Приложение №2

к Норме, касающейся здоровья животных и общественного здоровья, а также образцам сертификатов импорта мясной продукции, обработанных желудков, пузырей и кишок, предназначенных для употребления в пищу

**Методы обработки, применимые к мясной продукции и**

**обработанным желудкам, пузырям и кишкам**

1. Продукты, перечисленные в пункте 4 настоящей Нормы, должны подвергаться:

1) неспецифической обработке, для которой не установлена никакая минимальная специальная температура или другая обработка по причине здоровья животных;

2) специфическому виду обработки, описанному в порядке убывания интенсивности, а именно:

a) термической обработке в герметично закрытом контейнере до величины F0, равной 3,00 или более;

b) термической обработке, минимальная температура которой составляет 80°С по всей толще мяса и/или желудков, пузырей и кишок на протяжении обработки мясного продукта и обработанных желудков, пузырей и кишок; или

c) термической обработке, минимальная температура которой составляет 70°С по всей толще мяса и/или желудков, пузырей и кишок на протяжении обработки мясного продукта и обработанных желудков, пузырей и кишок или для сырой ветчины - обработке, заключающейся в естественной ферментации и созревании в течение не менее девяти месяцев, влекущей следующие характеристики:

- величина Аw (содержание воды в продукте) не более 0,93;

- величина рН (содержание кислот) не более 6,0; или

d) продолжительной термообработке обваленного и обезжиренного мяса, которое подвергается нагреванию таким образом, чтобы поддерживалась внутренняя температуру 70°С или выше в течение не менее 30 минут; а также

e) термообработке, которая гарантирует, что минимальная температура в центре, составляющая не менее 65°С, будет достигнута в течение времени, необходимого для достижения показателя пастеризации (pv), равного 40 или выше.

2. В отношении продукции типа билтонг обработка проводится до достижения:

1) величина Аw не более 0,93;

2) величина рН не более 6,0.