ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52601— 2006

МЯСО
РАЗДЕЛКА ГОВЯДИНЫ НА ОТРУБЫ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии»

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 5 декабря 2006 г. № 291-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомления и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2007
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
Переиздание (по состоянию на июль 2008 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО
РАЗДЕЛКА ГОВЯДИНЫ НА ОТРУБЫ
Технические условия

Meat. Dressing of beef into cuts. Specifications

Дата введения — 2008—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на отрубы из говядины бескостные и на кости (далее — отрубы), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

Требования к безопасности продукции изложены в 5.3.2 и 5.3.3, требования к качеству — в 5.3.1, к маркировке — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки*

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50454—92 (ИСО 3811—79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51478—99 (ИСО 2917—74) Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (pH)

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.

ГОСТ Р 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

Издание официальное

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 13).

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 779—55 Мясо — говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 7269—79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—02 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19496—93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23392—78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427.

4 Классификация

Отрубы в зависимости от термического состояния подразделяют на: парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные.

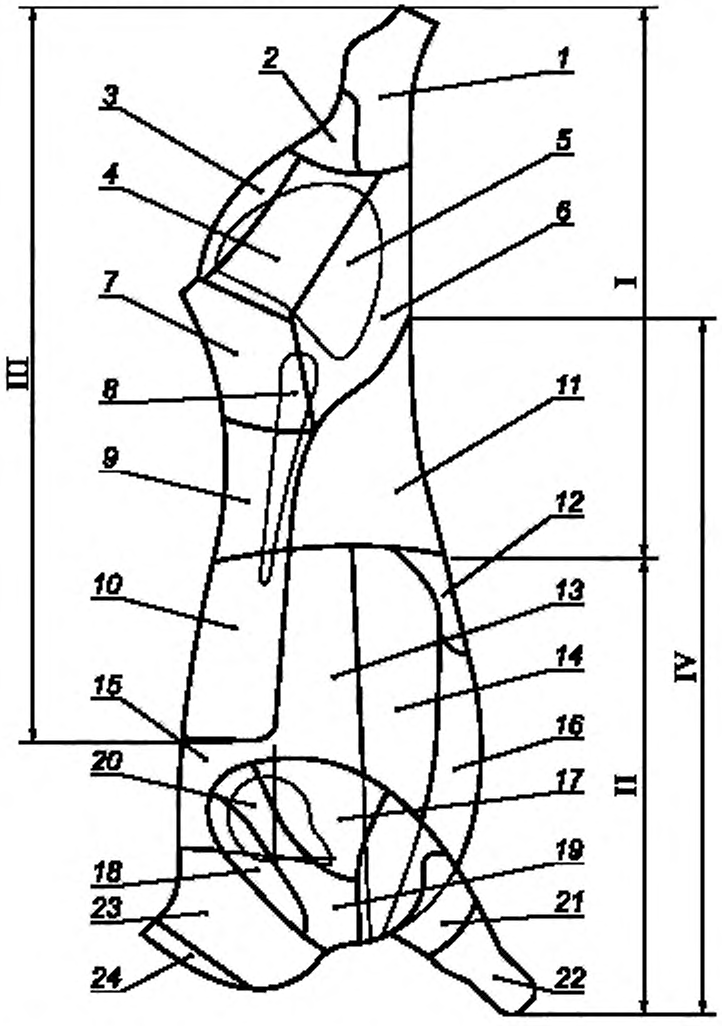
Для реализации в торговой сети и в сети общественного питания используют отрубы — охлажденные и замороженные, для промышленной переработки — парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные.

5 Технические требования

5.1 Отрубы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ветеринарно-санитарных правил использования и переработки импортного мяса и

мясопродуктов, санитарных правил для предприятий мясной промышленности и санитарно-эпидемиологических правил и нормативов*.

5.2 Схема разделки говядины на отрубы приведена на рисунке 1.



I (*1—7, 9—11*) — задняя четвертина; II (*12—24*) — передняя четвертина; III (*1—7,9,10*) — задняя четвертина — пистолетный отруб; IV (*11—24*) — передняя четвертина без спинной части с пашиной

1 — задняя голяшка, *2 — 7* — тазобедренный отруб. *2* — нижняя часть, *3, 4* — наружная часть (*3* — полусухожильная мышца, *4* — двуглавая мышца), *5* — внутренняя часть, *6* — боковая часть, *7* — верхняя часть; *8* — вырезка; *9, 10* — спинно-поясничный отруб: *9* — поясничная часть, *10* — спинная часть; *11* — пашина; *12* — завиток; *13, 14* — реберный отруб: *13* — верхняя часть; *14* — нижняя часть; *15* — подлопаточный отруб; *16* — грудной отруб; *17 — 22* — лопаточный отруб: *17* — трехглавая мышца, *18* — предостная мышца, *19* — заостная и дельтовидная мышцы, *20* — внутренняя часть, *21* — плечевая часть, *22* — передняя голяшка; *23* — шейный отруб; *24* — шейный зарез

Рисунок 1 — Схема разделки говядины на отрубы

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2], [3], [4].

5.2.1 Наименование и границы отделения отрубов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
I (*1—7, 9—11*)	Задняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши по заднему краю 13-го ребра и соответствующему грудному позвонку, является задней частью полутуши
II (*12—24*)	Передняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши по заднему краю 13-го ребра и соответствующему грудному позвонку, является передней частью полутуши
III (*1—7, 9, 10*)	Задняя четвертина — пистолетный на кости	Получают из полутуши. Нижняя граница проходит на расстоянии 75 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу, далее, огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу; передняя — между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им ребрами. Пашина в отруб не входит
IV (*11—24*)	Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости	Получают из полутуши после отделения пистолетного отруба. Пашина остается при передней четвертине
1	Задняя голяшка на кости	Получают из задней четвертины или пистолетного отруба. Верхняя — по нижнему краю бедренной кости (между бедренной и большой берцовой костями)
1	Задняя голяшка бескостная	Получают при обвалке задней голяшки
1—7	Тазобедренный с голяшкой на кости	Передняя — между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу
2—7	Тазобедренный без голяшки на кости	Передняя — между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя — в месте соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу)
2—7	Тазобедренный без голяшки бескостный	Получают после обвалки тазобедренного отруба без голяшки
2	Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная	Икроножная мышца, расположенная под двуглавой и полусухожильной мышцами
3, 4	Наружная часть тазобедренного отруба бескостная	Состоит из двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы, расположенных с наружной (латеральной) стороны бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
3	Полусухожильная мышца бедра	Лежит позади двуглавой мышцы и занимает на бедре латерально-каудальное положение. Продолговатая, округлой формы. Выделяют из наружной части тазобедренного отруба
4	Двуглавая мышца бедра	Самая крупная мышца бедра, занимает почти всю наружную (латеральную) поверхность задней части бедра. Выделяют из наружной части тазобедренного отруба
5	Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная	Состоит из двух толстых мышц — полуперепончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышцами, расположенными с внутренней стороны бедра и стройной мышцы, покрывающей все мышцы с внутренней стороны
6	Боковая часть тазобедренного отруба бескостная	Состоит из следующих мышц: четырехглавой бедра, отделенной от переднего края бедренной кости, напрягателя широкой фасции бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
7	Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная	Состоит из группы ягодичных мышц (поверхностной, средней, добавочной и глубокой), отделенных от подвздошной кости и покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
8	Пояснично-подвздошная мышца (вырезка)	Состоит из большой поясничной, расположенной под поперечно-реберными отростками поясничных позвонков, и подвздошной мышц. Отделяют от последнего ребра до тазобедренного сустава
9—10	Спинно-поясничный на кости	Передняя — между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер; задняя — между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (краниальному) краю подвздошной кости (маклока); нижняя — параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков
9—10	Спинно-поясничный бескостный	Получают при обвалке спинно-поясничного отруба
9	Поясничный на кости	Передняя — между последним грудным (13-м) и первым поясничным позвонками по заднему краю 13-го ребра; задняя — между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (краниальному) краю подвздошной кости (маклока); нижняя — параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков
9	Поясничный бескостный	Получают при обвалке поясничного отруба
10	Спинной на кости	Передняя — между шестым и седьмым позвонками и соответствующими им частями ребер; задняя — между последним грудным (13-м) и первым поясничным позвонками по заднему краю 13-го ребра; нижняя — параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков
10	Спинной бескостный	Получают при обвалке спинного отруба
11	Пашина	Передняя — по заднему краю последнего (13-го) ребра вдоль реберной дуги; верхняя — параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков; задняя — параллельно бедренной кости к коленному суставу; нижняя — по белой линии живота
12	Завиток	Получают из нижней части пашины путем отделения бескостного брюшного участка по контуру реберных хрящей от восьмого до 13-го ребра
13—14	Реберный на кости	Передняя — по линии отделения шейного отруба; задняя — по заднему краю последнего (13-го) ребра; верхняя — по линии отделения подлопаточного и спинного отрубов на расстоянии 75 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу с первого ребра по 13-е включительно, нижняя — от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до восьмого ребра (по линии отделения грудного отруба)
13—14	Реберный бескостный	Получают при обвалке реберного отруба
13	Верхняя часть реберного отруба на кости	Получают путем разделения реберного отруба пополам
13	Верхняя часть реберного отруба бескостная	Получают при обвалке верхней части реберного отруба
14	Нижняя часть реберного отруба на кости	Получают путем разделения реберного отруба пополам
14	Нижняя часть реберного отруба бескостная	Получают при обвалке нижней части реберного отруба

Окончание таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
15	Подлопаточный на кости	Передняя — параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонками (задняя граница отделения шейного отруба); задняя — между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер; нижняя — по реберной части в 75 мм от тел позвонков, параллельно позвоночному столбу
15	Подлопаточный бескостный	Получают при обвалке подлопаточного отруба
16	Грудной на кости	Верхняя — от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до восьмого ребра
16	Грудной бескостный	Получают при обвалке грудного отруба
17—22	Лопаточный с голяшкой на кости	Отруб выделяют круговым подрезом. с наружной стороны в виде полукруга по верхнему краю лопаточного хряща; с внутренней — по естественной линии сращения передней конечности с реберной частью
17—21	Лопаточный без голяшки на кости	Линия отделения голяшки — между плечевой костью и костями предплечья
17—21	Лопаточный без голяшки бескостный	Получают при обвалке лопаточного отруба без голяшки
17	Трехглавая мышца	Выделяют из бескостной задней части лопаточного отруба. Заполняет треугольное пространство между плечевой и локтевой костями. Имеет клиновидную форму, покрыта тонкой поверхностной пленкой
18	Предостная мышца	Выделяют из бескостного лопаточного отруба. Имеет конусообразную форму, расположена спереди от лопаточной ости, начинается в предостной ямке лопатки, оканчивается на буграх плечевой кости
19	Заостная и дельтовидная мышцы	Выделяют из бескостного лопаточного отруба. Сросшиеся друг с другом, расположены с наружной (латеральной) стороны лопатки позади лопаточной ости
20	Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная	Отделяют от внутренней (медиальной) стороны лопатки. Мышцы: подлопаточная, большая круглая
21	Плечевая часть лопаточного отруба бескостная	Верхняя — по линии отделения группы мышц. трехглавой, заостной, дельтовидной и предостной; нижняя — по линии отделения голяшки, между плечевой костью и костями предплечья. Мышцы: клювовидноплечевая, двуглавая плеча, плечеголовная
22	Передняя голяшка на кости	Получают из передней четвертины. Верхняя — по нижнему краю плечевой кости (между плечевой костью и костями предплечья)
22	Передняя голяшка бескостная	Получают при обвалке передней голяшки
23	Шейный на кости	Передняя — между вторым и третьим шейными позвонками; задняя — параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонками
23	Шейный бескостный	Получают при обвалке шейного отруба
24	Шейный зарез на кости	Передняя — по линии отделения головы; задняя — между вторым и третьим шейными позвонками

