ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52675— 2006

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

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 от 27 декабря 2006 г. № 446-ст

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

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

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2007
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
Переиздание (по состоянию на март 2008 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Общие технические условия

Semi-prepared meat and meat-contained products.
General specifications

Дата введения — 2008 — 01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (далее — полуфабрикаты), предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания.

Требования к безопасности полуфабрикатов указаны в 5.2.4, 5.2.5, качеству — в 5.2.1, 5.2.2, маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки*

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

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

ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3565—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 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

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 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51482—99 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Метод выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

Издание официальное

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 15).

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания мышьяка

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

ГОСТ Р 52480—2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения состава

ГОСТ 8.579—2001 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 4288—76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

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

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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

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

ГОСТ 26670—85 Продукты пищевые вкусовые. 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 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформные бактерии)

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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 замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясной полуфабрикат категории А:** Мясной рубленый или кусковой полуфабрикат [полуфабрикат в тесте] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] 80,0 % и более.

3.2 **мясной полуфабрикат категории Б:** Мясной рубленый или кусковой полуфабрикат [полуфабрикат в тесте] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] от 60,0 % до 80,0 %.

3.3 **мясной [мясосодержащий] полуфабрикат категории В:** Мясной [мясосодержащий] рубленый или кусковой полуфабрикат [полуфабрикат в тесте] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] от 40,0 % до 60,0 %.

3.4 **мясной [мясосодержащий] полуфабрикат категории Г:** Мясной [мясосодержащий] рубленый или кусковой полуфабрикат [полуфабрикат в тесте] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] от 20,0 % до 40,0 %.

3.5 **мясной [мясосодержащий] полуфабрикат категории Д:** Мясной [мясосодержащий] рубленый или кусковой полуфабрикат [полуфабрикат в тесте] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] менее 20,0 %.

3.6 **мясной [мясосодержащий] фасованный полуфабрикат.** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, формование, взвешивание и укладку которого в потребительскую упаковку осуществляют в процессе его изготовления.

3.7 **мясной [мясосодержащий] весовой полуфабрикат:** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, взвешивание и укладку которого в потребительскую упаковку осуществляют при реализации населению.

3.8 **мясной [мясосодержащий] охлажденный полуфабрикат:** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, реализуемый с температурой в толще продукта от минус 1 °С до плюс 6 °С.

3.9 **мясной [мясосодержащий] подмороженный полуфабрикат:** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, реализуемый с температурой в толще продукта от минус 1 °С до минус 5 °С.

3.10 **мясной [мясосодержащий] замороженный полуфабрикат:** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, реализуемый с температурой в толще продукта не выше минус 10 °С.

3.11 **группа:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре.

3.12 **вид [подвид]:** Полуфабрикаты, объединенные по технологии изготовления.

3.13 **категория:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мышечной ткани в рецептуре.

4 Классификация

Полуфабрикаты подразделяются на:

- **группы** (примеры определения группы приведены в приложении А) — мясные, мясосодержащие;
- **виды** — кусковые; рубленые; в тесте;
- **подвиды:**
  бескостные, мясокостные (кусковые полуфабрикаты);
  крупнокусковые, порционные, мелкокусковые (кусковые полуфабрикаты);
  фаршированные, нефаршированные;
  формованные, неформованные;
  панированные, непанированные;
  весовые, фасованные;
- **категории** (примеры определения категории приведены в приложении А):

А, Б, В, Г, Д — мясные полуфабрикаты;

В, Г, Д — мясосодержащие полуфабрикаты;

- **по термическому состоянию:** охлажденные, подмороженные, замороженные.

5 Общие требования

5.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документу на полуфабрикаты конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ветеринарно-санитарных правил использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях России, санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке, и гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

5.2.2 По физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и вид на срезе	Форма, состояние поверхности и на срезе, соответствующие данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию полуфабриката с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой
Цвет	Свойственный цвету используемого в данном наименовании полуфабриката кускового или измельченного мясного сырья с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для мясных полуфабрикатов				
	Категории				
	А	Б	В	Г	Д
Массовая доля белка, %, не менее	16	12	10	8	6
Массовая доля жира, %, не более	18	35	50	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены	
Массовая доля крахмала, %, не более	2	3	4		
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	1,8				
Массовая доля общего фосфора (P_2O_5), %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены				
Массовая доля хлеба, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены				

* До введения соответствующих нормативно-правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[4].

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма для мясных полуфабрикатов				
	Категории				
	А	Б	В	Г	Д
Массовая доля начинки или покрытия, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены				
Температура в толще полуфабриката, °С	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены				

Примечания

1 Предельные значения массовых долей хлорида натрия установлены для полуфабрикатов, в рецептуре которых предусмотрено их использование.

2 Для фаршированных полуфабрикатов требования относятся к составной части (начинке или покрытию), содержащей мясные ингредиенты.

3 Для полуфабрикатов в тесте требования относятся к начинке.

4 Масса порции для порционных полуфабрикатов или потребительской упаковочной единицы для фасованных полуфабрикатов регламентируется в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для мясосодержащих полуфабрикатов		
	Категории		
	В	Г	Д
Массовая доля белка, %, не менее	9	7	5
Массовая доля жира, %, не более	35	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены	
Массовая доля крахмала, %, не более	6		
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	1,8		
Массовая доля общего фосфора (P_2O_5), %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены		
Массовая доля хлеба, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены		
Массовая доля начинки или покрытия, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены		
Температура в толще полуфабриката, °С	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены		

Примечания

1 Предельные значения массовых долей хлорида натрия установлены для полуфабрикатов, в рецептуре которых предусмотрено их использование.

2 Для фаршированных полуфабрикатов требования относятся к составной части (начинке или покрытию), содержащей мясные ингредиенты.

3 Для полуфабрикатов в тесте требования относятся к начинке.

4 Масса порции для порционных полуфабрикатов или потребительской упаковочной единицы для фасованных полуфабрикатов регламентируется в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.2.3 Пищевую ценность полуфабрикатов конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.2.4 Микробиологические показатели полуфабрикатов не должны превышать норм, установленных нормативно-правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.5 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в полуфабрикатах не должно превышать норм, установленных нормативно-правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.6 При использовании хлорида натрия (поваренной соли), пищевых фосфатов и фосфатосодержащих добавок их массовые доли в полуфабрикатах конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье животного, растительного и минерального происхождения, используемое для производства полуфабрикатов:

- по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативно-правовыми актами Российской Федерации*;
- должно соответствовать требованиям, установленным в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

5.3.2 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативно-правовыми актами Российской Федерации**;

5.3.3 Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены в установленном порядке для применения в производстве мясных продуктов и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативно-правовыми актами Российской Федерации***.

Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах полуфабрикатов устанавливают в документе на полуфабрикаты конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены.

Не допускается для производства полуфабрикатов использование пищевых добавок (консервантов и фиксаторов цвета) — Е249, Е250, Е251, Е252.

5.3.4 Допускается применение сырья животного, растительного и минерального происхождения, пищевых добавок и их смесей импортного производства, разрешенных в установленном порядке для производства полуфабрикатов.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества полуфабрикатов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.2 Маркирование полуфабрикатов, предназначенных для реализации в торговле, — по ГОСТ Р 51074 (подпункт 4.2.2) со следующим дополнением:

- информация о наличии ГМИ.

5.4.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеиванием этикетки, или другим способом, содержащую следующие данные:

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование полуфабриката с указанием группы, вида, подвида, категории, термического состояния (см. раздел 4);
- массу нетто или количество;
- состав продукта;
- пищевую ценность;
- дату изготовления и упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлены полуфабрикаты;
- информацию о подтверждении соответствия.

---

* До введения соответствующих нормативно-правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4].

** До введения соответствующих нормативно-правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5].

*** До введения соответствующих нормативно-правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [6].

5.4.4 Маркировка полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать санитарии, документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены в установленном порядке для контакта с продукцией данного вида.

5.5.2 Допускается использовать тару, упаковочные материалы и скрепляющие средства, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные в установленном порядке для контакта с продукцией данного вида, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.3 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

5.5.4 Многооборотная тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

5.5.5 В ящик, контейнер или тару-оборудование укладывают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки и одного термического состояния.

5.5.6 Масса брутто продукции в многооборотных ящиках не более 30 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг; в контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг.

5.5.7 Упаковка полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5.8 Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579 (см. приложение А).

6 Правила приемки

6.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Партией считают любое количество полуфабриката одного наименования, одной группы, одного вида, одного подвида, одной категории, одного термического состояния, изготовленного в течение одной смены, упакованного в тару одного вида и типоразмера, предназначенного к одновременной сдаче-приемке и оформленного одним удостоверением качества.

В удостоверении качества полуфабрикатов указывают:

номер удостоверения и дату его выдачи;

наименование изготовителя и его адрес;

полное наименование полуфабрикатов (с указанием группы, вида, подвида, категории и термического состояния (см. раздел 4);

дату изготовления и дату упаковывания;

срок годности и условия хранения;

число единиц транспортной тары и массу нетто партии;

число единиц потребительской упаковки в единице транспортной тары;

результаты приемосдаточных и периодических испытаний;

обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлены полуфабрикаты;

информацию о подтверждении соответствия;

штриховой код продукции (при его наличии).

Удостоверение качества полуфабрикатов подписывают ответственные лица изготовителя с указанием должности и заверяют оригинальной печатью.

6.2 Для контроля качества и приемки полуфабрикатов устанавливают следующие категории испытаний:

- приемосдаточные;
- периодические.

6.3 Приемосдаточные испытания проводят для каждой партии полуфабрикатов по органолептическим показателям (внешнему виду, вкусу, запаху и цвету), по определению массы нетто одной упаковочной единицы, массовой доли мясной начинки (покрытия), правильности упаковывания и маркирования в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документа, по которому полуфабрикаты изготовлены, с применением выборочного контроля по таблице 4. Отбор потребительских упаковочных единиц в выборку проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 18321.

Таблица 4

В штуках

Объем партии*	Объем выборки*	Приемочное число**	Браковочное число**
Не более 10	Контроль каждой потребительской упаковочной единицы	0	1
От 11 до 25	5	0	1
« 26 « 50	8	2	3
« 51 « 150	19	3	4
« 151 « 500	40	5	6
« 501 « 1500	50	7	8
« 1501 « 10000	90	11	12
Св. 10000	110	16	17

* Число потребительских упаковочных единиц.

** Число потребительских упаковочных единиц, не соответствующих требованиям настоящего стандарта по маркировке и упаковке, а также по органолептическим показателям — требованиям документа, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены.

6.4 При отрицательных результатах приемосдаточных испытаний хотя бы по одному показателю качества партию полуфабрикатов бракуют, если число упаковочных единиц с несоответствиями больше или равно браковочному числу (см. таблицу 4).

6.5 Результаты приемосдаточных испытаний оформляют протоколом испытаний по форме, принятой у изготовителя, или отражают в журнале.

6.6 Для проведения периодических испытаний от упаковочных единиц, отобранных в выборку (см. таблицу 4), берут:

- при массе упаковочной единицы до 150 г включительно — не менее 10 упаковочных единиц;
- при массе упаковочной единицы от 151 до 500 г включительно — не менее трех упаковочных единиц;
- при массе упаковочной единицы более 500 г — не менее двух упаковочных единиц.

6.7 Основанием для принятия партии полуфабрикатов являются положительные результаты приемосдаточных испытаний (число упаковочных единиц с несоответствиями меньше или равно приемочному числу — по таблице 4) и предшествующих им периодических испытаний, проведенных в установленном порядке.

