ГОСТ 4814—57

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БЛОКИ МЯСНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

Группа Н11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БЛОКИ МЯСНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Технические условия

Frozen meat in blocks.
Specifications

ГОСТ 4814—57

Взамен ГОСТ 4814—49

МКС 67.120.10
ОКП 92 1100

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 3 августа 1957 г. Дата введения установлена

01.11.57

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

Настоящий стандарт распространяется на замороженные мясные блоки из говяжьего, бараньего и свиного мяса на костях, предназначенные для пищевых целей.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Мясные блоки выпускают:

а) потушные,

б) сортовые.

Потушные блоки приготовляют из всех сортов мяса, пропорционально их содержанию в туше.

Сортовые блоки приготовляют из мясных туш, полутуш и четвертин, разделываемых на сортовые части:

а) говяжьи — по ГОСТ 7595—79,

б) бараньи — по ГОСТ 7596—81,

в) свиные — по ГОСТ 7597—55.

2. Для приготовления блоков применяют свежее охлажденное мясо:

а) говядину первой и второй категории — по ГОСТ 779—55;

б) баранину первой и второй категории — по ГОСТ 1935—55;

в) свинину мясной упитанности, обрезную и мясо подсвинков — по ГОСТ 7724—77.

3. Для производства блоков не допускается мясо:

а) бугаев, буйволов, сарлыков, хряков, коз и козлов;

б) размороженное;

в) говяжье 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) баранье с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими 10% поверхности туши;

д) свиное с зачистками, превышающими 10% поверхности полутуши или туши, или со срывами подкожного жира, превышающими 15% поверхности, а также с неправильным разделением по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков).

Для производства сортовых блоков не допускаются части туши, имеющие зачистки и срывы подкожного жира.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★О

Издание с Изменениями № 2, 3, 4, утвержденными в мае 1971 г., августе 1980 г., декабре 1990 г. (ИУС 7—71, 10—80, 2—91).

4. Мясные блоки вырабатывают по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением санитарных и ветеринарных правил.

5. Мясные блоки должны соответствовать следующим требованиям.

Наименование показателей	Характеристика показателей	
	Блоки из говядины	Блоки из баранины и свинины
1. Форма блоков	Прямоугольная с ровными поверхностями. Мясо в блоке должно быть уложено плотно	
2. Размеры блоков в мм:		
I	370 (380)·370 (380)·150	
II	370 (380)·370 (380)·95 или 75 (100)	
III	370 (380)·180 (190)·95 (100)	
3. Масса нетто в кг:		
блоков I размера	18—22	15—20
блоков II размера	8—15	7—12
блоков III размера	7—10	6—9
4. Температура в толще блока не выше	Минус 6 °С	

Примечание. При изготовлении нового технологического инвентаря и тары размеры, указанные в скобках, не должны применяться.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

6. В каждом блоке должно быть мясо одного вида и одной категории упитанности.

6а. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, нитрозаминов, пестицидов в мясных замороженных блоках не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061—89*.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

7. Предприятие-изготовитель должно гарантировать соответствие выпускаемых блоков требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию блоков документами, удостоверяющими их качество.

8. Партией считают любое количество блоков, приготовленных из мяса одного вида, одной упитанности, одной даты и смены заморозки и предъявленных к одновременной сдаче-приемке.

9. Для контрольной проверки качества и массы мясных блоков потребитель имеет право вскрывать до 10% указанных мест, но не менее 10 мест от каждой партии.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

10. Доброкачественность мясных блоков, в случае необходимости, определяется по ГОСТ 7269—79 и ГОСТ 21237—75.

10а. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, нитрозаминов, пестицидов проводят в установленном порядке.

10б. Подготовку проб для определения токсичных элементов проводят по ГОСТ 26929—94.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, пестицидов, нитрозаминов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

10а, 10б. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

2. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

11. Мясные блоки, предназначенные для отгрузки, должны быть завернуты в пергамент, подпергамент, пергамин, целлофан или другие прозрачные пленки, разрешенные Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР.

12. Мясные блоки упаковывают в изотермические картонные контейнеры или в картонные ящики по ГОСТ 13513—86.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

13. На одной из боковых стенок контейнера или картонного ящика наклеивают печатную этикетку с указанием:

а) наименования организации, в которую входит предприятие;

б) наименования предприятия, выработавшего блоки;

в) наименования блока (сортовой или потушный) с указанием вида и категории упитанности, а в сортовых блоках и сорта мяса;

г) массы нетто и брутто;

д) даты заморозки;

е) обозначения настоящего стандарта.

Внутрь каждого контейнера или ящика вкладывают этикетку с указанием наименования и местонахождения предприятия-изготовителя, даты заморозки, фамилии упаковщика.

3. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

14. Мясные блоки должны храниться в камерах холодильников при температуре не выше минус 8 °С и относительной влажности воздуха не ниже 90%, с укладкой штабелями на подтоварниках отдельно по видам, упитанности и сортам.

15. Сроки хранения блоков в камерах холодильников устанавливаются технологической инструкцией, утвержденной в установленном порядке.

16. Зимой, в период устойчивых морозов, в случае отсутствия охлаждаемых помещений (за исключением южных районов), допускается хранение упакованных блоков в неохлаждаемых складах.

17. Перевозка мясных блоков производится:

а) железнодорожным транспортом — по действующей инструкции Министерства путей сообщения;

б) водным транспортом — по действующим правилам по перевозке скоропортящихся грузов водным транспортом;

в) автомобильным транспортом — в теплое время года в специальных автомашинах с машинным охлаждением кузовов, а в холодное время года — в неохлаждаемых кузовах автомашин с укрытием брезентами или другими водонепроницаемыми тканями.

gost.e-ecolog.ru