5.3 Характеристики

5.3.1 По органолептическим показателям отрубы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характерный признак мяса
Цвет поверхности	Бледно-розового или бледно-красного цвета; у размороженного — красного цвета
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-красного до темно-красного
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу
Состояние жира	Имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет
Состояние сухожилий	Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет

5.3.2 Микробиологические показатели отрубов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.3.3 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в отрубах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.4 Требования к сырью

Для выработки отрубов используют говядину в полутушах и четвертинах первой или второй категории по ГОСТ 779.

Примечания

1 Отрубы, вырабатываемые из подмороженной и замороженной говядины, направляют на промпереработку непосредственно на предприятии-изготовителе.

2 Повторное замораживание отрубов не допускается.

3 Отрубы, вырабатываемые из говядины от взрослого скота, направляют на промпереработку.

5.4.1 Допускается использование говядины в полутушах и четвертинах, поступающей по импорту, по качеству и безопасности не уступающей требованиям 5.3.1 — 5.3.3, разрешенной к применению в установленном порядке.

6 Маркировка

6.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества отрубов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

6.2 Маркирование отрубов, предназначенных для реализации в торговле, — по ГОСТ Р 51074 (4.2.2.1).

6.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую следующие данные:

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак (при наличии);
- наименование отрубов, их термическое состояние и букв «ПП» для отрубов из говядины от взрослого скота;
- информацию о пищевой ценности — по приложению А;

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4].

- дату изготовления и упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- массу нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.4 Маркировка отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7 Упаковка

7.1 Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид отрубов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены в установленном порядке для контакта с продукцией данной группы.

7.2 Допускается использовать тару и упаковочные материалы, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные в установленном порядке для контакта с данной группой продукции, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

7.3 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

7.4 Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

7.5 Масса нетто отрубов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной таре — не более 30 кг.

7.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают отрубы одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

Допускается упаковка двух или нескольких наименований отрубов в один ящик или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

7.7 Упаковка отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к нему местности, — по ГОСТ 15846.

7.8 Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы отрубов от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

8 Правила приемки

8.1 Отрубы принимают партиями. Под партией понимают любое количество отрубов одного наименования, одного вида термической обработки, одной даты выработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное удостоверением качества: ветеринарным свидетельством установленной формы при реализации за пределы области, ветеринарной справкой — в пределах города, района.

8.2 В удостоверении качества указывают:
- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование изготовителя;
- наименование отруба;
- термическое состояние отруба;
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждения соответствия.

8.3 Для оценки качества отрубов из говядины проводят выборку из разных мест партии в размере 3 % общего числа отрубов, входящих в партию. Из отобранных образцов составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг для проведения контроля по органолептическим показателям, определения содержания токсичных элементов и микробиологических испытаний.

8.4 Органолептические показатели по 5.3.1 определяют в каждой партии.

8.5 Порядок и периодичность определения пищевой ценности устанавливает изготовитель продукции по согласованию с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке.

8.6 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, согласованной с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке.

9 Методы контроля

9.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям по ГОСТ Р 51446, ГОСТ Р 51447 (для коммерческих целей), ГОСТ Р 51448, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

9.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

9.3 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 50474, ГОСТ Р 51921, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, [5], [6].

9.4 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927, [7];

мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [8], [9], [10];

кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [8], [9], [10].

9.5 Определение пестицидов — по [11], [12], [13].

