

ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ КИТАЙСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

GB/T 23185-2008

Пищевая продукция для домашних животных – Жевательные лакомства для собак

Дата публикации: 31 декабря 2008 г.

Дата вступления в действие: 01 мая 2009 г.

Опубликовано Главным государственным управлением по контролю качества, инспекции и карантину Китайской Народной Республики, Государственным комитетом по стандартизации Китайской Народной Республики.

Предисловие

Настоящий стандарт принадлежит Всенародному техническому комитету по стандартизации кормовой промышленности.

Настоящий стандарт был разработан: Обществом с ограниченной ответственностью «Зоотовары Пэйди», г. Вэньчжоу, Управлением по инспекции и карантину при въезде и выезде г. Вэньчжоу Китайской Народной Республики.

Основные составители настоящего стандарта: Чэнь Чжэньбяо, Тан Чжаобо, Ван Чжунцай, Ли Синьцзюэ, Хуан Хуэйцю, Чжэн Сянлань.

Пищевая продукция для домашних животных – Жевательные лакомства для собак**1. Область применения**

Настоящий стандарт определяет термины и определения, требования к сырью, технические требования, добавки, методику испытаний, правила контроля, маркировку, упаковку, транспортировку, хранение и срок годности для такой пищевой продукции для домашних животных, как жевательные лакомства для собак.

Настоящий стандарт для такой пищевой продукции для домашних животных, как жевательные лакомства для собак.

2. Нормативные документы

Положения следующих документов, на которые ссылаются в настоящем стандарте, являются положениями настоящего стандарта. Для датированных нормативных документов последующие поправки (не включая их ошибочное содержание) или изменения не применяются в настоящем стандарте, однако, стороны, соглашения которых основываются на настоящем стандарте, могут изучить новые издания нормативных документов и при необходимости их использовать. Для недатированных нормативных документов к настоящему стандарту применяются их последние версии.

GB/T 191 Графическая маркировка на упаковке при хранении и транспортировке (GB/T 191-2008, ISO 780:1997, MOD)

GB 2760 Санитарные стандарты для применения пищевых добавок

GB/T 6432 Методика определения сырого белка в кормах

GB/T 6433 Методика определения сырого жира в кормах

GB/T 6435 Методика определения содержания влажности и прочих летучих веществ в кормах

GB/T 6438 Методика определения сырой золы в кормах

GB 10648 Маркировка кормов

GB/T 13079 Определение общего мышьяка в кормах

GB/T 13080 Определение свинца в кормах Атомная абсорбционная спектрометрия

GB/T 13088 Определение хрома в кормах

GB/T 13091 Методика определения сальмонеллы в кормах

GB 14880 Санитарные стандарты для применения усилителей питательных свойств в пищевой продукции

JJF 1070 Правила контроля при измерении массы нетто расфасованной продукции

SN 0169 Методика определения бактерий группы кишечной палочки, фекальных колиформных бактерий и кишечной палочки (*Escherichia coli*) в пищевой продукции при экспорте

Административные меры по надзору за измерением массы нетто расфасованной продукции (Приказ Главного государственного управления по контролю качества, инспекции и карантину № 75 [2005])

Перечень видов кормовых добавок (Извещение Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики № 1126 [2008])

3. Термины и определения

В настоящем стандарте используются следующие термины и определения:

3.1 Жевательные лакомства для собак

Пищевая продукция для домашних животных в различных формах, изготовленная из кожи скота, мяса и костей скота и птицы, а также прочего сырья животного происхождения в качестве основного материала, прошедшая такие технологические процессы, как первичную обработку, формирование, высокотемпературную стерилизацию, упаковку, предоставляемая домашним собакам для жевания, игр и употребления в пищу.

4. Требования к сырью

4.1 В качестве сырья используется продукция животноводства и птицеводства, происходящая из регионов, свободных от заболеваний, и прошедшая инспекцию и карантин.

4.2 Сырьевые и вспомогательные материалы не должны быть смешаны с лекарственными препаратами и добавками, запрещенными приказами соответствующих государственных органов, а также их компонентами.

5. Технические требования

5.1 Органолептические требования

Должны соответствовать положения таблицы 1.

Таблица 1 Органолептические требования

Наименование	Показатель
Цвет	Цвет смешанный, поверхность чистая, без пятен
Запах	Запах нормальный, без запаха плесени и других посторонних запахов
Внешний вид	В соответствии с регламентом, соответствует проектным требованиям
Примесь	Не должно быть примесей, видимых невооруженным глазом, а также инородных металлических тел, габариты которых превышают 2 мм

5.2 Физико-химические показатели

Должны соответствовать положениям таблицы 2.

Таблица 2 Физико-химические показатели

Наименование	Показатель
Сырой белок / (г/100 г)	\geq 50
Сырой жир / (г/100 г)	\leq 8,0
Влажность / (г/100 г)	\leq 14
Сырая зола / (г/100 г)	\leq 4,0
Общий мышьяк (рассчитывается по As) / (мг/кг)	\leq 10
Свинец (рассчитывается по Pb) / (мг/кг)	\leq 20

Хром (рассчитывается по Cr) / (мг/кг)	≤	10
--	---	----

5.3 Микробиологические показатели

Должны соответствовать положениям таблицы 3.

Таблица 3 Микробиологические показатели

Наименование	Показатель
Бактерии группы кишечной палочки / (шт. / г)	< 300
Сальмонелла	Не должно быть выявлено

5.4 Отрицательное отклонение массы нетто

Должно соответствовать положениям Приказа Главного государственного управления по контролю качества, инспекции и карантину № 75 [2005].

6. Добавки

6.1 Количество добавок должно соответствовать надлежащим стандартам и положениям.

6.2 Виды добавок и их используемое количество должно соответствовать положениям Извещения Министерства сельского хозяйства Китайской Народной Республики № 1126 [2008].

6.3 В то же время для, для видов добавок и их используемого количества можно использовать положения государственных стандартов GB 2760 и GB 14880.

7. Методика испытаний

7.1 Органолептические испытания

Использование метода ежедневных испытаний и обонятельного метода, для металлической примеси используется проверка металлодетектором.

7.2 Испытания на физико-химические показатели

7.2.1 Сырой белок

В соответствии с положениями государственного стандарта GB/T 6432.

7.2.2 Сырой жир

В соответствии с положениями государственного стандарта GB/T 6433.

7.2.3 Влажность

В соответствии с положениями государственного стандарта GB/T 6435.

7.2.4 Сырая зола

В соответствии с положениями государственного стандарта GB/T 6438.

7.2.5 Общий мышьяк

В соответствии с положениями государственного стандарта GB/T 13079.

7.2.6 Свинец

В соответствии с положениями государственного стандарта GB/T 13080.

7.2.7 Хром

В соответствии с положениями государственного стандарта GB/T 13088.

7.3 Испытания на микробиологические показатели

7.3.1 Группа бактерий кишечной палочки

В соответствии с положениями стандарта SN 0169.

7.3.2 Сальмонелла

В соответствии с положениями государственного стандарта GB/T 13091.

7.4 Отрицательное отклонение массы нетто

В соответствии с методикой определения, указанной в стандарте JJF 1070.

8. Правила контроля

8.1 Формирование партии

Одной партией считается продукция из одного и того же сырья, изготовленная в одну и ту же смену, прошедшая одни и те же технологические процессы.

8.2 Отбор проб

8.2.1 От каждой партии отбираются пробы из 12 самых мелких индивидуальных упаковок (не включая отбор проб для определения массы нетто), масса пробы должна быть не менее 1 кг. 6 проб предназначены для испытаний на органолептические, физико-химические показатели, 2 пробы предназначены для испытаний на микробиологические показания, 4 пробы остаются в качестве резервных образцов.

8.2.2 Отбор проб для определения массы нетто проводится в соответствии с положениями стандарта JJF 1070.

8.3 Виды контроля

Контроль продукции подразделяется на выходной заводской контроль и типовой контроль.

8.3.1 Выходной заводской контроль

8.3.1.1 До выхода продукции с завода отдел контроля качества предприятия должен провести проверку в соответствии с положениями настоящего стандарта, если результаты проверки удовлетворительны, продукция может быть выпущена с завода.

8.3.1.2 Показатели выходного заводского контроля следующие: органолептические показатели, влажность, масса нетто, бактерии группы кишечной палочки, сальмонелла.

8.3.2 Типовой контроль

8.3.2.1 При возникновении следующих ситуаций необходимо проводить типовой контроль:

- a) при проведении экспертизы новой продукции;
- b) при нормальном производстве как минимум один раз в год;
- c) при больших изменениях в сырье, технологических процессах;
- d) при возобновлении производства, если оно было предоставлено более чем на полгода;
- e) При достаточно больших отклонениях в результатах выходного заводского контроля и прошлой типовой проверки;
- f) Если государственные органы по контролю качества приняли новые требования типового контроля.

8.3.2.2 Показателями типового контроля являются все показатели, указанные в пункте 5.

8.3.3 Правило принятия решения

8.3.3.1 Если все показатели испытаний соответствуют положениям настоящего стандарта, продукция считается соответствующей требованиям.

8.3.3.2 Если среди всех показателей испытаний более двух показателей не соответствуют положениям настоящего стандарта, продукция считается несоответствующей требованиям; если среди всех показателей испытаний менее двух показателей не соответствуют положениям настоящего стандарта (кроме микробиологических показателей), разрешено для той же партии продукции провести повторный отбор проб и повторные испытания, если после повторных испытаний один показатель по-прежнему не соответствует требованиям, продукция считается несоответствующей требованиям.

8.3.3.3 Если среди микробиологических показателей один показатель не соответствует положениям настоящего стандарта, нельзя проводить повторные испытания, принимается решение, что продукция данной партии не соответствует требованиям.

9. Маркировка, упаковка, транспортировка, хранение и срок годности

9.1 Маркировка

9.1.1 Графическая маркировка на упаковке при хранении и транспортировке должна соответствовать положениям государственного стандарта GB/T 191.

9.1.2 Маркировка на упаковке при реализации продукции должна соответствовать положениям государственного стандарта GB 10648, а также на ней должна быть фраза «Пищевая продукция для домашних животных».

9.2 Упаковка

Упаковка должна быть нетоксичной и безопасной, должна соответствовать положениям надлежащих государственных стандартов.

9.3 Транспортировка

Транспортные средства должны быть чистыми, продукция не должна перевозиться совместно с токсичными, вредными грузами, грузами с посторонними запахами и подверженных коррозии. В процессе транспортировки необходимо избегать сжатий, столкновений продукции, нахождения под солнцем, промокания под дождем. При погрузке и разгрузке с продукцией необходимо обращаться с осторожностью, строго запрещено кидать и бросать продукцию.

9.4 Срок годности

При условиях транспортировки и хранения, указанных в настоящем стандарте, срок годности жевательных лакомств для собак с содержанием мяса животных должен быть не менее 24 месяцев, срок годности прочих жевательных лакомств для собак должен быть не менее 36 месяцев.