ГОСТ 779—55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО-ГОВЯДИНА В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

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 ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

Технические условия

Beef. Halves and quarters of cow's carcass. Specifications

ГОСТ 779—55

Взамен ГОСТ 779—49

МКС 67.120.10
ОКП 92 1111, 92 1112

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 20 июля 1955 г. Дата введения установлена

01.10.55

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 03.10.95 № 509

Настоящий стандарт распространяется на мясо-говядину в полутушах и четвертинах, предназначенное для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

2. Мясо подразделяют на:

а) остывшее — подвергшееся после разделки туш остыванию в естественных условиях или остывочных камерах не менее 6 ч и покрывшееся корочкой подсыхания; мышцы упругие;

б) охлажденное — подвергшееся после разделки туш охлаждению до температуры в толще мышц у костей от 0 до плюс 4 °С; поверхность мяса неувлажненная; мышцы эластичные;

в) замороженное — подвергшееся замораживанию до температуры в толще мышц у костей не выше минус 8 °С;

г) подмороженное — подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см минус 3 — минус 5 °С, а в толще мышц бедра 0 — плюс 2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть минус 2 — минус 3 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3. По упитанности мясо разделяют на:

а) говядину первой категории,

б) говядину второй категории.

Степень упитанности характеризуется следующими показателями:

Категория мяса	Характеристика (низшие пределы)
1. Говядина первой категории	а) от взрослого скота: 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, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков;

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в мае 1956 г., июле 1979 г., феврале 1983 г., декабре 1984 г. (ИУС 6—56, 8—79, 6—83, 3—85).

Продолжение

Категория мяса	Характеристика (низшие пределы)
1. Говядина первой категории	б) от молодых животных: мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают, лопатки без впадин, бедра не подтянутые, подкожные жировые отложения видны отчетливо у основания хвоста и на верхней части внутренней стороны бедра. С внутренней стороны видны отчетливые прослойки жира на разрубе грудной части (челышка) и прослойки жира на разрубе между остистыми отростками первых 4—5 спинных позвонков в) от молодых животных: мышцы развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянутые, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают. Жировые отложения имеются у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер
2. Говядина второй категории	а) от взрослого скота: мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины); остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают отчетливо; подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер; б) от молодых животных: мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины), остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают отчетливо, жировые отложения могут отсутствовать

Примечания:

1. Мясо, имеющее показатели по упитанности ниже требований, установленных настоящим стандартом, относят к тощему.

2. Мясо быков (взрослых некастрированных самцов крупного рогатого скота) учитывают по категории упитанности.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4).

4. Мясо выпускают в реализацию в виде продольных полутуш или четвертин, без вырезки (внутренних пояснично-подвздошных мышц).

Разделение полутуш на четвертины производят между 11 и 12 ребрами.

Мясо от молодых животных выпускают в реализацию в виде продольных полутуш или четвертин при массе полутуш не менее 100 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4).

5. На полутушах или четвертинах, выпускаемых в реализацию, промышленную переработку или хранение, не допускается наличие остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, загрязнения.

На замороженных и подмороженных полутушах и четвертинах, кроме того, не допускается наличие льда и снега.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

6. Полутуши или четвертины не должны иметь повреждений поверхности, кровоподтеков и побитостей; допускается наличие зачисток и срывов подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности.

Примечание. Категория упитанности мяса с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими 15% всей поверхности, устанавливается в соответствии с упитанностью убойного животного.

7. Не допускается к выпуску для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели:

а) мясо тощее;

б) мясо быков;

в) мясо с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими 15% поверхности полутуши или четвертины, а также с неправильным разделением по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков);

г) мясо, замороженное более одного раза;

д) мясо свежее, но изменившее цвет в области шеи (потемневшее);

е) мясо подмороженное.

Примечание. Допускается к использованию в предприятиях общественного питания мясо, указанное в подпунктах в) и д).

(Измененная редакция, Изм. № 4).

IIа. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

8. Мясо-говядину принимают партиями. Под партией понимают любое количество говядины одной категории упитанности, одного вида термической обработки, оформленное одним ветеринарным свидетельством и одним удостоверением о качестве установленной формы, предъявленное к одновременной сдаче-приемке.