6.8 Органолептические показатели (5.2.1) определяют в каждой партии до и после их термической обработки.

6.9 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (5.2.2) устанавливает изготовитель.

6.10 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля по согласованию с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке.

6.11 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию полуфабриката по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям по ГОСТ Р 51447 (для коммерческих целей), ГОСТ Р 51448, ГОСТ 4288, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, [7].

Общие правила проведения микробиологических испытаний по ГОСТ Р 51446.

7.2 Определение органолептических показателей (5.2.1) — по ГОСТ 4288, ГОСТ 9959.

7.3 Определение химических показателей (5.2.2):

- массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — ГОСТ 23042;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли поваренной соли — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;
- массовой доли общего фосфора (P_2O_5) — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482;
- массовой доли хлеба — по ГОСТ 4288.

7.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51921, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

7.5 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, [8];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [9], [10];
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [9], [10].

7.6 Определение пестицидов — по [11], [12], [13].

7.7 Определение антибиотиков — по [14], [15], [16].

7.8 Определение радионуклидов — по [17], [18], [19].

7.9 Температуру в толще полуфабриката контролируют цифровым термометром [20] или другими аналогичными средствами измерения.

7.10 Определение массовой доли составной части (начинки или покрытия) фаршированного полуфабриката в диапазоне измерений масс от 30 до 1500 г

7.10.1 Средства измерений и вспомогательное оборудование

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более ± 0,01 г.

Нож.

7.10.2 Отбор проб

От каждой партии полуфабрикатов отбирают 10 полуфабрикатов.

7.10.3 Выполнение измерений

Для определения массовой доли начинки или покрытия каждый отобранный полуфабрикат взвешивают.

При помощи ножа или вручную отделяют начинку или покрытие каждого полуфабриката и взвешивают на лабораторных весах.

Результат взвешивания записывают до десятичного знака в граммах.

7.10.4 Обработка результатов измерений

Массовую долю начинки или покрытия (X) в процентах к массе полуфабриката вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m_2}, \quad (1)$$

где m_1 — масса начинки или покрытия, г;

m_2 — масса полуфабриката, г.

За окончательный результат измерений, выполненных в одной лаборатории в условиях повторяемости, принимают среднеарифметическое значение 10 определений массовой доли начинки или покрытия полуфабриката, если при $P = 0,95$ выполняется условие:

$$\frac{(X_{макс} - X_{мин})}{X_{ср}} 100 \le 10\ \%, \quad (2)$$

где $X_{макс}$ — максимальный результат из 10 определений, %;

$X_{мин}$ — минимальный результат из 10 определений, %;

$X_{ср}$ — среднеарифметическое значение 10 определений, %.

Абсолютное значение разности между результатами измерений, полученными в двух лабораториях в условиях воспроизводимости при $P = 0,95$, не должно превышать:

$$\frac{|X_1 - X_2|}{X_{ср}} 100 \le 15\ \%, \quad (3)$$

где X_1 — результат определения в одной лаборатории, %;

X_2 — результат определения в другой лаборатории, %;

$X_{ср}$ — среднеарифметическое значение результатов определений в двух разных лабораториях, %.

Относительная погрешность определения массовой доли начинки или покрытия полуфабрикатов ± 10 %.

7.11 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в данном разделе.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

8.2 Транспортирование и хранение полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Примеры определения группы и категории полуфабрикатов

А.1 Примеры определения категории мясного полуфабриката

А.1.1 Определение группы и категории бескостного порционного полуфабриката из говядины «Антрекот экстра», вырабатываемого по рецептуре, указанной в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента	Содержание мышечной ткани в ингредиенте, доли
Длиннейшая мышца спины с содержанием соединительной и жировой ткани не более 3 %	100,0	Мясной	0,97

а) Определение группы полуфабриката

Масса мясных ингредиентов = 100 кг.

Масса немясных ингредиентов = 0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре полуфабриката составляет более 60 %, то его относят к группе «Мясные полуфабрикаты».

б) Определение категории полуфабриката

Масса мышечной ткани = 100 · 0,97 = 97,0 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 · 97/100=97,0 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре полуфабриката превышает 80 %, то его относят к категории А.

А.1.2 Определение группы и категории рубленого полуфабриката «Фарш домашний», вырабатываемого по рецептуре, указанной в таблице А.2.

Таблица А.2

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента	Содержание мышечной ткани в ингредиенте, доли
Мясо котлетное говяжье с содержанием соединительной и жировой ткани не более 20 %	50	Мясной	0,80
Свинина жилованная полужирная с содержанием жировой ткани не более 50 %	50	Мясной	0,50

а) Определение группы полуфабриката

Масса мясных ингредиентов = 50 + 50 = 100 кг.

Масса немясных ингредиентов = 0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре фарша превышает 60 %, то его относят к группе «Мясные полуфабрикаты».

б) Определение категории полуфабриката

Масса мышечной ткани = 50 · 0,8 + 50 · 0,5 = 65 кг в массе рецептуры 100 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре = 100 · 65/(100+0) = 65,0 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре полуфабриката находится в пределах от 60 % до 80 %, то его относят к категории Б.

А.1.3 Определение группы и категории бескостного мелкокускового полуфабриката из свинины «Шашлык экстра», вырабатываемого по рецептуре, указанной в таблице А.3.

Таблица А.3

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента	Содержание мышечной ткани в ингредиенте, доли
Мясо от шейно-подлопаточной части свинины с содержанием жировой ткани не более 25 %	75,0	Мясной	0,78
Лук репчатый свежий	12,0	Немясной	0,00
Уксус 9 %-ный	6,5	Немясной	0,00
Перец черный молотый	0,1	Немясной	0,00
Соль поваренная	1,4	Немясной	0,00
Вода питьевая	5,0	Немясной	0,00

а) Определение группы полуфабриката

Масса мясных ингредиентов = 75 кг.

Масса немясных ингредиентов = 12,0 + 6,5 + 0,1 + 1,4 + 5,0 = 25,0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре полуфабриката составляет 100·75/(75+25) = 75 %, т.е. более 60 %, то его относят к группе «Мясные полуфабрикаты».

б) Определение категории полуфабриката

Масса мышечной ткани = 75·0,78 = 58,5 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100·58,5/(75+25) = 58,5 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре полуфабриката находится в пределах от 40 % до 60 %, то его относят к категории В.

А.1.4 Определение группы и категории бескостного крупнокускового полуфабриката из свинины «Бекон для запекания», вырабатываемого по рецептуре, указанной в таблице А.4.

Таблица А.4

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента	Содержание мышечной ткани в ингредиенте, доли
Мясо от грудобрюшной части свинины с содержанием жировой ткани не более 60 %	97,0	Мясной	0,40
Соль поваренная	1,4	Немясной	0,00
Перец черный молотый	0,1	Немясной	0,00
Вкусоароматическая добавка	1,5	Немясной	0,00

а) Определение группы полуфабриката

Масса мясных ингредиентов = 97 кг.

Масса немясных ингредиентов = 1,4 + 0,1 + 1,5 = 3,0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре полуфабриката составляет 100·97/(97 + 3)=97,0 %, т.е. более 60 %, то его относят к группе «Мясные полуфабрикаты».

б) Определение категории полуфабриката

Масса мышечной ткани = 97·0,40 = 38,8 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100·38,8/(97 + 3) = 38,8 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре полуфабриката находится в пределах от 20 % до 40 %, то его относят к категории Г.

А.2. Примеры определения категории мясосодержащего полуфабриката

А.2.1 Определение группы и категории рубленого полуфабриката «Котлеты деревенские», вырабатываемого по рецептуре, указанной в таблице А.5.

Таблица А.5

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента	Содержание мышечной ткани в ингредиенте, доли
Мясо котлетное говяжье с содержанием соединительной и жировой ткани не более 20 %	54,0	Мясной	0,80
Жир-сырец говяжий	5,0	Мясной	0,00
Хлеб пшеничный	13,0	Немясной	0,00
Сухари панировочные	2,0	Немясной	0,00
Лук репчатый свежий	3,0	Немясной	0,00
Перец черный молотый	0,1	Немясной	0,00
Соль поваренная	1,2	Немясной	0,00
Вода питьевая	21,7	Немясной	0,00

а) Определение группы полуфабриката

Масса мясных ингредиентов = 54,0 + 5,0 = 59,0 кг.

Масса немясных ингредиентов = 13,0 + 2,0 + 3,0 + 0,1 + 1,2 + 21,7 = 41,0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре полуфабриката составляет $100 \cdot 59,0/(59,0 + 41,0) = 59,0$ %, т.е. менее 60 %, то его относят к группе «Мясосодержащие полуфабрикаты».

б) Определение категории полуфабриката

Масса мышечной ткани = $54,0 \cdot 0,80 = 43,2$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре $100 \cdot 43,2/(59,0 + 41,0) = 43,2$ %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре полуфабриката находится в пределах от 40 % до 60 %, то его относят к категории В.

А.2.2 Определение группы и категории рубленого полуфабриката «Голубцы сельские», вырабатываемого по рецептуре, указанной в таблице А.6.

Таблица А.6

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента	Содержание мышечной ткани в ингредиенте, доли
Пашина свиная с содержанием жировой ткани не более 40 %	30,0	Мясной	0,60
Шпик боковой свиной	8,0	Мясной	0,00
Капуста белокачанная	35,0	Немясной	0,00
Рис бланшированный	9,0	Немясной	0,00
Лук репчатый свежий	6,0	Немясной	0,00
Перец черный молотый	0,1	Немясной	0,00
Соль поваренная	1,2	Немясной	0,00
Вода питьевая	10,7	Немясной	0,00

а) Определение группы полуфабриката

Масса мясных ингредиентов = 30,0 + 8,0 = 38,0 кг.

Масса немясных ингредиентов = 35,0 + 9,0 + 6,0 + 0,1 + 1,2 + 10,7 = 62,0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре полуфабриката составляет $100 \cdot 38,0/(38,0 + 62,0) = 38,0$ %, т.е. менее 60 %, то его относят к группе «Мясосодержащие полуфабрикаты».

б) Определение категории полуфабриката

Масса мышечной ткани = $30,0 \cdot 0,60 = 18,0$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре $100 \cdot 18,0/(38,0 + 62,0) = 18,0$ %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре полуфабриката менее 20 %, то его относят к категории Д.

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]	Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях России
[3] СП 3238—85	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
[4] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
[5] СанПиН 2.3.2.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[6] СанПиН 2.3.2.1293—2003	Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
[7] МУК 4.1.985—2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[8] МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[9] МУ 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[10] МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[11] МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах методом хроматографии в тонком слое
[12] МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[13] МУ Сборник НН № 5-№ 25	Определение микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде Госхимкомиссия при Министерстве сельского хозяйства СССР, М., 1976—1997
[14] МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[15] МУК 4.1.1912—2004	Определение остаточных количеств левомицитина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[16] МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[17] МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
[18] МУ 5779—91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
[19] МУК 2.6.1.1194—03	Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
[20] ТУ 4215-002-13245171—2001	Термометр цифровой «Замер-1». Технические условия

УДК 637.523.006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1400
92 1410
92 1420
92 1430
92 1440
92 1450
92 1460

Ключевые слова: полуфабрикаты мясные и мясосодержащие, термины и определения, классификация, характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Указанные в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ Р 52675—2006:

ГОСТ 4288—76. На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52675—2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия;

ГОСТ 26670—85 заменен на ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 24.04.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,65. Тираж 109 экз. Зак. 436.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru