ГОСТ 16594—85

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.52:006.354 Группа Н11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Технические условия

Pork products, raw-smoked.
Specifications

ГОСТ 16594—85

МКС 67.120.10
ОКП 92 1351

Дата введения 01.07.86

Настоящий стандарт распространяется на сырокопченые продукты, изготовленные из свинины, предназначенные для реализации.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Сырокопченые продукты из свинины изготовляют следующих сортов и наименований:

высший сорт:

окорок тамбовский;
окорок воронежский;
рулет ленинградский;
рулет ростовский;
корейка;
грудинка;
грудинка бескостная (бекон);
шейка ветчинная;
филей в оболочке;

второй сорт:

ребра свиные;

третий сорт:

рулька (предплечье);
голяшка (подбедерок).

1.2. Кодовое обозначение приведено в приложении.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Сырокопченые 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 сырокопченых 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; соленого бекона;

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1985
© ИПК Издательство стандартов, 2003

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

для корейки — спинную часть с ребрами и удаленными позвонками от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре; соленого бекона;

для грудинки — грудореберную часть с ребрами с удаленной брюшиной от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре; соленого бекона;

для бескостной грудинки (бекона) — грудобрюшную часть с удаленными ребрами и сосками от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре; соленого бекона;

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

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

для свиных ребер — грудореберную часть с шейными и спинными позвонками, полученную при разделке переднего и среднего отрубов, с содержанием межреберного мяса не более 30 % от свиных полутуш всех категорий; соленого бекона;

для рульки — предплечье, отделенное от переднего отруба, от свиных полутуш всех категорий в шкуре;

для голяшки — подбедерок, отделенный от заднего отруба, от свиных полутуш всех категорий 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;

пленку синюжную по НТД;

синюги говяжьи по НТД;

оболочки сшитые натуральные и искусственные, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

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;

шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308, № 0,3; 0,8; 1,0; 1,2;

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 сырокопченые продукты из свинины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

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).

---

* На территории Российской Федерации ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Наименование показателя	Характеристика и норма											
	Окорока		Рулеты		Корейка	Грудинка	Грудинка бескостная (бекон)	Шейка ветчинная	Филей в оболочке	Ребра свиные	Рулька (предплечье)	Голяшка (подбедерок)
	тамбовский	воронежский	ленинградский	ростовский								
Внешний вид	В шкуре. Поверхность равномерно прокопченая, чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны							Поверхность оболочки чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, оболочка не нарушена, перевязаны шпагатом или ниткой через каждые 5—8 см, с петлей для подвешиваня		Равномерно чистая, без пятен и загрязнений, с прирезями межреберного мяса не более 30 %, допускается наличие шейных и спинных позвонков, с петлей для подвешивания	Прокопченая, чистая, сухая, без загрязнений, остатков щетины, без плесени, с петлей для подвешивания	
	с петлей для подвешивания		плотно свернутые шкурой наружу, туго перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5—8 см поперечно, с петлей для подвешивания		с петлей для подвешивания							
Форма	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости	Прямоугольная, плоская, ножка отпилена в запятье	Цилиндрическая или округлая, суживающаяся к ножке; для небольших — цилиндрическая		Прямоугольная с ребрами, позвонки удалены, толщина в тонкой части не менее 3 см, ребра не оголены	Прямоугольная с ребрами, брюшина удалена, толщина в тонкой части не менее 2 см, ребра не оголены	Прямоугольная, ребра и брюшина удалены, толщина в тонкой части не менее 2 см	Батоны прямой или слегка изогнутой формы		Натуральная		
Консистенция	Упругая									Плотная		
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		Равномерно окрашенная мышечная ткань		Равномерно окрашенная мышечная ткань красного или темно-красного цвета, без серых пятен		
								темно-красного цвета, без серых пятен, с прослойками межмышечного жира	бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения			

Наименование показателя	Характеристика и норма											
	Окорока		Рулеты		Корейка	Грудинка	Грудинка бескостная (бекон)	Шейка ветчинная	Филей в оболочке	Ребра свиные	Рулька (предплечье)	Голяшка (подбедерок)
	тамбовский	воронежский	ленинградский	ростовский								
Запах и вкус	Выраженный запах копчения, вкус ветчинный, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха									Запах копчения, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	Запах копчения, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	4,0	4,0	3,0	3,0	4,0	3,0	3,0	—	0,5	—	—	—
Масса единицы готового продукта, кг	Не более 8,0	Не более 7,0	Не более 7,0	Не более 6,0	Не менее 1,5	Не менее 1,0	Не менее 1,0	Не нормируется			Не нормируется	
Массовая доля влаги, %, не более:	Не нормируется		Не нормируется		Не нормируется			45,0	60,0		Не нормируется	
для отгрузки*	65,0	61,0										
Массовая доля поваренной соли, %, не более:	5,0	5,0	5,0	5,0	4,0	4,0	4,0	6,0	6,0	3,5	3,5	3,5
для отгрузки*	6,5	6,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005

* В районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности.

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. Ветеринарные клейма на шкуре (окорока, рулеты), указывающие категорию, не удаляют.
3. Допускается при наличии спецоборудования выпускать ребра свиные, рульку и голяшку без петли.
4. Допускается выпускать ленинградский рулет без голяшки, ростовский — без рульки.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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

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

3.2. Показатели массовой доли соли и нитрита 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.

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. Сырокопченые продукты из свинины упаковывают в ящики: деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, дощатые по ГОСТ 10131, для местной реализации также в алюминиевые и полимерные по нормативно-технической документации.

Допускается пакеты с фасованными продуктами упаковывать в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513.

5.2. Продукты допускается выпускать в фасованном виде порциями массой 100, 150, 200, 250, 300 г целым куском (порционная нарезка — окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, филей в оболочке) или ломтиками (сервировочная нарезка — бескостная грудинка, ветчинная шейка, филей в оболочке), упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

Примечание. При фасовании целым куском упаковывание окороков, корейки и грудинки производят с костью и шкурой; рулетов — в шкуре, без рулек и голяшек.

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;

обозначения настоящего стандарта.

Предельные отклонения массы нетто упаковочной единицы не должны превышать:

для порций массой 100, 150 г ±4 г;

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

5.3. При упаковывании на специальном оборудовании допускается выпускать порции 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. Тара должна быть чистой, сухой, прочной, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

5.5. Масса брутто должна быть не более 30 кг.

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

5.7. 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.

5.8. Маркировку, характеризующую продукцию, наносят на одну из торцовых сторон каждого ящика несмывающейся непахнущей краской при помощи штампа 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.

5.9. Сырокопченые продукты из свинины должны выпускаться в реализацию с температурой в толще изделия не ниже 0 и не выше 8 °С, для перевозки железнодорожным транспортом — не выше 4 °С.

5.10. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сырокопченых продуктов из свинины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.11. Сырокопченые продукты из свинины транспортируют всеми видами транспорта (свиные ребра по железной дороге не транспортируются) 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 сырокопченых продуктов из свинины, кроме копченых свиных ребер, с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 до 4 °С и относительной влажности (75±5) % — не более 30 сут; при температуре от 4 до 12 °С — не более 15 сут, при температуре от минус 7 до минус 9 °С — не более 120 сут.

Срок хранения и реализации копченых свиных ребер при температуре от 0 до 8 °С — 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 сырокопченых продуктов из свинины, упакованных под вакуумом, с момента окончания технологического процесса при температуре от 5 до 8 °С при сервировочной нарезке — не более 15 сут, при порционной — не более 20 сут; при температуре от 12 до 15 °С при сервировочной нарезке — не более 10 сут, при порционной — не более 15 сут, в том числе на предприятии-изготовителе — не более 24 ч.

5.14. В торговой сети все продукты реализуются без шпагата; окорока — без удаления костей, шкуры, с удалением рулек и голяшек; рулеты — без удаления шкуры, с удалением рулек и голяшек; корейка и грудинка — с костями и шкурой; грудинка бескостная — в шкуре; ветчинная шейка и филей — без удаления оболочки.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукта	Код ОКП
Окорок тамбовский сырокопченый высшего сорта	92 1351 1741
Окорок воронежский сырокопченый высшего сорта в шкуре	92 1351 1781
Рулет ленинградский сырокопченый высшего сорта с голяшкой в шкуре	92 1351 3581
Рулет ленинградский сырокопченый высшего сорта без голяшки в шкуре	92 1351 3591
Рулет ростовский сырокопченый высшего сорта с рулькой в шкуре	92 1351 3641
Рулет ростовский сырокопченый высшего сорта без рульки в шкуре	92 1351 3651
Корейка сырокопченая высшего сорта в шкуре	92 1351 4191
Грудинка сырокопченая высшего сорта в шкуре	92 1351 4671
Грудинка бескостная (бекон) сырокопченая высшего сорта в шкуре	92 1351 4821
Шейка ветчинная сырокопченая высшего сорта	92 1351 7271
Филей в оболочке сырокопченый высшего сорта	92 1351 7411
Ребра свиные сырокопченые второго сорта	92 1351 8851
Рулька (предплечье) сырокопченая третьего сорта	92 1351 6741
Голяшка (подбедерок) сырокопченая третьего сорта	92 1351 8761

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 27.06.86 № 2042**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 16594—71**

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 10131—93	5.1
ГОСТ 975—88	2.2	ГОСТ 11354—93	5.1
ГОСТ 1341—97	5.4	ГОСТ 13513—86	5.1
ГОСТ 1760—86	5.4	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 4197—74	2.2	ГОСТ 14192—96	5.7
ГОСТ 7724—77	2.2	ГОСТ 14961—91	2.2
ГОСТ 8273—75	5.4	ГОСТ 15846—2002	5.10
ГОСТ 8558.1—78	4.2	ГОСТ 17308—88	2.2
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
ГОСТ 9959—91	4.2		

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

6. **ИЗДАНИЕ (апрель 2003 г.) с Изменением № 1, утвержденным в декабре 1990 г. (ИУС 3—91)**

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.С. Черная*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 26.05.2003. Усл.печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 0,80.
Тираж 130 экз. С 10687. Зак. 445.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
gost.e-ecolog.ru
e-mail: info@standards.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru