подвешенном состоянии, подмороженную при температуре воздуха от минус 3°C до минус 2°C включительно в штабеле или в подвешенном состоянии, замороженную при температуре воздуха не выше 18°C в штабеле. Относительная влажность в камерах хранения конины должна быть для охлажденной не более 85%, подмороженной не более 90%, замороженной от 95% до 98%.

10.2 Конину выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в толще продукта: охлажденную от 0 до минус 1°C, подмороженную от минус 3°C до минус 2°C, замороженную не выше 18°C.

10.3 Конину транспортируют в холодильниках-рефрижераторах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими

ГОСТ Р(проект,
первая редакция)

на данном виде транспорта при соблюдении санитарно-гигиенических требований безопасности. Температура в толще конины, сдаваемой грузополучателю, не должна превышать: для охлажденной 0°C, подмороженной минус 2°C, замороженной минус 18 °C.

10.4 Реализацию конины осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. Температура в толще конины при реализации не должна превышать: для охлажденной 0°C, подмороженной минус 2°C, замороженной минус 18 °C.

10.5 Рекомендуемые сроки годности конины в охлажденном состоянии при температуре от 0°C до минус 1°C и относительной влажности не более 85%, в подмороженном состоянии при температуре от минус 3°C до минус 2°C и относительной влажности не более 90% , в замороженном состоянии при температуре не выше 18°C и относительной влажности 95-98 %, приведены в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Вид термического состояния полутуш и четвертин	Срок годности
Конина в полутушах и четвертинах охлажденная	8 сут
Конина в полутушах и четвертинах подмороженная	15 сут
Конина в полутушах и четвертинах замороженная	6 мес.

10.6 Транспортирование и хранение конины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

Библиография

- [1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР
- [2] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем Главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
- [3] СанПиН 2.3.2.1078–2001 Гигиенические требования безопасности с дополнениями и изме- и пищевой ценности пищевых продуктов нениями
- [4] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста. Утверждены Министерством сельского хозяйства Российской Федерации 18.12.2000 г.
- [5] Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная Министерством сельского хозяйства России 28.04.1994 г.*.
- [6] Инструкция по товароведческой маркировке мяса, утвержденная Комитетом Российской Федерации по пищевой и перерабатывающей промышленности 04.10.93г.
- [7] МУК 4.1.985–2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

* До принятия технического регламента следует руководствоваться действующим нормативным документом.

- | | | |
|------|-------------------|---|
| [8] | МУК 4.2.1122–2002 | Организация контроля и методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> в пищевых продуктах |
| [9] | МУК 4.2.1955–2005 | Методы выявления и определения бактерий рода <i>Salmonella</i> и <i>Listeria monocytogenes</i> на основе гибридизационного ДНК-РНК анализа |
| [10] | МУ 5178–90 | Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции |
| [11] | МУ 01-19/47-11–92 | Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах |
| [12] | МУК 4.1.986–2000 | Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии |
| [13] | МУ 2142–80 | Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое |
| [14] | МУ 1222–75 | Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое |

- [15] Определение микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Справочник/Под ред. А.М. Клисенко. М., 1992
- [16] МУК 4.2.026–95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [17] МУК 4.1.1912–2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
- [18] МУ 3049–84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [19] МУК 2.6.1.1194–2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

УДК (637.5' 61:641.562):006.034 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1171
ОКП 921172

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

Государственное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М.Горбатова» Россельхозакадемии

Директор _____ А.Б.Лисицын

Зам. директора _____ А.А. Семенова

Главный научный сотрудник
лаборатории технологии
детских, лечебно-профилактических
и специализированных продуктов _____ А. В. Устинова

Зав. лабораторией технологии
детских, лечебно-профилактических
и специализированных продуктов _____ А.С. Дыдыкин

Исполнитель

Ведущий научный сотрудник _____ М.А.Асланова

Зав. лабораторией технологии предубойной
подготовки, первичной переработки и
оценки качества сырья, к.т.н. _____ И.В. Сусь

Зав.отделом стандартизации и
сертификации _____ О.А.Кузнецова

Старший научный сотрудник _____ Т.Н.Лисина