МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ

Технические условия

Издание официальное

Москва
ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
2001

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.52:006.354

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Сборник «Продукты из свинины. Технические условия» содержит стандарты, утвержденные до 1 мая 2001 г. В стандарты внесены все изменения, принятые до указанного срока.

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в выпускаемом ежемесячно информационном указателе «Государственные стандарты».

© ИПК Издательство стандартов, 2001

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ И ЖАРЕНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 17482—85

Pork products, baked and fried.
Specifications

ОКП 92 1351

Дата введения 01.07.86

Настоящий стандарт распространяется на запеченные и жареные продукты, изготовленные из свинины, предназначенные для реализации.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Запеченные и жареные продукты из свинины изготовляют следующего сорта и наименований:

высший сорт:

буженина запеченная, жареная;

карбонад запеченный, жареный;

шейка московская запеченная.

1.2. Кодовое обозначение приведено в приложении.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Запеченные и жареные продукты из свинины должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для выработки запеченных и жареных продуктов из свинины применяют:

свинину по ГОСТ 7724 (включая туши подсвинков массой 30—38 кг) в охлажденном состоянии;

для буженины — тазобедренную часть без костей и хрящей толщиной шпика не более 2 см от свиных полутуш всех категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для карбонада — спинную и поясничную мышцы (филей) с толщиной шпика не более 0,5 см от свиных полутуш всех категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для московской шейки — мышечную ткань с межмышечным жиром от шейной части от свиных полутуш первой, второй, четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*, выварочную или молотую, помолов № 0, 1, 2, не ниже первого сорта;

чеснок свежий по ГОСТ 7977;

перец черный по нормативно-технической документации;

перец красный молотый по нормативно-технической документации;

пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, неокрашенную, нелакированную, обработанную и не обработанную антиблоком, номинальной поверхностной плотностью, г/м^2, — 45, 55;

пленки полимерные комбинированные (полиэтиленцеллофановые, полиэтиленполиамидные и аналогичные пленочные материалы), разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

пакеты из полимерных пленочных материалов для продукции мясной и молочной промышленности по нормативно-технической документации, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

пергамент по ГОСТ 1341;

подпергамент по ГОСТ 1760;

скобы алюминиевые для зажима упаковок из пленок, П-образные, по нормативно-технической документации.

Примечания:

1. Допускается использовать свинину в замороженном состоянии со сроком хранения не более 3 мес при отсутствии охлажденной свинины для предприятий, определенных Советами Министров союзных республик по согласованию с Госстандартом.
2. Не допускается использовать свинину от туш хряков.

2.3. По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из свинины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	Запеченные и жареные		Запеченные
	буженина	карбонад	шейка московская
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, края ровно обрезаны		Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, без бахромок, с наличием черного перца, чеснока и соли, края ровно обрезаны
Форма	Овальная, круглая	Прямоугольная	Овально-удлиненная
Консистенция	Упругая		
Вид на разрезе	Мышечная ткань светло-серая или со слабо-розовым оттенком, цвет шпика белый или с розоватым оттенком		Мышечная ткань светло-серая или со слабо-розовым оттенком с прослойками межмышечного жира, цвет жира белый или с розоватым оттенком
Запах и вкус	Запах и вкус, характерные для запеченной или жареной свинины, без посторонних привкуса и запаха		Выраженный запах запеченной свинины, чеснока и специй, вкус приятный, без посторонних привкуса и запаха
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	2,0	0,5	—
Масса единицы готового продукта, кг, не менее	2,5	0,6	Не нормируется
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,0	2,0	2,0

Примечание. Допускается по согласованию с торгующими организациями буженину и карбонад натирать молотым порошком красного перца, чесноком или смесью красного перца с чесноком.

2.4. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР*.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки и объем выборок — по ГОСТ 9792.

Каждая партия должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукта.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

3.2. Показатель массовой доли соли определяется изготовителем периодически, но не реже одного раза в декаду, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

3.3. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с установленным порядком.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Правила отбора проб — по ГОСТ 9792 и ГОСТ 26929.

4.2. Методы испытаний — по ГОСТ 9959, ГОСТ 9957, ГОСТ 9958.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934; афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Запеченные и жареные продукты из свинины завертывают в пергамент, подпергамент, целлофан и другие пленки или фасуют на специальном оборудовании в пакеты из полимерных пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР.