9.6 Определение антибиотиков — по [14], [15], [16].

9.7 Определение радионуклидов — по [17], [18], [19], [20].

9.8 Определение свежести отрубов — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 21237, ГОСТ 23392.

9.9 Определение массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011.

9.10 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

9.11 Температуру отрубов определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см термометром цифровым «Замер-1» [21].

9.12 Определение pH — по ГОСТ Р 51478.

9.13 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в данном разделе.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

10.2 Условия хранения и рекомендуемые сроки годности отрубов на кости (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях приведены в таблице 3.

Таблица 3

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденные (подвесом)	—1	85	16 сут
Подмороженные	От —2 до —3	90	20 сут
Замороженные	—12 —18 —20 —25	95—98	8 мес 12 мес 14 мес 18 мес

10.3 Рекомендуемые сроки годности бескостных охлажденных отрубов с величиной pH не более 6,2, упакованных под вакуумом в пакеты «Амивак» и «ВВ3050» при температуре от 0 °С до 4 °С, относительной влажности воздуха 85 %, — не более 25 сут.

10.4 Транспортирование и хранение отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

10.5 Срок годности и условия хранения отрубов устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность отрубов

Таблица А.1 — Пищевая ценность бескостных отрубов говядины от молодняка крупного рогатого скота, в 100 г продукта*

Наименование отруба	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Тазобедренный	2,8 — 10,9	17,6 — 20,8	95,6 — 181,3
Лопаточный	4,3 — 9,8	16,5 — 20,9	104,7 — 171,8
Спинной	6,5 — 9,8	17,7 — 20,7	129,3 — 171,0
Поясничный	6,5 — 10,1	18,8 — 20,0	134,1 — 170,9
Грудной	10,4 — 18,9	15,9 — 18,00	157,2 — 242,1
Реберный	8,7 — 15,0	17,6 — 19,8	148,7 — 214,2
Шейный	4,5 — 10,0	16,5 — 20,5	106,5 — 172,0
Подлопаточный	4,0 — 9,3	16,5 — 20,5	102,0 — 165,7
Пашина	6,1 — 25,5	12,8 — 19,2	106,1 — 306,3
Завиток	9,0 — 15,9	17,5 — 19,5	151,0 — 221,1
Голяшка передняя и задняя	2,2 — 4,1	19,4 — 19,9	97,4 — 116,5
Шейный зарез	5,7 — 9,3	19,3 — 22,6	128,5 — 174,1

Пищевую ценность устанавливает изготовитель.

* Значения показателей с учетом пола, возраста, упитанности и направления продуктивности молодняка крупного рогатого скота.

Библиография

[1]	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР
[2]	Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов
[3]	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
[4] СаНПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[5] МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
[6] МУК 4.2.1955—2005	Методы выявления и определения бактерий рода Salmonella и Listeria monocytogenes на основе гибридизационного ДНК-РНК анализа
[7] МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[8] МУ 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[9] МУК 4.1.985—2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[10] МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[11] МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[12] МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[13] МУ Сборник НН-25-(76—97 гг.)	Определение микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Справочник под ред. А.М. Клисенко. М., 1992
[14] МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[15] МУК 4.1.1912—2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[16] МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[17] МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
[18] МУ 5779—91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
[19] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль Sr-90 и Cs-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
[20] МУК 2.6.2.717—98	Радиологический контроль. Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
[21] ТУ 4215-002-13245171—2001	Термометр цифровой «Замер-1»

УДК 637.525:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1111
92 1112

Ключевые слова: говядина, отрубы, разделка, границы, на кости, бескостные; токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды; маркировка; упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение, сроки годности

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Указанный в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ Р 52601—2006:

ГОСТ Р 50474—93 принят в качестве межгосударственного стандарта. Действует ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 25.08.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,45. Тираж 104 экз. Зак. 1082.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru »@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru