

**Поправка к ГОСТ 31962—2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия**

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 6	<b>6 Методы контроля</b>	<b>6 Методы контроля</b> 6.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929; 6.2 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 31467; 6.3 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218; 6.4 Определение органолептических показателей, температуры мяса кур и массы нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 31470; 6.5 Определение химических показателей: - массовой доли белка — по ГОСТ 25011; - массовой доли жира — по ГОСТ 23042; 6.6 Определение массовой доли технологически добавленной влаги, выделившейся при размораживании мяса кур — по ГОСТ 31930; 6.7 Методы контроля микробиологических показателей — по ГОСТ 7702.2.1, ГОСТ 31468 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; 6.8 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538: - ртути — по ГОСТ 26927; - мышьяка — по ГОСТ 26930; ГОСТ 31628; - свинца — по ГОСТ 26932; - кадмия — по ГОСТ 26933; 6.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. 6.10 Определение пестицидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. 6.11 Определение диоксинов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

(ИУС № 1 2016 г.)