МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 18255—85

Pork products, smoked-cooked.
Specifications

ОКП 92 1351

Дата введения 01.07.86

Настоящий стандарт распространяется на копчено-вареные продукты, изготовленные из свинины, предназначенные для реализации.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Копчено-вареные продукты из свинины изготовляют следующих сортов и наименований:

высший сорт:

окорок тамбовский;
окорок воронежский;
окорок обезжиренный;
рулет ленинградский;
рулет ростовский;
шинка по-белорусски;
корейка;
грудинка;
балык свиной в оболочке;

второй сорт:

щековина (баки).

1.2. Кодовое обозначение приведено в приложении.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Копчено-вареные 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 копчено-вареных продуктов из свинины применяют:

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

бекон соленый в полутушах по нормативно-технической документации;

для тамбовского окорока — тазобедренную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона;

для воронежского окорока — лопаточную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона;

для обезжиренного окорока — тазобедренную часть после снятия шпика с толщиной слоя не более 0,5 см от свиных полутуш второй, третьей, четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

для ленинградского рулета — тазобедренную часть без костей и хрящей (с голяшкой или без нее) от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона;

для ростовского рулета — лопаточную часть без костей и хрящей (с рулькой или без нее) от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона;

для шинки по-белорусски — тазобедренную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре; соленого бекона;

для корейки — спинную часть с ребрами и удаленными позвонками от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой; соленого бекона;

для грудинки — грудореберную часть с ребрами с удаленной брюшиной от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой; соленого бекона;

для балыка свиного в оболочке — спинную и поясничную мышцы (филей) с толщиной слоя шпика не более 0,5 см от свиных полутуш второй, четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для щековины (баков) — щековину от свиных полутуш всех категорий упитанности в шкуре;

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

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7—3 по нормативно-технической документации;

сахар-песок по ГОСТ 21;

глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

натрий аскорбиновокислый по нормативно-технической документации;

кислоту аскорбиновую пищевую по ГФ X;

натрий углекислый по ГОСТ 83;

натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;

натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;

натрия триполифосфат пищевой по ГОСТ 13493;

натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный по ГОСТ 245;

натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный пищевой по нормативно-технической документации;

синюги говяжьи по ГОСТ 13461;

пленку синюжную по ГОСТ 16403;

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

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

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;

шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308, 3.34; 1,25; 1,0; 0,84 ктекс;

шпагат вискозный по нормативно-технической документации;

нитки льняные по ГОСТ 14961;

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 копчено-вареные продукты из свинины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000

Наименование показателя	Характеристика и норма									
	Окорока			Рулеты		Шинка по-белорусски	Корейка	Грудинка	Балык свиной в оболочке	Щековина (баки)
	тамбовский	воронежский	обезжиренный	ленинградский	ростовский					
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны						Поверхность чистая, сухая, в шкуре или без шкуры, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания		Поверхность оболочки чистая, сухая. Оболочка не нарушена. Перевязан шпагатом продольно-поперечно через каждые 5—8 см, с петлей для подвешивания	Поверхность чистая, сухая, в шкуре, без выхватов мяса и жира, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания
	в шкуре, без шкуры	в шкуре, без шкуры	без шкуры	плотно свернутые шкурой или шпиком наружу, перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5—8 см поперечно, с петлей для подвешивания. Рулеты, приготовленные из свинины без шкуры, должны быть завернуты в целлофан или другие пленки с последующей вязкой шпагатом	плотно свернутая шкурой наружу в виде рулета, перевязанная шпагатом 2—4 раза вдоль и через каждые 1,5 см поперечно, с петлей для подвешивания					
	с петлей для подвешивания									
Форма	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена	Прямоугольная, плоская, ножка отпилена в запястье	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена	Цилиндрическая или округленная, суживающаяся к ножке, для небольших — цилиндрическая		Округленная, удлиненная	Прямоугольная, с ребрами, позвонки удалены; толщина в тонкой части не менее 3 см	Прямоугольная, с ребрами, брюшина с сосками удалена; толщина в тонкой части не менее 2 см	Батоны слегка изогнутой формы	Неправильная или многоугольная, плоская

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма									
	Окорока			Рулеты		Шинка по-белорусски	Корейка	Грудинка	Балык свиной в оболочке	Щековина (баки)
	тамбовский	воронежский	обезжиренный	ленинградский	рязанский					
Консистенция	Упругая									
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения							жировая ткань с прослойками мышечной ткани	Мышечная ткань бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения
Запах и вкус	Запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха									
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	4,0	4,0	0,5	3,0	3,0	1,5	4,0	3,0	0,5	Не нормируется
Масса единицы готового продукта, кг	Не более 9,0	Не более 8,0	Не более 7,0	Не более 8,0	Не более 7,0	Не нормируется	Не менее 1,5	Не менее 1,0	Не нормируется	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	
Массовая доля нитрита, %, не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	

Примечания:

1. Допускается изготовлять:

ленинградские и ростовские рулеты небольшие, массой не менее 0,7 кг, перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 3—5 см поперечно, с петлей для подвешивания.

2. Концы оболочки и шпагата при изготовлении рулетов, свиного балыка должны быть не более 4 см, концы шпагата для шинки по-белорусски — не более 4 см.

3. Клейма на шкуре (окорока, рулеты), указывающие категорию, не удаляют.

4. Допускается изготовлять ленинградский рулет без голяшки, ростовский — без рульки.

5. При использовании фосфатов их содержание не должно превышать 0,4 % в пересчете на фосфор.

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.

3.2. Показатели массовой доли соли, нитрита и фосфатов определяются 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, ГОСТ 26929.

4.2. Методы испытаний — по ГОСТ 9959, ГОСТ 9957, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 9958, ГОСТ 9794.

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. Копчено-вареные продукты из свинины без оболочки или без шкуры 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.

Примечание. Допускается при нарушении целостности оболочки выпускать нецелые рулеты и свиной балык. При этом срезанные концы продукта должны быть обернуты салфеткой из целлофана, пергамента, подпергамента или других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, и перевязаны шпагатом, нитками или резиновой обхваткой.

5.2. Допускается выпускать продукты из свинины копчено-вареные в фасованном виде порциями массой 100, 150, 200, 250, 300 г целым куском (порционная нарезка — весь ассортимент) или ломтиками (сервировочная нарезка — балык свиной в оболочке), упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

При фасовании целым куском упаковывание окороков производят без шкуры и костей, рулетов — в шкуре, без шкуры, без рулек и голяшек.

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 продукции на специальном оборудовании допускается выпускать порции 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. Копчено-вареные 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 фасованными продуктами 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. Копчено-вареные продукты из свинины должны выпускаться в реализацию с температурой в толще изделий не ниже 0 и не выше 8 °С.

5.11. Продукты из свинины копчено-вареные транспортируют всеми видами транспорта, кроме железнодорожного, в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем 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 копчено-вареных продуктов из свинины при температуре от 0 до 8 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % составляет 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 копчено-вареных 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 продукты реализуются без оберточных материалов и шпагата; окорока — с удалением шкуры, костей, рулек и голяшек; рулеты — без удаления шкуры, с удалением рулек и голяшек; балык — без удаления оболочки; шинка по-белорусски, щековина (баки) — в шкуре; корейка, грудинка — в шкуре или без шкуры, без удаления костей. Со срезанных концов продукта удаляется целлофан, пергамент, подпергамент и другие материалы, в которые был дополнительно завернут продукт при нарушении целостности оболочки.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукта	Код ОКП
Окорок тамбовский копчено-вареный высшего сорта	92 1351 1742
Окорок тамбовский копчено-вареный высшего сорта в шкуре	92 1351 1752
Окорок тамбовский копчено-вареный высшего сорта без шкуры	92 1351 1772
Окорок воронежский копчено-вареный высшего сорта	92 1351 1782
Окорок воронежский копчено-вареный высшего сорта в шкуре	92 1351 1792
Окорок воронежский копчено-вареный высшего сорта без шкуры	92 1351 1822
Окорок обезжиренный копчено-вареный высшего сорта без шкуры	92 1351 1832
Рулет ленинградский копчено-вареный высшего сорта	92 1351 3572
Рулет ленинградский копчено-вареный высшего сорта с голяшкой и шкурой	92 1351 3582
Рулет ленинградский копчено-вареный высшего сорта с шкурой и без голяшки	92 1351 3592
Рулет ленинградский копчено-вареный высшего сорта без шкуры с голяшкой	92 1351 3612
Рулет ленинградский копчено-вареный высшего сорта без шкуры и голяшки	92 1351 3622
Рулет ростовский копчено-вареный высшего сорта в шкуре с рулькой	92 1351 3642
Рулет ростовский копчено-вареный высшего сорта в шкуре без рульки	92 1351 3652
Рулет ростовский копчено-вареный высшего сорта без шкуры с рулькой	92 1351 3662
Рулет ростовский копчено-вареный высшего сорта без шкуры и рульки	92 1351 1672
Шинка по-белорусски копчено-вареная высшего сорта	92 1351 4192
Корейка копчено-вареная высшего сорта	
Корейка копчено-вареная высшего сорта в шкуре	92 1351 4112
Корейка копчено-вареная высшего сорта без шкуры	92 1351 4142
Грудинка копчено-вареная высшего сорта	92 1351 4672
Грудинка копчено-вареная высшего сорта в шкуре	92 1351 4612
Грудинка копчено-вареная высшего сорта без шкуры	92 1351 4812
Балык свиной в оболочке копчено-вареный высшего сорта	92 1351 5512
Щековина (баки) копчено-вареная второго сорта	92 1351 8662

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 18255—72**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	2.2	ГОСТ 9958—81	4.2
ГОСТ 83—79	2.2	ГОСТ 9959—91	4.2
ГОСТ 84—76	2.2	ГОСТ 10131—93	5.4
ГОСТ 245—76	2.2	ГОСТ 11354—93	5.4
ГОСТ 975—88	2.2	ГОСТ 13461—68	2.2
ГОСТ 1341—97	2.2	ГОСТ 13493—86	2.2
ГОСТ 1760—86	2.2	ГОСТ 13513—86	5.4
ГОСТ 2156—76	2.2	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 4197—74	2.2	ГОСТ 14192—96	5.8
ГОСТ 7724—77	2.2	ГОСТ 14961—91	2.2
ГОСТ 7730—89	2.2	ГОСТ 16403—70	2.2
ГОСТ 8273—75	5.5	ГОСТ 17308—88	2.2
ГОСТ 8558.1—78	4.2	ГОСТ 26927—86	4.2
ГОСТ 9792—73	3.1; 4.1	ГОСТ 26929—94	4.1
ГОСТ 9794—74	4.2	ГОСТ 26930-86 —	
ГОСТ 9957—73	4.2	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