Допускается использовать алюминиевые скобы для зажима упаковок.

На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена маркировка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования продукта;

даты изготовления;

срока хранения;

обозначения настоящего стандарта.

Допускается аналогичную маркировку наносить на этикетку и вкладывать под упаковку.

5.2. Продукты допускается выпускать в фасованном виде порциями массой 100, 150, 200, 250, 300 г целым куском (порционная нарезка — весь ассортимент) или ломтиками (сервировочная нарезка — карбонад, шейка), упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

Предельные отклонения массы нетто упаковочной единицы:

для порций массой 100, 150 г ±4 г;

для порций массой 200, 250, 300 г ±6 г.

На каждой упаковочной единице должна быть этикетка, наклеенная или вложенная под пленку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования продукта;

даты изготовления;

срока хранения;

массы нетто, кг;

обозначения настоящего стандарта.

5.3. При упаковывании на специальном оборудовании допускается выпускать продукцию любой массой от 60 до 300 г с указанием на этикетке: наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака; наименования продукта; обозначения настоящего стандарта. Кроме того, на каждую упаковочную единицу наклеивают чек из термочувствительной чековой ленты с указанием массы нетто, даты изготовления, срока хранения.

5.4. Запеченные и жареные продукты из свинины упаковывают в ящики: деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, дощатые по ГОСТ 10131, алюминиевые и полимерные по нормативно-технической документации.

Допускается пакеты с фасованной продукцией упаковывать в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513.

5.5. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

5.6. Масса брутто должна быть не более 30 кг.

5.7. В каждый ящик упаковывают продукты из свинины одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований вместе производят только по согласованию с потребителем.

5.8. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и массы тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

5.9. Маркировку, характеризующую продукцию, наносят на одну из торцовых сторон каждого ящика несмывающейся непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования и сорта продукта;

даты изготовления и упаковывания;

номера упаковщика;

количества упаковочных единиц (при упаковывании фасованной продукции);

обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, аналогичный ярлык вкладывают в каждый ящик с дополнительным указанием массы нетто, брутто, тары.

Допускается при упаковывании продуктов для местной реализации многооборотную тару не маркировать, а вкладывать ярлык в каждый ящик без указания массы брутто и тары.

5.10. Запеченные и жареные продукты из свинины должны выпускаться в реализацию с температурой в толще изделия не ниже 0 и не выше 8 °С.

5.11. Запеченные и жареные продукты из свинины транспортируют всеми видами транспорта, кроме железнодорожного, в охлаждаемых и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортирование в пакетированном виде — по нормативно-технической документации на средства и способы пакетирования.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.12. Срок хранения и реализации запеченных и жареных продуктов из свинины при температуре от 0 до 8 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % — не более 5 сут с момента окончания технологического процесса, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе — не более 24 ч.

5.13. Срок хранения и реализации запеченных и жареных продуктов из свинины, упакованных под вакуумом, с момента окончания технологического процесса при температуре от 5 до 8 °С при сервировочной нарезке — не более 5 сут, при порционной нарезке — не более 6 сут, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе — не более 24 ч.

5.14. В торговой сети все нефасованные продукты реализуются с удалением оберточных материалов.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукта	Код ОКП
Буженина запеченная высшего сорта	92 1351 7714
Буженина жареная высшего сорта	92 1351 7715
Карбонад запеченный высшего сорта	92 1351 7814
Карбонад жареный высшего сорта	92 1351 7815
Шейка московская запеченная высшего сорта	92 1351 7134

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27.06.85 № 2042**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 17482—72**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	2.2	ГОСТ 9959—91	4.2
ГОСТ 1760—86	2.2	ГОСТ 10131—93	5.4
ГОСТ 7724—77	2.2	ГОСТ 11354—93	5.4
ГОСТ 7730—89	2.2	ГОСТ 13513—86	5.4
ГОСТ 7977—87	2.2	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 8273—75	5.5	ГОСТ 14192—96	5.8
ГОСТ 9792—73	3.1; 4.1	ГОСТ 26927—86	4.2
ГОСТ 9957—73	4.2	ГОСТ 26929—94	4.1
ГОСТ 9958—81	4.2	ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	4.2

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в декабре 1990 г. (ИУС 3—91)**

gost.e-ecolog.ru