ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53643— 2009

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ ВАРЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 11—2009/874

Москва
Стандартинформ
2010

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 1.5—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП 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 15 декабря 2009 г. № 994-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, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2010

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Общие требования 4
6 Правила приемки 11
7 Методы контроля 11
8 Транспортирование и хранение 12
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г вареных продуктов из свинины 14
Приложение Б (справочное) Примеры определения группы и категории вареных продуктов из свинины 15
Библиография 18

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ ВАРЕНЫЕ

Технические условия

Cooked pork products.
Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты — вареные продукты из свинины (далее — продукты из свинины), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Требования к качеству и безопасности продуктов из свинины указаны в 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4, к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

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

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51482—99 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ Р 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ Р 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

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

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

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

ГОСТ Р 52480—2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52986—2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 53221—2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 6309—93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9792—73 (ИСО 2435—73) Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия

ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

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

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

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

ГОСТ 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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. Методы определения кадмия

ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29299—92 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29300—92 (ИСО 3091—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата

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 заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания.

3.2 **категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания.

3.3 **вид (подвид) мясной продукции:** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции.

3.4 **вареный продукт из свинины:** Продукт из свинины, изготовленный из различных частей свиной туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению подсушкой, обжаркой и последующей варкой (или только варкой).

4 Классификация

4.1 Продукты из свинины, выпускаемые по настоящему стандарту, классифицируют:

Группа — продукты мясные.

Вид — вареные из свинины.

Подвид — цельнокусковые, ветчинные и прочие.

Категория А — «Свинина прессованная», «Ветчина для завтрака».

Категория Б — «Окорок тамбовский», «Окорок воронежский», «Окорок обезжиренный», «Рулет ленинградский», «Рулет ростовский», «Ветчина в оболочке», «Ветчина в форме».

Категория В — «Мясо свиных голов прессованное».

Категория Г — «Бекон прессованный».

Примечание — Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в рецептуре продукта для категории А более 80 %, для категории Б от 60 % до 80 % включительно, для категории В от 40 % до 60 % включительно, для категории Г от 20 % до 40 % включительно*.

5 Общие требования

5.1 Технические требования

5.1.1 Продукты из свинины должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по производству продуктов из свинины** с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

5.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из свинины должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—4.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	«Окорок тамбовский»	«Окорок воронежский»	«Окорок обезжиренный»
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, шпика и шкуры, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны		
	в шкуре, с частично снятой шкурой, без шкуры		без шкуры
	с петлей для подвешивания[1)]		
Форма[1)]	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена	Прямоугольная плоская или скругленная, ножка отпилена в запястье	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена
Консистенция	Упругая		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком		
Запах и вкус	Запах ветчинный, вкус приятный, характерный для продукта из свинины, без посторонних привкуса и запаха.		
	Вкус		
	солоноватый		слабосоленый
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	4,0	4,0	0,5
Массовая доля жира, %, не более	30,0	30,0	20,0
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	14,0	18,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

* Массовую долю мышечной ткани в рецептуре продукта определяют расчетным путем (см. приложение Б).

** «Технологическая инструкция по производству продуктов из свинины», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	«Окорок тамбовский»	«Окорок воронежский»	«Окорок обезжиренный»
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

[1] Для продуктов, реализуемых в виде целых тазобедренной или лопаточной частей.

Примечания

1 Допускается окорока выпускать в реализацию:
- с оголением кости голяшки длиной не более 5 см;
- нарезанными в виде кусков в соответствии с 5.4.4, без костей, без голяшки, без шкуры или со шкурой.

2 Ветеринарные клейма на шкуре окороков, выпускаемых в реализацию в виде целых тазобедренной или лопаточной частей, не удаляются.

3 При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 — не более 1,0 % в готовом продукте*.

4 При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте — не более 0,025 %*.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины	
	«Рулет ленинградский»	«Рулет ростовский»
Внешний вид	Поверхность рулетов чистая, сухая, без выхватов мяса, шпика и шкуры, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны. Рулеты плотно свернуты шкурой, шкурой и шпиком или шпиком наружу, перевязаны шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5—8 см поперечно, с петлей для подвешивания или без нее. Рулеты, приготовленные из свинины без шкуры, завернуты в целлофан или другие пленки с последующей вязкой шпагатом, без отеков и бульона	
Форма	Цилиндрическая, округленная, суживающаяся к ножке, овальная, прямоугольная или другая	
Консистенция	Упругая	
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком	
Запах и вкус	Запах ветчинный, вкус солоноватый, приятный, характерный для продукта из свинины, без посторонних привкуса и запаха	
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	3,0	2,5
Массовая доля жира, %, не более	30,0	28,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	13,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — по нормативным документам федеральных органов исполнительной власти [3].

Окончание таблицы 2

Примечания

1 Допускается изготовлять:

- рулеты небольшой массы не менее 0,7 кг, перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 3—5 см поперечно;
- рулеты без перевязок — в сетке или в форме.

2 Ветеринарные клейма на шкуре рулета массой от 5 до 9 кг не удаляются.

3 При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 — не более 1,0 % в готовом продукте*.

4 При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте — не более 0,025 %*.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	«Ветчина для завтрака»	«Ветчина в оболочке»	«Ветчина в форме»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без поврежденной оболочки		Поверхность чистая, без бахромок, без выхватов мяса, шпика и шкуры, без остатков щетины; в шкуре, с частично снятой шкурой или без шкуры
Консистенция	Упругая		
Цвет и вид на разрезе	Фарш равномерно окрашен розово-красного цвета, при нарезании не распадается, содержит		По периметру слой шпика толщиной не более 1,5 см (при прямом срезе), равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, цвет шпика белый или с розовым оттенком, шкурки — желтовато-сероватый
	куски мышечной ткани неопределенной формы	куски мышечной и жировой ткани неопределенной формы, цвет жира белый или с розовым оттенком	
Запах и вкус	Запах приятный, без посторонних привкуса и запаха		
	вкус солоноватый	вкус слабосоленый	запах ветчинный, вкус солоноватый
Форма	Батоны прямой или слегка изогнутой формы, в оболочке диаметром от 80 до 160 мм, длиной не более 50 см		Овальная, прямоугольная, цилиндрическая или другая
	в пузырях — круглые или овальные	—	
Массовая доля жира, %, не более	15,0	33,0	28,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	12,0	18,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	3,0	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — по нормативным документам федеральных органов исполнительной власти [3].

Окончание таблицы 3

Примечания

1 Ветчины (кроме «Ветчины в форме») допускается изготовлять:

- в натуральной или искусственной оболочке — перевязанными шпагатом через 5—8 см с петлей для подвешивания или без нее, или без перевязок в сетке;
- в пузырях — перевязанными крестообразно с петлей для подвешивания (для «Ветчины для завтрака»),
- без перевязок, с металлическими скрепками (клипсами) на концах батонов с наложением петли для подвешивания или без нее.

2 Не допускаются для реализации ветчины, имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой, с лопнувшими или поломанными батонами, с наличием бульонно-жировых отеков, серых пятен и крупных пустот на разрезе, с рыхлым и/или крошливым фаршем.

3 При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 — не более 1,0 % в готовом продукте*.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	«Бекон прессованный»	«Свинина прессованная»	«Мясо свиных голов прессованное»
Внешний вид	Поверхность чистая, без бахромок		
	без выхватов мяса, шпика и шкуры, без остатков щетины	без выхватов мяса, шпика, без шкуры	без выхватов мяса, жира и шкуры, без остатков щетины
Консистенция	Плотная		
Цвет и вид на разрезе	Мышечная ткань розовато-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком, шкурки — желтовато-сероватый	По периметру слой шпика толщиной не более 1,0 см (при прямом срезе), мышечная ткань серая или со слабо-розовым оттенком, цвет шпика белый или с розовым оттенком, шкурки — желтовато-сероватый	Равномерно распределенная мышечная ткань от красного до темно-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком, шкурки — желтовато-сероватый
Запах и вкус	Запах приятный, без посторонних привкуса и запаха		
	с ароматом чеснока, пряностей, вкус солоноватый	с ароматом чеснока, лука, пряностей, вкус слабосоленый	с ароматом лаврового листа, пряностей, вкус солоноватый
Форма	Овальная, прямоугольная, цилиндрическая или другая		
Массовая доля жира, %, не более	63,0	24,0	63,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	18,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,0	2,5	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006
Примечание — При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 — не более 1,0 % в готовом продукте*.			

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — по нормативным документам федеральных органов исполнительной власти [3].

5.1.3 По микробиологическим показателям продукты из свинины не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов, диоксинов в продуктах из свинины не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для изготовления продуктов из свинины применяют следующие сырье и материалы:

- свинину по ГОСТ Р 53221 (включая туши подсвинков массой не менее 30 кг), ГОСТ Р 52986 в охлажденном состоянии и полученные при разделке для:

«Окорока тамбовского», «Окорока обезжиренного» — тазобедренную часть,

«Окорока воронежского» — лопаточную часть,

«Рулета ленинградского» — тазобедренную часть без костей и хрящей (без мяса голяшки),

«Рулета ростовского» — лопаточную часть без костей и хрящей (без мяса голяшки),

«Свинины прессованной» — лопаточную часть без костей, хрящей,

«Ветчины в оболочке» — свинину жилованную от тазобедренной, лопаточной спинной и поясничной, шейной частей в любом соотношении после снятия шпика с содержанием жировой ткани не более 30 %,

«Ветчины для завтрака» — свинину жилованную нежирную без видимых включений жировой ткани,

«Ветчины в форме» — лопаточную часть без костей и хрящей,

«Бекона прессованного» — срезки от шейной и грудореберной частей, с содержанием жировой ткани не более 60 %, свиной шкурки не более 15 %,

«Мяса свиных голов прессованного» — мясо свиных голов в шкуре, без костей и хрящей, полученное при разделке субпродуктов мясных обработанных — голов свиных;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый, перец душистый, лист лавровый, розмарин);
- воду питьевую по [5];
- пищевые добавки в соответствии с [3]:

фиксаторы окраски Е250, Е252, в том числе в виде посолочных смесей (поваренная соль, Е250, Е252)**,

антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306,

регуляторы кислотности Е262, Е325, Е326, Е330, Е331, в том числе в виде комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей Е300, Е301, Е304, Е306 и экстракта розмарина***,

усилитель вкуса и аромата Е621;

- пищевые фосфаты:

стабилизаторы Е450, Е452,

регулятор кислотности Е451;

- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ Р 51783;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- кишки обработанные: говяжьи (синюги, проходники, пузыри мочевые, пленку синюжную), свиные (пузыри мочевые свиные крупные, пленку синюжную);
- оболочки колбасные искусственные для ветчин;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марок «экстра» и «прима» в три сложения;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМЦ;

---

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

** Рекомендуются посолочные смеси «НИСО».

*** Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан».

- скрепки (клипсы, скобы) металлические;
- сетки нитяные или капроновые.

5.2.2 Используемые при производстве продуктов из свинины:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в установленном порядке и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**;
- тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

5.2.3 Допускается использование:

- аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.2.1 и разрешенным к применению в установленном порядке;
- свинины в парном состоянии для всех наименований продуктов;
- свинины в замороженном состоянии со сроком хранения не более 3 мес для всех наименований продуктов, кроме окороков и рулетов.

5.2.4 Не допускается применение свинины от туш хряков и замороженной более одного раза.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта из свинины с указанием группы (мясной), вида (вареный из свинины), категории (А, Б, В, Г) и термического состояния (охлажденный);
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарный знак (при наличии);
- состав продукта;
- массу нетто;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- информацию о наличии ГМО (ГМИ);
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при необходимости);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Пример маркировки наименования продукта: «Мясной продукт из свинины вареный категории Б, охлажденный: «Ветчина в форме».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

Допускается наносить информацию на специальное выделенное место на маркированной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки или частично наносить на чековую ленту.

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

5.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

---

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

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

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [6].

5.3.3 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеиванием этикетки, или другим способом с указанием:

- наименования продукта из свинины с указанием группы (мясной), вида (вареный из свинины), категории (А, Б, В, Г) и термического состояния (охлажденный);
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарного знака (при наличии);
- массы нетто;
- даты изготовления и упаковывания;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- условий хранения;
- срока годности;
- информации о подтверждении соответствия;
- обозначения настоящего стандарта.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

5.4 Упаковка

5.4.1 Продукты из свинины выпускают весовыми и фасованными.

5.4.2 Продукты из свинины завертывают в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, целлюлозную пленку по ГОСТ 7730 и другие пленки или упаковывают (в том числе под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы) с применением пленок и пакетов из полимерных (в том числе многослойных, ламинированных, термоусадочных) материалов, жестких лотков и подложек.

«Ветчину для завтрака» и «Ветчину в оболочке» (целыми батонами) направляют на укладку в транспортную тару без упаковки или упакованными по согласованию с потребителем.

5.4.3 Масса единицы готового продукта из свинины не должна превышать для:

- «Окорока тамбовского» — 10 кг;
- «Окорока воронежского», «Окорока обезжиренного», «Рулета ленинградского», «Рулета ростовского» — 9 кг;
- «Бекона прессованного», «Ветчины в форме», «Свинины прессованной», «Мяса свиных голов прессованного» — 5 кг.

5.4.4 Продукты из свинины фасуют:

- порциями (одним куском), массой от 100 до 3000 г;
- нарезанными ломтиками (сервировочная нарезка), массой от 100 до 500 г.

Допускается выпускать продукты из свинины в фасованном виде другой массы нетто по согласованию с потребителем.

Окорока перед фасовкой подготавливают: выделяют кости, отделяют голяшку, снимают шкуру. Допускается шкуру не снимать по согласованию с потребителем.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.5 Продукты из свинины, в том числе фасованные, укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13513, ящики полимерные многооборотные — по ГОСТ Р 51289.

5.4.6 Допускается использовать другие виды тары (в том числе алюминиевые ящики, контейнеры или тару-оборудование) и упаковочные материалы, разрешенные к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.4.7 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

5.4.8 Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается тару для местной реализации накрывать подпергаментом или пергаментом, или оберточной бумагой по ГОСТ 8273, или полимерной пленкой.

Допускается использование многооборотной тары, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

5.4.9 В каждую единицу транспортной тары укладывают продукты из свинины одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковывание более одного наименования продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с потребителем.

5.4.10 Масса брутто продукции в многооборотных ящиках не более 30 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг; в контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг.

6 Правила приемки

6.1 Продукты из свинины принимают партиями. Определение партии, объем выборок и отбор проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

6.2 Каждую партию продуктов из свинины сопровождают документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают.

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта (с указанием группы, вида, категории и термического состояния);
- наименование изготовителя и его адрес;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- номер партии;
- срок годности продукта;
- условия хранения продукта;
- число единиц транспортной тары и массу нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Приемо-сдаточные испытания проводят для каждой партии продукта из свинины по органолептическим показателям (внешнему виду, вкусу, запаху и цвету), по определению массы нетто одной упаковочной единицы, правильности упаковывания и маркирования с применением выборочного контроля. Отбор упаковочных единиц в выборку осуществляют в соответствии с ГОСТ 18321.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов в продуктах из свинины проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанных с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье по [7].

6.5 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию продуктов из свинины по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

6.6 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [8].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли нитрата натрия — по ГОСТ 29300;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482;
- остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

7.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816; 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, [9].

7.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ Р ИСО 7218.

7.5 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [10]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [11];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- свинца — по ГОСТ 26932, [12];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [12].

7.6 Определение пестицидов — по [13], [14].

7.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [15], [16], [17], [18].

7.8 Определение радионуклидов — по [19].

7.9 Определение нитрозаминов — по [20].

7.10 Определение массы нетто продукции проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

7.11 Температуру готового продукта определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукты из свинины на предприятии-изготовителе хранят в камерах при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно на рамах в подвешенном состоянии, на стеллажах разложенными в 1—2 ряда или уложенными в тару. Относительная влажность в камерах хранения продуктов из свинины, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также ветчин, изготовленных в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках, должна быть от 70 % до 80 %.

8.2 Продукты из свинины выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в толще продукта от 0 °С до 6 °С.

8.3 Продукты из свинины транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность их качества, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на транспорте соответствующего вида. Температура продуктов из свинины, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать 6 °С.

8.4 Реализацию продуктов из свинины осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. Температура продуктов из свинины при реализации не должна превышать 6 °С.

8.5 Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины (целые изделия, батоны), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также ветчин, изготовленных в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %, указаны в таблице 5.

Таблица 5

Наименование продуктов из свинины	Срок годности, сут
Все наименования продуктов, кроме «Ветчины в оболочке», «Ветчины для завтрака»	4
«Ветчина в оболочке», «Ветчина для завтрака»	5
«Ветчина в оболочке», «Ветчина для завтрака» (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	7

8.6 Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы, а также ветчин, изготовленных в искусственных барьерных оболочках при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно, указаны в таблице 6.

Таблица 6

Наименование продуктов из свинины	Способ упаковки	Срок годности, сут
Все наименования продуктов из свинины, кроме «Ветчины в оболочке», «Ветчины для завтрака»	Целые изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
Все наименования продуктов из свинины, кроме «Ветчины в оболочке», «Ветчины для завтрака» (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	Целые изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы	30

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан».

Окончание таблицы 6

Наименование продуктов из свинины	Способ упаковки	Срок годности, сут
«Ветчина в оболочке», «Ветчина для завтрака»	Целые батоны в искусственных барьерных оболочках	20
«Ветчина в оболочке», «Ветчина для завтрака» (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	Целые батоны в искусственных барьерных оболочках	30
Все наименования продуктов из свинины	Порционная нарезка, упакованная с применением вакуума или модифицированной атмосферы	10
	Сервировочная нарезка, упакованная с применением вакуума или модифицированной атмосферы	5

8.4 Сроки годности продуктов из свинины могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований по [21].

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан».

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г вареных продуктов из свинины

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г вареных продуктов из свинины приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукции	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, ккал, не более
«Окорок тамбовский»	14,0	30,0	326,0
«Окорок воронежский»	14,0	30,0	326,0
«Окорок обезжиренный»	18,0	20,0	252,0
«Рулет ленинградский»	12,0	30,0	318,0
«Рулет ростовский»	13,0	28,0	304,0
«Свинина прессованная»	18,0	24,0	288,0
«Ветчина в оболочке»	12,0	33,0	345,0
«Ветчина для завтрака»	12,0	15,0	183,0
«Ветчина в форме»	18,0	28,0	324,0
«Бекон прессованный»	12,0	63,0	615,0
«Мясо свиных голов прессованное»	12,0	63,0	615,0

Приложение Б
(справочное)

Примеры определения группы и категории вареных продуктов из свинины

Б.1 Данные по морфологическому составу применяемых мясных ингредиентов (массовая доля мышечной, жировой, соединительной и костной ткани)

Массовые доли мышечной, жировой и соединительной ткани в мясных ингредиентах, используемых при изготовлении вареных продуктов из свинины по настоящему стандарту, указаны в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование мясного ингредиента	Массовая доля ткани, %		
	мышечной	жировой и соединительной	костной
Тазобедренная часть	77	18	5
Лопаточная часть	74	18	8
Тазобедренная часть с толщиной слоя шпика не более 0,5 см	88	7	5
Тазобедренная часть без костей и хрящей (без мяса голяшки)	83	17	0
Лопаточная часть без костей и хрящей с толщиной слоя шпика не более 2,5 см	82	18	0
Лопаточная часть без костей и хрящей (без мяса голяшки)	88	12	0
Жилованная свинина от тазобедренной, лопаточной спиной и поясничной, шейной частей после снятия шпика с содержанием жировой ткани не более 30 %	70	30	0
Жилованная свинина нежирная без видимых включений жировой ткани и шкурки	96	4	0
Срезки от шейной и грудореберной частей свиных полутуш с содержанием жировой ткани не более 50 % и шкурки не более 10 %	40	60	0
Мясо свиных голов в шкуре, без костей и хрящей	45	55	0

Б.2 Определение группы и категории для «Свинины прессованной», изготавливаемой согласно рецептуре с соотношением мясных и немясных ингредиентов, приведенных в таблице Б.2

Таблица Б.2

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Лопаточная часть без шкуры, костей и хрящей, с толщиной слоя шпика не более 1,5 см	100,0	Мясной
Натирочная посолочная смесь	3,9	Немясной

а. Определение группы продукта из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 3,9 кг.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) 100 + 3,9 = 103,9 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре продукта из свинины составляет 100 × 100/103,9 = = 96,25, т. е. более 60 %, то его относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории продукта из свинины

Масса мышечной ткани 100 × 0,88 = 88,0 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 × 88,0/103,9 = 84,7 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре «Свинины прессованной» превышает 80 %, то продукт относят к категории А.

Б.3 Определение группы и категории для «Окорока обезжиренного», изготавливаемого согласно рецептуре с соотношением мясных и немясных ингредиентов, приведенных в таблице Б.3

Таблица Б.3

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Тазобедренная часть без тазобедренной кости с толщиной слоя шпика не более 0,5 см	100,0	Мясной
Рассол	15,0	Немясной

а. Определение группы продукта из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 15 кг.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) 100 + 5 = 115,0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре продукта из свинины составляет 100 × 100/115,0 = = 86,95, т. е. более 60 %, то его относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории продукта из свинины

Масса мышечной ткани = 100 × 0,88 = 88,0 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 × 88,0/115 = 76,5 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре «Окорока обезжиренного» от 60 % до 80 %, то его относят к категории Б.

Б.4 Определение группы и категории для «Рулета ростовского», изготавливаемого согласно рецептуре с соотношением мясных и немясных ингредиентов, приведенных в таблице Б.4

Таблица Б.4

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Лопаточная часть без кости с толщиной слоя шпика не более 3,0 см	100,0	Мясной
Рассол	10,0	Немясной

а. Определение группы продукта из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 10 кг.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) 100 + 10 = 110,0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре продукта из свинины составляет 100 × 100/110,0 = 90,9, т. е. более 60 %, то его относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории продукта из свинины

Масса мышечной ткани 100 × 0,82 = 82,0 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 × 82,0/110 = 74,5 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре «Рулета ростовского» от 60 % до 80 %, то его относят к категории Б.

Б.5 Определение группы и категории для «Ветчины в оболочке», изготавливаемой согласно рецептуре с соотношением мясных и немясных ингредиентов, приведенных в таблице Б.5

Таблица Б.5

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Бескостное мясо от свиной полутуши с содержанием жировой ткани не более 30 %	100,0	Мясной
Рассол	10,0	Немясной

а. Определение группы продукта из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 10 кг.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) 100 + 10 = 110,0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре продукта из свинины составляет 100 × 100/110,0 = 90,9, т. е. более 60 %, то его относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории продукта из свинины

Масса мышечной ткани 100 × 0,70 = 70,0 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 × 70,0/110 = 63,6 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре «Ветчины в оболочке» от 60 % до 80 %, то ее относят к категории Б.

Б.6 Определение группы и категории для «Бекона прессованного», изготавливаемого согласно рецептуре с соотношением мясных и немясных ингредиентов, приведенных в таблице Б.6

Таблица Б.6

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Срезки от шейной и грудореберной частей свиной полутуши с содержанием жировой ткани не более 50 % и шкурки не более 10 %	100,0	Мясной
Рассол	5,0	Немясной

а. Определение группы продуктов из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 5 кг.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) 100 + 5 = 105,0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре продукта из свинины составляет 100 × 100/105,0 = 95,2, т. е. более 60 %, то она относится к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории продукта из свинины

Масса мышечной ткани 100 × 0,40 = 40,0 кг.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) 100 + 5 = 105 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 × 40/105 = 38,1 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре «Бекона прессованного» более 20 % и менее 40 %, то ее относят к категории Г.

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] 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

[3] СанПиН 2.3.2.1293—2003	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[4] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[5] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[6] ГН 2.3.3.972—2000	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы
[7] МУК—99	Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензопарадиоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектропектрометрии
[8] МУК 4.2.1913—2004	Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания
[9] МУК 4.2.560—96	Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»
[10] МУК 4.1.985—2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[11] МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[12] МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[13] МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[14] МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[15] МУ 3049—84 МЗ СССР	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[16] МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[17] МУК 4.1.1912—2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[18] МУК 4.1.2158—2007	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА
[19] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
[20] МУК 4.4.1.011—93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[21] МУК 4.2.1847—04	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

УДК 637.525:637.564:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1351

Ключевые слова: продукты; продукты из свинины вареные; термины и определения; классификация, технические требования, консистенция; вид на разрезе; массовая доля белка, жира, хлористого натрия, нитрита натрия, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, диоксины, маркировка; упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение, сроки годности

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 05.05.2010. Подписано в печать 15.06.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,45. Тираж 381 экз. Зак. 487.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@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