

УТВЕРЖДЕН  
Решением Коллегии  
Евразийской экономической комиссии  
от «\_\_\_\_\_» 20 г. №

**ПЕРЕЧЕНЬ**  
**международных и региональных (межгосударственных) стандартов,**  
**а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов,**  
**в результате применения которых на добровольной основе**  
**обеспечивается соблюдение требований технического регламента**  
**Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»**  
**(ТР ТС 034/2013)**

№ п/п	Структурный элемент или объект технического регулирования ТР ТС 034/2013	Обозначение и наименование стандарта	Примечание
1	2	3	4
1	Пункты 7 и 8	Пункт 1.5 ГОСТ 697-84 «Консервы мясные «Свинина тушеная». Технические условия»	
2		Пункт 1.6 ГОСТ 698-84 «Консервы мясные «Баранина тушеная». Технические условия»	
3		Пункт 3 ГОСТ 779-55 «Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия»	
4		Пункт 1.1.4 ГОСТ 3739-89 «Мясо фасованное. Технические условия»	
5		Пункты 1 – 3, 5 и 6 ГОСТ 4814-57 «Блоки мясные замороженные. Технические условия»	
6		Пункт 1.2.1 ГОСТ 5283-91 «Консервы мясные «Говядина отварная в собственном соку». Технические условия»	
7		Пункт 1.6 ГОСТ 5284-84 «Консервы мясные «Говядина тушеная». Технические условия»	
8		Пункт 2.4 ГОСТ 7987-79 «Консервы мясные «Гуляш». Технические условия»	
9		ГОСТ 7596-81 «Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли»	
10		Пункт 3 ГОСТ 7990-56 «Консервы мясные. Почки в томатном соусе. Технические условия»	
11		Пункт 2.3.1 ГОСТ 7993-90 «Консервы мясные «Языки». Технические условия»	
12		Пункт 2.2.1 ГОСТ 8286-90 «Консервы мясорастительные «Каша с мясом». Технические условия»	
13		Пункты 2.4 и 2.4 «а» ГОСТ 8687-65 «Консервы мясорастительные. Фасоль, горох или чечевица с	

		мясом. Технические условия»	
14		Пункт 2.3.1 ГОСТ 9163-90 «Консервы мясные и мясорастительные. Сосиски. Технические условия»	
15		Пункт 3 ГОСТ 9165-59 «Консервы мясные «Ветчина». Технические условия»	
16		Пункт 4 ГОСТ 9166-59 «Консервы мясные. Шпиг пастеризованный ломтиками. Технические условия»	
17		Пункт 1.3 ГОСТ 9167-76 «Консервы мясные. Бекон копченый пастеризованный ломтиками. Технические условия»	
18		Пункт 1.3 ГОСТ 9935-76 «Консервы мясные. Поросенок в желе. Технические условия»	
19		Пункт 2.6 ГОСТ 9936-76 «Консервы мясные «Завтрак туриста». Технические условия»	
20		Пункт 2.4 ГОСТ 9937-79 «Консервы мясные «Мясо в белом соусе». Технические условия»	
21		Пункт 4 ГОСТ 10008-62 «Консервы мясные «Свинина отварная в собственном соку». Технические условия»	
22		Пункты 1.2.2 и 1.2.3 ГОСТ 10907-88 «Изделия макаронные с мясом. Технические условия»	
23		Пункт 1.3 ГОСТ 12314-66 «Консервы мясные. Паштет «Арктика». Технические условия»	
24		Пункт 1.3.2 ГОСТ 12318-91 «Консервы мясные. Паштет мясной. Технические условия»	
25		Пункт 2.6 ГОСТ 12319-77 «Консервы мясные. Паштет печеночный. Технические условия»	
26		Пункт 1.4 ГОСТ 12424-77 «Консервы мясные. Паштет «Пражский». Технические условия»	
27		Пункт 1.3 ГОСТ 12425-66 «Консервы мясные. Паштет «Львовский». Технические условия»	
28		Пункт 1.4 ГОСТ 12427-77 «Консервы мясные. Паштет «Эстонский». Технические условия»	
29		Пункт 2.4 ГОСТ 15168-70 «Консервы мясные. Печень в собственном соку. Технические условия»	
30	Пункт 7, 8 и подпункт «в» пункта 107	Пункт 1.1 в части придуманных названий колбас «Брауншвейгская», «Зернистая», «Майкопская», «Московская», «Невская», «Особенная», «Советская», «Столичная», «Суджук», «Туристские колбаски», «Любительская», пункт 2.5 в части органолептических и физико-химических показателей ГОСТ 16131-86 «Колбасы сырокопченые. Технические условия»	
31		Пункт 1.1 в части придуманных названий колбас «Деликатесная», «Московская», «Любительская», пункт 2.5 в части органолептических и физико-химических показателей, ГОСТ 16290-86 «Колбасы варено-копченые. Технические условия»	
32	Пункты 7 и 8	Пункт 2.3 ГОСТ 16594-85 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия»	

33		Пункт 1.4 ГОСТ 16867-71 «Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия»	
34		Пункт 2.3 ГОСТ 17482-85 «Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия»	
35		Пункт 2.3 ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия»	
36		Пункт 2.3 ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия»	
37		Пункты 2.3 и 2.4 ГОСТ 18487-80 «Блюда консервированные обеденные для спецпотребителя. Технические условия»	
38		Пункт 1.6 ГОСТ 20079-74 «Лошади для убоя. Технические условия»	
39	Пункт 7, 8 и подпункт «в» пункта 107	Пункт 1.1 в части придуманных названий колбас «Слоеная», «Языковая», пункт 2.4 ГОСТ 20402-75 «Колбасы вареные фаршированные. Технические условия»	
40	Пункты 7 и 8	Пункты 3 – 5 ГОСТ 23219-78 «Мясо. Разделка телятины для розничной торговли»	
41		Пункт 1.5 ГОСТ 25292-82 «Жиры животные топленые пищевые. Технические условия»	
42		Пункты 1.3, 1.5 и 1.6 ГОСТ 27095-86 «Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия»	
43		Пункты 1.3.2, 1.3.5 – 1.3.8 ГОСТ 27747-88 «Мясо кроликов. Технические условия»	
44		Пункты 5.2.3 – 5.2.6 и 5.2.8 – 5.2.10 ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия»	
45		Пункты 5.1.3 и 5.1.4 ГОСТ 31478-2012 «Консервы мясные. Мясо рубленое. Технические условия»	
46		Пункт 5.1.3 ГОСТ 31499-2012 «Консервы мясные фаршевые. Технические условия»	
47		Пункт 4.1 в части придуманного названия колбасы «Украинская жареная», пункт 5.2.1, ГОСТ 31501-2012 «Колбасы жареные. Технические условия»	
48		Пункт 5.2.1 ГОСТ 31780-2012 «Колбасы вареные из конины. Технические условия»	
49		Пункт 5.2.1 ГОСТ 31790-2012 «Продукты из свинины вареные. Технические условия»	
50		Пункты 5.2.1 – 5.2.4, 5.2.8 – 5.2.11 и 5.2.14 ГОСТ 31777-2012 «Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия»	
51		Пункты 5.2 и 5.3.1 ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»	
52		Пункт 4.1.2 ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия»	

53	Пункт 7, 8 и подпункт «в» пункта 107	Пункт 4 в части придуманных названий колбас «Армавирская», «Краковская», «Охотничьи колбаски», «Полтавская», «Таллинская», «Одесская», «Украинская», «Польская», пункт 5.2.1 ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия»	
54	Пункты 7 и 8	Пункт 5.1.2 ГОСТ 31786-2012 «Колбасы полукопченые из конины. Технические условия»	
55		Пункты 5.2 и 5.3.1 ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»	
56		Пункты 5.1.3 и 5.1.8 ГОСТ 31798-2012 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия»	
57		Пункты 5.1.2 и 5.1.3 ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»	
58		Пункт 4.1.2 ГОСТ 31800-2012 «Консервы мясорастительные для питания детей раннего возраста. Технические условия»	
59		Пункт 4.1.2 ГОСТ 31801-2012 «Консервы мясные (класс А). Пюре мясное детское. Технические условия»	
60		Пункт 5.1.2 ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия»	
61		Пункт 5.1.3 ГОСТ 32125-2013 «Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия»	
62		Пункты 5.2.6 – 5.2.13 ГОСТ 32225-2013 «Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия»	
63		Пункты 5.2.1, 5.2.2 и 5.3.1 ГОСТ 32226-2013 «Мясо. Разделка конины и жеребятины на отрубы. Технические условия»	
64		Пункты 5.2.5 – 5.2.11 ГОСТ 32227-2013 «Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия»	
65		Пункты 5.2.1, 5.2.2 и 5.3.1 ГОСТ 32243-2013 «Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия»	
66		Пункт 5.2.1 ГОСТ 32244-2013 «Субпродукты мясные обработанные. Технические условия»	
67		Пункты 5.2.1 и 5.2.2 ГОСТ 32245-2013 «Консервы мясосодержащие. Общие технические условия»	
68	Пункты 5.4.1 – 5.4.4 ГОСТ 32273-2013 «Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия»		
69	ГОСТ 4.29-71 «Система показателей качества продукции. Консервы мясные и мясо-растительные. Номенклатура показателей»		

70		Пункт 2.2.1 ГОСТ 11293-89 «Желатин. Технические условия»	
71		Пункт 1.12 ГОСТ 16147-88 «Кость. Технические условия»	
72	Пункт 7, 8 и подпункт «в» пункта 107	Пункт 1.1 в части придуманных названий колбас «Слоеная», «Языковая», пункт 4.2.2 ГОСТ 20402-2014 «Колбасы вареные фаршированные. Технические условия»	
73	Пункты 7 и 8	Пункт 4.1.3 ГОСТ 9163-2014 «Консервы мясорастительные. Сосиски с гарниром. Технические условия»	
74		Пункт 4.1.3 ГОСТ 9935-2015 «Консервы мясные. Поросянок в желе. Технические условия»	
75		Пункт 4.3.1 ГОСТ 9936-2015 «Консервы мясные стерилизованные. Завтрак туриста. Технические условия»	
76		Пункт 5.2.1 ГОСТ 30545-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»	
77		Пункт 5.1.2 ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»	
78		Пункт 4.1.2 ГОСТ 32750-2014 «Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания. Технические условия»	
79		Пункт 4.5.1 ГОСТ 32752-2014 «Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия»	
80		Пункт 4.2.2 ГОСТ 32784-2014 «Холодцы и студни. Технические условия»	
81		Пункт 4.2.2 ГОСТ 32785-2014 «Продукты из конины. Технические условия»	
82		Пункт 4.1.2 ГОСТ 32887-2014 «Колбаски для питания детей раннего возраста. Технические условия»	
83		Пункт 4.1.2 ГОСТ 32888-2014 «Консервы. Паштеты для детского питания. Технические условия»	
84		Пункт 4.1.3 ГОСТ 32889-2014 «Консервы мясные кусковые для детского питания. Технические условия»	
85		Пункт 4.2.2 ГОСТ 32900-2014 «Продукты из оленины Технические условия»	
86		Пункт 4.1.3 ГОСТ 32906-2014 «Консервы мясные. Зельцы. Технические условия»	
87		Пункт 4.1.3 ГОСТ 32907-2014 «Консервы мясные. Первые блюда. Технические условия»	
88		Пункты 5.2.1 и 5.2.2 ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия»	
89		Раздел 4 ГОСТ 33102-2014 «Продукция мясной промышленности. Классификация»	

90		Пункт 4.3.1 ГОСТ 33394-2015 «Пельмени замороженные. Технические условия»	
91		Пункт 4.3.1 ГОСТ 33610-2015 «Консервы мясные пастеризованные. Шпик и бекон ломтиками. Технические условия»	
92		Пункт 4.2.1 ГОСТ 33611-2015 «Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания. Технические условия»	
93		Пункт 4.3.1 ГОСТ 33612-2015 «Консервы мясные стерилизованные. Жир свиной топленый с наполнителями. Технические условия»	
94	Пункт 7, 8 и подпункт «в» пункта 107	Пункты 5.1.2, 5.3.1 в части придуманных названий колбас «Докторская», «Диабетическая», «Краснодарская», «Любительская», «Русская», «Столичная», «Московская», «Обыкновенная», «Отдельна», «Столовая», «Чайная», сосисок «Любительские», «Особые», «Русские», сарделек «Обыкновенные», шпикачек «Москворецкие», колбасных хлебов «Заказной», «Любительский», «Отдельный», «Чайный» ГОСТ 33673-2015 «Изделия колбасные вареные. Общие Технические условия»	Применяется с 01.07.2017
95	Пункты 7 и 8	Пункты 5.1.3 и 5.1.4 ГОСТ 33674-2015 «Кровь и продукты ее переработки. Технические условия»	
96		Пункты 5.2.1 и 5.2.2 ГОСТ 33692-2015 «Белки животные соединительнотканые. Общие технические условия»	
97		Разделы 3 и 5 ГОСТ 13534-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование»	
98	Пункт 7, 8 и подпункт «в» пункта 107	Пункты 5.1.2, 5.3.1 в части придуманных названий колбас «Брауншвейгская», «Зернистая», «Майкопская», «Московская», «Невская», «Особенная», «Советская», «Столичная», «Суджук», «Туристские колбаски», «Любительская» ГОСТ 33708-2015 «Изделия колбасные вареные. Общие Технические условия»	Применяется с 01.07.2017
99	Пункты 7 и 8	Пункт 5.2.1 ГОСТ 33790-2016 «Кишки и мочевые пузыри говяжьи. Технические условия»	Применяется с 01.07.2017
100		Пункт 5.2.1 ГОСТ 33791-2016 «Кишки и мочевые пузыри свиные. Технические условия»	Применяется с 01.07.2017
101		Пункт 4.3 ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия»	Применяется с 01.07.2017
102		Пункты 5.1.2 – 5.1.4 ГОСТ 33836-2016 «Изделия колбасные вареные с пониженной калорийностью. Общие технические условия»	Применяется с 01.07.2017
103		Пункт 4.1.3 ГОСТ 33840-2016 «Консервы мясосодержащие. Блюда вторые обеденные с гарниром. Технические условия»	Применяется с 01.07.2017
104		ГОСТ 27747-2016 «Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части).	Применяется с 01.01.2018

		Технические условия»	
105		Пункт 4.1.3 ГОСТ Р 51770-2001 «Продукты мясные консервированные для питания детей раннего возраста. Общие технические условия»	
106		Раздел 2 ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения»	
107		Пункты 5.2.1 – 5.2.5 ГОСТ Р 54034-2010 «Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия»	
108		Пункт 5.2.1 ГОСТ Р 54043-2010 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия»	
109		Раздел 4 и пункты 5.2.1 – 5.2.6 ГОСТ Р 54048-2010 «Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия»	
110	Пункт 7, 8 и подпункт «в» пункта 107	Пункт 4.2.1, в том числе в части придуманных названий колбас «Докторская», «Диабетическая», «Краснодарская», «Любительская», «Русская», «Столичная», «Московская», «Обыкновенная», «Отдельна», «Столовая», «Чайная», сосисок «Любительские», «Особые», «Русские», сарделек «Обыкновенные», шпикачек «Москворецкие», колбасных хлебов «Заказной», «Любительский», «Отдельный», «Чайный» ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия»	
111	Пункты 7 и 8	Пункты 5.2.9 – 5.2.19 ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»	
112		Пункты 5.1.2 и 5.1.3 ГОСТ Р 54366-2011 «Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия»	
113		Пункты 5.3 и 5.4.1 ГОСТ Р 54367-2011 «Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия»	
114		Пункты 4.2 и 4.3.1 ГОСТ Р 54520-2011 «Мясо. Разделка телятины на отрубы. Технические условия»	
115		Пункт 4.1.2 ГОСТ Р 54628-2011 «Продукты для детского питания. Консервы мясные. Пюре для прикорма детей раннего возраста. Технические условия»	
116		Пункт 4.2.1 ГОСТ Р 54646-2011 «Колбасы ливерные. Технические условия»	
117		Пункт 4.2.1 ГОСТ Р 54670-2011 «Колбасы кровяные. Технические условия»	
118		Раздел 4 и пункты 5.2.1 – 5.2.3 ГОСТ Р 54704-2011 «Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия»	

119		Пункт 4.1.2 ГОСТ Р 54753-2011 «Ветчина вареная в оболочке для детского питания. Технические условия»	
120		Пункт 4.1.2 ГОСТ Р 54754-2011 «Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия»	
121		Пункт 4.1.4 ГОСТ Р 55333-2012 «Консервы мясорастительные. Технические условия»	
122		Пункт 4.2.1 ГОСТ Р 55334-2012 «Паштеты мясные и мясосодержащие. Технические условия»	
123		Пункты 5.2.1 – 5.2.3 ГОСТ Р 55335-2012 «Мясо. Конина для детского питания. Технические условия»	
124		Пункт 4.1.4 ГОСТ Р 55336-2012 «Консервы мясные паштетные. Технические условия»	
125		Пункт 5.2.1 ГОСТ Р 55365-2012 «Фарш мясной. Технические условия»	
126		Пункт 4.1.2 ГОСТ Р 55366-2012 «Полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания. Технические условия»	
127		Пункт 4.2.1 ГОСТ Р 55367-2012 «Зельцы. Технические условия»	
128	Пункт 7, 8 и подпункт «в» пункта 107	Раздел 1 в части придуманных названий колбас «Деликатесная», «Московская», «Любительская», пункт 4.2.1 ГОСТ Р 55455-2013 «Колбасы варено-копченые. Технические условия»	
129	Пункты 7 и 8	Пункт 5.1.3 ГОСТ Р 55477-2013 «Консервы мясные из субпродуктов. Технические условия»	
130		Пункт 5.2.1 ГОСТ Р 55485-2013 «Продукты из шпика. Общие технические условия»	
131		Пункт 4.1.4 ГОСТ Р 55759-2013 «Консервы мясные кусковые. Технические условия»	
132		Пункт 4.1.4 ГОСТ Р 55762-2013 «Консервы мясные ветчинные. Технические условия»	
133		Пункт 5.2.2 ГОСТ Р 55572-2013 «Консервы мясные. Общие технические условия»	
134		Пункт 4.2.1 ГОСТ Р 55574-2013 «Паштеты для детского питания. Технические условия»	
135		Пункт 4.2.1 ГОСТ Р 55795-2013 «Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия»	
136		Пункт 4.2.1 ГОСТ Р 55796-2013 «Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия»	
137		Пункт 4.2.1 ГОСТ Р 56581-2015 «Консервы мясорастительные кусковые для детского питания. Технические условия»	
138		СТБ 126-2011 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия»	
139		Пункты 5.2.1 и 5.2.2 СТБ 196-2012 «Колбасы полукопченые. Общие технические условия»	



140	Пункты 5.2.1 и 5.2.2 СТБ 295-2008 «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия»	
141	Пункты 4.2.1 и 4.2.4 СТБ 335-98 «Продукты из свинины. Общие технические условия»	
142	Пункты 3.2.2 и 3.2.6 СТБ 735-94 «Продукты из говядины. Общие технические условия»	
143	Пункты 5.2.1 и 5.2.2 СТБ 742-2009 «Продукты из шпика. Общие технические условия»	
144	Пункты 5.2.1 и 5.2.2 СТБ 971-2013 «Колбасы ливерные. Общие технические условия»	
145	Пункт 3.2.1 СТБ 974-2001 «Пельмени замороженные. Общие технические условия»	
146	Пункт 5.2.1 СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные. Общие технические условия»	
147	Пункты 5.2.1 и 5.2.2 СТБ 1996-2009 «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые салями. Общие технические условия»	
148	Пункт 4.5 в части органолептических и физико-химических показателей СТ РК 296-97 «Пирожки с мясной и ливерной начинкой. Технические условия»	
149	Пункты 4.5, 4.6 в части физико-химических показателей СТ РК 975-94 «Продукты мясные вареные. Технические условия»	
150	Пункты 4.4 в части органолептических показателей, 4.5 СТ РК 1000-97 «Изделия колбасные вареные с применением пищевых добавок. Технические условия»	
151	Пункты 4.2.1 – 4.2.5 СТ РК 1029-2000 «Изделия кулинарные. Полуфабрикаты замороженные. Общие технические условия»	
152	Пункты 4.2.2 – 4.2.6 СТ РК 1034-2000 «Изделия кулинарные. Полуфабрикаты мясные натуральные и рубленые. Общие технические условия»	
153	Пункты 3.2.1 и 3.2.2 СТ РК 1134-2002 «Крем мясной «Болашак». Общие технические условия»	
154	Пункты 4.2.1 и 4.2.2 СТ РК 1331-2005 «Консервы мясные «Ассорти мясное к завтраку». Общие технические условия»	
155	Пункты 4.2.1 и 4.2.2 СТ РК 1332-2005 «Консервы мясорастительные «Горошница с мясом». Общие технические условия»	
156	Пункты 5.2.1 и 5.2.2 СТ РК 1333-2005 «Колбасы варено-копченые. Технические условия»	
157	Пункты 4.2.1 и 4.2.2 СТ РК 1335-2005 «Полуфабрикаты мясные кулинарные. Шницель рубленый особый. Технические условия»	
158	Пункт 4.6 СТ РК 1353-2005 «Колбасы вареные «Халяль». Общие технические условия»	

159	Пункты 5.2 и 5.4 СТ РК 1730-2007 «Мясо и мясные продукты. Общие технические условия»	
160	Пункты в част и органолептических показателей СТ РК 1759-2008 «Говядина. Технические условия»	
161	Пункт 5.2.6 СТ РК 1035-2013 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия»	
162	Пункты 4.2.1 и 4.2.2 СТ РК 1131-2015 «Колбасы сыровяленые. Технические условия»	
163	Пункт 4.2.1 СТ РК 1132-2015 «Паштеты мясные. Технические условия»	
164	Пункт 4.2.2 СТ РК 1303-2015 «Мясо и мясные продукты. Изделия национальные конские. Технические условия»	
165	Пункты 5.2.1 и 5.2.2 СТ РК 1334-2015 «Колбасы сырокопченые. Технические условия»	
166	Разделы 4 и 6 СТ РК 1728-2015 «Мясо и мясные продукты. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»	
167	Пункт 2.4 РСТ КазССР 455-80 «Колбасы и зельцы кровяные. Технические условия»	
168	Пункты 3.2.1 и 3.2.2 АСТ 369-2015 «Сырая сушеная мясная продукция. Бастурма и суджук»	