9. По категориям и массе проводят сплошной контроль.

10. Для измерения температуры мяса-говядины от каждой партии отбирают не менее четырех полутуш или четвертин. При получении неудовлетворительных результатов испытаний проводят повторное испытание на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

11. На говядину для местной реализации или промышленной переработки в местах производства и хранения предприятие выдает удостоверение о качестве или ставит соответствующий штамп на товарно-транспортной накладной.

8—11. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

12. **(Исключен, Изм. № 4).**

13. В случае возникновения сомнения в свежести мяса, отбор проб и исследования мяса проводят по ГОСТ 7269—79 и ГОСТ 23392—78.

II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

13а. Определение массы говядины проводят путем группового взвешивания.

13б. Определение температуры

13б.1. Аппаратура

термометр стеклянный, жидкостный (нертутный) по ГОСТ 28498—90, вмонтированный в металлическую оправу;

полупроводниковый измеритель температуры (ПИТ).

13в. Проведение испытаний

13в.1. Температуру остывшей, охлажденной и замороженной говядины измеряют в толще мышц бедренной части на глубине не менее 6 см. В подмороженном мясе по окончании процесса подмораживания измеряют температуру на глубине 1 и 6 см, а в процессе хранения — на глубине не менее 6 см.

За результат испытаний принимают среднеарифметическое значение измерений.

13. При возникновении разногласий в определении свежести мяса отбор образцов и методы испытаний проводят по ГОСТ 7269—79, ГОСТ 23392—78 и ГОСТ 19496—93. Бактериологические исследования говядины проводят по ГОСТ 21237—75.

Разд. II. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

III. МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

14. Клеймение мяса производят в соответствии с правилами по клеймению мяса, утвержденными в установленном порядке.

15. Категории упитанности мяса обозначают:

говядину первой категории — круглым клеймом диаметром 40 мм;

говядину второй категории — квадратным клеймом размером стороны 40 мм;

говядину тощую — треугольным клеймом размером сторон 45 50 50 мм.

На говядине от молодых животных I и II категории справа от клейма упитанности должна быть буква М высотой 20 мм.

На говядине от быков I и II категорий справа от клейма упитанности должна быть буква Б высотой 20 мм.

16. Полутуши и четвертины мяса, перечисленные в п. 7 в), клеймят на лопаточной части, а задние четвертины на бедренной части одним клеймом, соответствующим категориям мяса, а справа от клейма ставят оттиск штампа букв ПП высотой 20 мм.

14—16. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

16а. Упаковка говядины, поставляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности производится по ГОСТ 15846—2002.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

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

18. Мясо-говядину хранят в соответствии с правилами по хранению мясных продуктов, утвержденными в установленном порядке.

17—18. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

19. Замороженное мясо должно храниться в холодильниках при температуре не выше минус 8 °С и относительной влажности воздуха 90—100%, с укладкой штабелями на деревянных решетках.

20. В зимний период в случае отсутствия охлаждаемых площадей, допускается хранение замороженного мяса (за исключением южных районов СССР) в неохлаждаемых складах, с обязательным покрытием штабелей мяса (брезентами, парусиной, рогожами или соломенными матами) и с соблюдением установленных ветеринарных и санитарных правил.

21. **(Исключен, Изм. № 4).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Говядина I категории	92 1111
Говядина I категории в полутушах и четвертинах	92 1111 0110
остывшая	92 1111 0112
охлажденная	92 1111 0113
замороженная	92 1111 0114
подмороженная	92 1111 0118
Говядина II категории	92 1112
Говядина II категории в полутушах и четвертинах	92 1112 0110
остывшая	92 1112 0112
охлажденная	92 1112 0113
замороженная	92 1112 0114
подмороженная	92 1112 0118
Говядина тощая	92 1113
Говядина тощая в полутушах и четвертинах	92 1113 0110
остывшая	92 1113 0112
охлажденная	92 1113 0113
замороженная	92 1113 0114
подмороженная	92 1113 0118

(Введено дополнительно, Изм. № 4).

gost.e-ecolog.ru