ГОСТ 12512—67

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО-ГОВЯДИНА В ЧЕТВЕРТИНАХ, ЗАМОРОЖЕННАЯ, ПОСТАВЛЯЕМАЯ ДЛЯ ЭКСПОРТА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Э

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

Группа Н11

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МЯСО-ГОВЯДИНА В ЧЕТВЕРТИНАХ, ЗАМОРОЖЕННАЯ, ПОСТАВЛЯЕМАЯ ДЛЯ ЭКСПОРТА

ГОСТ 12512—67

Технические условия

Frozen beaf, quarters for export. Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1110

Дата введения 01.01.68

Настоящий стандарт распространяется на замороженную говядину в четвертинах, поставляемую для экспорта.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мясо должно быть выработано в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.2. Для выработки замороженной говядины на экспорт должна применяться говядина от упитанного скота в возрасте до шести лет.

1.3. Не допускается для экспорта мясо:

а) от некастрированных быков;

б) замороженное более одного раза;

в) хранившееся на холодильниках более двух месяцев.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.4. По упитанности говядину разделяют на два сорта:

сорт А — мышцы развиты хорошо, кости не выступают, подкожный жир покрывает всю тушу сплошным слоем — от лопаток до седалищных бугров; допускаются незначительные просветы на ребрах и на бедрах;

сорт Б — мышцы развиты удовлетворительно; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают не резко; подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра и бедра имеют отложения жира в виде небольших участков.

1.5. Туша должна быть разделена на четвертины. Разделение полутуш на четвертины производят между 12 и 13-м ребрами. Количество передних и задних четвертин при отгрузке должно быть равное. Масса четвертины должна быть не менее 40 кг. Вырезку (внутренние пояснично-подвздошные мышцы) не удаляют. Почки и околопочечный жир удаляют.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.6. Технологическая обработка говядины должна быть тщательной. На четвертинах не допускается наличие выхватов подкожного жира, влияющих на товарный вид мяса, кровоподтеков, побитостей, порезов мышечной ткани, спинного мозга, загрязнений, неправильной распиловки по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков) и других дефектов обработки мяса. На четвертинах не допускается наличие льда и снега.

1.7. Мясо должно быть заморожено до температуры в толще мышцы (у кости) не выше минус 10 °С.

1.8. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, гормональных препаратов, нитрозаминов в говядине не должно превышать допустимых уровней, установленных

медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061—89*.

1.9. Требования к упаковке, маркировке, качеству говядины должны соответствовать требованиям договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

1.8, 1.9. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2а.1. Мясо-говядину принимают партиями. Под партией понимают любое количество говядины одной категории упитанности, оформленное одним документом о качестве и ветеринарным свидетельством по установленной форме.

2а.2. Для определения температуры мяса-говядины от каждой партии отбирают шесть четвертин.

При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

Определение сортности и качества технологической обработки говядины проводят на каждой четвертине.

2а.1; 2а.2. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2а.3. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, гормональных препаратов, нитрозаминов проводят в соответствии с установленным порядком.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1, 2.2. **(Исключены, Изм. № 2).**

2.3. Отбор образцов и методы испытаний — по ГОСТ 7269 и ГОСТ 23392.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4а. Для определения качества и массы говядины проводят осмотр всей говядины в партии и групповое взвешивание говядины одной категории. Массу говядины определяют взвешиванием на весах с допускаемой погрешностью не более 0,1 %.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.4. При возникновении разногласий в определении свежести мяса, отбор образцов и методы испытаний проводят по ГОСТ 7269, ГОСТ 23392, ГОСТ 19496. Бактериологические испытания мяса проводят по ГОСТ 21237.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2.5. Определение температуры

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.5.1. *Аппаратура:*

термометр стеклянный жидкостной (нертутный) по ГОСТ 28498, вмонтированный в металлическую оправу.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2.5.2. *Проведение испытания*

Температуру измеряют в толще мышц бедренной части на глубине не менее 6 см от поверхности термометром с погрешностью измерения ±0,5 °С и определяют среднеарифметическое значение температуры.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.6. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, гормональных препаратов, нитрозаминов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. На каждой четвертине должен быть нанесен штамп с четким обозначением сокращенного наименования республики, номера предприятия, слова «ветосмотр» и сорта говядины.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Сорта говядины обозначают:
сорт А — «ЭА»;
сорт Б — «ЭБ».

3.2. Каждую четвертину замороженной говядины по требованию потребителя упаковывают в ткань или суровый миткаль по ГОСТ 29298, или холсто-прошивочное упаковочное полотно.

Ткань прошивают хлопчатобумажными нитками по ГОСТ 6309 торговый № 00 или белыми № 10 или 20, или искусственными нитками в катушках по ОСТ 17 444.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с указанием дополнительных данных, характеризующих продукцию, вид мяса и категорию упитанности:

а) слово «Экспорт»;
б) отправитель — В/о Продинторг СССР;
в) вид мяса и категорию упитанности.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

3.3, 3.4. **(Исключены, Изм. № 1).**

3.5. Удостоверение о качестве и ветеринарное свидетельство должны быть составлены на русском и, по требованию получателя, на иностранных языках.

3.6. Транспортирование говядины должно производиться в хорошо подготовленных вагонах-ледниках или поездах с машинным охлаждением или рефрижераторных судах. Температура мяса в толще мышц бедра (у кости) при отгрузке не должна превышать минус 10 °С.

Транспортирование говядины производят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Транспортирование автомобильным транспортом производят в закрытых специально оборудованных машинах, имеющих санитарный паспорт для перевозки продуктов питания.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.7. Замороженное мясо должно храниться в холодильниках не более двух месяцев при температуре не выше минус 15 °С и относительной влажности воздуха 95—98 % с укладыванием штабелями на деревянных решетках.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 09.01.67

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 6309—93	3.2	ГОСТ 26930—86	2.6
ГОСТ 7269—79	2.3, 2.4	ГОСТ 26932—86	2.6
ГОСТ 14192—96	3.2	ГОСТ 26933—86	2.6
ГОСТ 19496—93	2.4	ГОСТ 28498—90	2.5.1
ГОСТ 21237—75	2.4	ГОСТ 29298—2005	3.2
ГОСТ 23392—78	2.3, 2.4	ОСТ 17 444—88	3.2
ГОСТ 26927—86	2.6		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в июне 1981 г., июне 1984, июне 1987, июле 1990 (ИУС 9—81, ИУС 10—84, ИУС 9—87, ИУС 11—90)

gost.e-ecolog.ru