ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54367— 2011

МЯСО
РАЗДЕЛКА БАРАНИНЫ И КОЗЛЯТИНЫ НА ОТРУБЫ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

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 Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени 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 27 июля 2011 г. № 201-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, 2012

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО
РАЗДЕЛКА БАРАНИНЫ И КОЗЛЯТИНЫ НА ОТРУБЫ

Технические условия

Meat. Dressing of lamb and goat into cuts. Specifications

Дата введения — 2012—07—01

1 Область применения

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

Требования к безопасности продукции изложены в 5.4.2, 5.4.3, требования к качеству — в 5.4.1, к маркировке — в разделе 6.

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

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 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

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выделения бактерий рода Salmonella

Издание официальное

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

ГОСТ Р 52843—2007 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ Р 53150—2008 (ЕН 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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 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—2002 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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 информационному 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.

4 Классификация

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

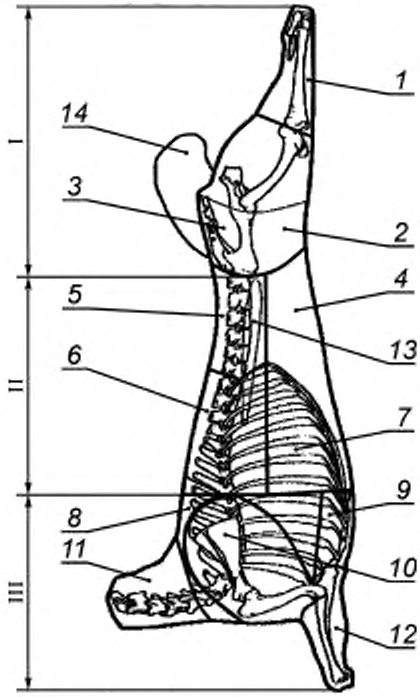
Для реализации в торговой сети и в сети общественного питания используют отрубы охлажденные и замороженные, для промышленной переработки — парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные.

5 Технические требования

5.1 Отрубы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Схема разделки козлятины соответствует схеме разделки баранины.

5.3 Схема разделки баранины и козлятины на отрубы приведена на рисунке 1.



I — задняя часть (*1—3*): тазобедренный отруб: *1* — задняя голяшка; *2* — нижняя часть тазобедренного отруба; *3* — верхняя часть тазобедренного отруба;

II — средняя часть (*4—7*): *4* — пашина; *5* — поясничный отруб; *6* — спинной отруб; *7* — реберный отруб;

III — передняя часть (*8—12*): *8* — подлопаточный отруб; *9* — грудной отруб; *10* — лопаточный отруб без голяшки; *11* — шейный отруб; *12* — передняя голяшка; *13* — вырезка; *14* — курдюк или жирный хвост

Рисунок 1 — Схема разделки баранины на отрубы

5.3.1 Наименование и границы отделения отрубов из баранины бескостных и на кости приведены в таблице 1.

Таблица 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
I	Задняя часть	Получают из туши. Передняя граница проходит между шестым поясничным позвонком и костями таза, далее с двух сторон огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя — по линии отделения ножек

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

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
I	Тазобедренный с голяшкой на кости	Получают из задней части путем разделения по позвоночному столбу на симметричные половины
1	Задняя голяшка на кости	Получают из тазобедренного отруба на кости с голяшкой путем разделения по коленному суставу, с целью отделения берцовой кости от бедренной
2—3	Тазобедренный без голяшки на кости	Получают из тазобедренного отруба на кости с голяшкой путем отделения от тазобедренного отруба голяшки
2—3	Тазобедренный без голяшки бескостный	Получают при обвалке тазобедренного отруба без голяшки на кости
3	Верхняя часть тазобедренного отруба на кости	Получают из тазобедренного отруба на кости. Передняя граница проходит по линии отделения задней части от туши. Задняя граница по линии, перпендикулярной к позвоночнику через вертлужную впадину
3	Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают при обвалке верхней части тазобедренного отруба
2	Нижняя часть тазобедренного отруба на кости	Получают из тазобедренного отруба без голяшки на кости путем удаления верхней части
2	Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают при обвалке нижней части тазобедренного отруба на кости
II	Средняя часть	Получают из туши путем отделения с двух сторон передней части между пятым и шестым грудными позвонками, вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины. Задняя граница проходит между шестым поясничным позвонком и костями таза, далее с двух сторон огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу
II	Средняя часть разделенная	Получают из средней части туши путем разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки
5—6	Спинно-поясничный целый на кости (седло)	Получают из средней части туши путем отделения с двух сторон реберного отруба и пашины по линии, проходящей параллельно позвоночнику на расстоянии $^1/_3$ длины ребер
5—6	Спинно-поясничный разделенный на кости	Получают из спинно-поясничного целого на кости путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки; или из средней части, разделенной после отделения реберного отруба и пашины по линии, проходящей параллельно позвоночнику на расстоянии $^1/_3$ длины ребер
	Спинно-поясничный разделенный бескостный	Получают при обвалке спинно-поясничного отруба, разделенного на кости
6	Спинной целый на кости	Получают из спинно-поясничного отруба целого на кости. Передняя граница проходит между пятым и шестым грудными позвонками, далее с двух сторон вдоль контура пятого ребра; задняя — между последним грудным и первым поясничными позвонками и вдоль контура 13-го ребра
6	Спинной разделенный на кости	Получают из спинного отруба целого на кости путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки или из спинно-поясничного на кости разделением на спинной и поясничный отрубы по линии, проходящей между последним грудным и первым поясничными позвонками и вдоль контура 13-го ребра

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
6	Спинной разделенный бескостный	Получают при обвалке спинного отруба, разделенного на кости
5	Поясничный целый на кости	Получают из спинно-поясничного целого на кости. Передняя граница проходит между последним грудным и первым поясничным позвонками и вдоль контура 13-го ребра. Задняя — по линии отделения задней части
5	Поясничный разделенный на кости	Получают из поясничного отруба целого на кости путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки или из спинно-поясничного на кости разделением на спинной и поясничный отрубы по линии, проходящей между последним грудным и первым поясничным позвонками и вдоль контура 13-го ребра
5	Поясничный разделенный бескостный	Получают при обвалке поясничного отруба, разделенного на кости
7	Реберный	Получают из средней части туши (полутуши). Передняя граница проходит вдоль пятого ребра; задняя — по заднему краю последнего (13-го) ребра; верхняя — по линии отделения спинного отруба; нижняя — по реберным хрящам от пятого до 13-го ребра
4	Пашина	Получают из средней части туши (полутуши). Задняя граница проходит по линии отделения задней части или тазобедренного отруба; верхняя — по линии отделения поясничного отруба; передняя — по линии отделения реберного отруба
III	Передняя часть целая	Получают из туши. Передняя граница — по линии отделения головы; задняя граница — с двух сторон туши между пятым и шестым грудными позвонками, вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины; нижняя — по линии отделения ножек
III	Передняя часть разделенная	Получают из полутуши. Передняя граница — по линии отделения головы; задняя граница — между пятым и шестым грудными позвонками, далее вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины; нижняя — по линии отделения ножки или из передней части целой путем ее разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки
10, 12	Лопаточный с голяшкой на кости	Отруб выделяют из передней части круговым разрезом с наружной стороны по верхнему краю лопаточного хряща, с внутренней — разрезом по естественной линии сращения передней конечности с туловищем
12	Передняя голяшка на кости	Получают из лопаточного отруба с голяшкой на кости путем отделения голяшки по локтевому суставу (между плечевой костью и костями предплечья)
10	Лопаточный без голяшки на кости	Отруб выделяют круговым разрезом с наружной стороны по верхнему краю лопаточного хряща, с внутренней — разрезом по естественной линии сращения передней конечности с туловищем. Нижняя граница проходит по линии отделения голяшки
10	Лопаточный без голяшки бескостный	Получают при обвалке лопаточного отруба без голяшки на кости
8	Подлопаточный целый на кости	Получают из передней части туши после отделения с двух сторон лопаточного и грудного отрубов и шеи. Передняя граница проходит по линии отделения шеи; задняя — между пятым и шестым грудными позвонками, с двух сторон вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины; нижняя — по линии отделения грудного отруба

Окончание таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
11	Шейный на кости	Получают из туши. Передняя граница проходит по линии отделения головы; задняя — прямым разрубом между последним (шестым) шейным и первым грудным позвонками
9	Грудной на кости	Получают из передней части туши (полутуши). Верхняя граница проходит по реберным хрящам от точки сочленения первого ребра с грудной костью до пятого ребра
13	Вырезка	Получают из полутуши путем отделения пояснично-подвздошных мышц одним пластом от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости
14	Курдюк или жирный хвост	Получают путем отделения от задней части туши без прирезей мышечной ткани

5.4 Характеристики

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характерный признак отруба
Цвет поверхности	Красный или ярко-красный
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от красного до красно-вишневого
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу
Состояние жира	Имеет белый цвет; консистенция плотная. У размороженного мяса жир мягкий
Состояние сухожилий	Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые

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

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

5.5 Требования к сырью

5.5.1 Для выработки отрубов используют баранину и козлятину в тушах и полутушах первой или второй категории по ГОСТ Р 52843, полученную от здоровых животных и допущенную к использованию на пищевые цели по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

Примечания

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

2 Повторное замораживание отрубов не допускается.

3 Отрубы, вырабатываемые из баранины и козлятины от взрослого скота, направляют на промпереработку.

* 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 [1]—[4].

5.5.2 Допускается использование импортных баранины и козлятины в тушах и полутушах, по качеству и безопасности не уступающих требованиям 5.4.1—5.4.3 и разрешенным к применению в пищевой промышленности.

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 На каждую единицу транспортной тары в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074 наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, 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 баранины от взрослого скота;
- информацию о пищевой ценности — по приложению А;
- дату изготовления и упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- массу нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- слова: «Упаковано под вакуумом» (при наличии).

Пример маркировки наименования отруба: «Баранина. Шейный отруб бескостный замороженный».

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

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, разрешенные к применению в пищевой промышленности, должны соответствовать санитарным требованиям и документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид отрубов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

7.2 Допускается использовать импортные тару и упаковочные материалы, разрешенные к применению в пищевой промышленности, 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 Допускается использование многооборотной тары из полимерных материалов, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

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 документом, удостоверяющим качество и безопасность, и ветеринарным документом установленной формы.

8.2 В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование изготовителя;
- наименование отруба;
- термическое состояние отруба;
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.3 Для оценки качества отрубов из баранины и козлятины проводят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии (число упаковочных единиц), шт.	Число отобранных упаковочных единиц, шт.
До 100	3
От 101 до 500	7
От 501 до 1000	10
Св. 1000	15

8.4 Органолептические показатели по 5.4.1 определяют в каждой партии.

8.5 Порядок и периодичность контроля пищевой ценности, микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

9 Методы контроля

9.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 53150, 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 ИСО 7218, ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816, 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]—[10];

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

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

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

9.7 Определение радионуклидов — по [14]—[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 Определение диоксинов — по [21].

9.12 Температуру отрубов определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см 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 (см. приложение Б).

10 Транспортирование и хранение

10.1 Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при сопровождении ветеринарным документом установленной формы.

10.2 Выпуск в реализацию, хранение и транспортирование отрубов осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества отрубов, при этом температура охлажденных отрубов должна быть не выше 4 °С, замороженных — не выше минус 8 °С.

10.3 Условия хранения и рекомендуемые сроки годности отрубов на кости (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях приведены в таблице 4.

Таблица 4

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденные на кости (хранят подвесом)	–1	85	12 сут
Подмороженные	От –3 до –2	85	20 сут
Замороженные	–12 –18 –20 –25	95—98	6 мес 10 мес 11 мес 12 мес

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

10.5 Другие сроки годности и условия хранения отрубов могут быть установлены изготовителем при обосновании сроков, способствующих повышению сохранности пищевых продуктов, и результатов испытаний продукции, свидетельствующих о безопасности и пригодности продукции к использованию по назначению в течение всего срока годности.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность отрубов

А.1 Пищевая ценность отрубов приведена в таблице А.1.

Таблица А.1 — Пищевая ценность бескостных отрубов баранины от молодняка мелкого рогатого скота в 100 г продукта*

Наименование отруба	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Тазобедренный	2,1—14,6	17,0—20,5	86,9—213,4
Лопаточный	1,4—14,9	15,6—20,5	75,0—216,1
Спинной	1,8—21,5	15,9—20,4	79,8—275,1
Поясничный	2,0—22,3	15,2—20,0	78,8—280,7
Грудной	4,6—25,8	14,0—19,6	97,4—310,6
Реберный	2,8—19,3	16,0—21,1	89,2—258,1
Шейный	4,8—19,3	16,1—20,3	107,6—254,9
Подлопаточный	2,0—19,3	16,0—20,3	82,0—254,9
Пашина	7,8—25,3	17,3—19,3	139,4—304,9
Голяшка передняя и задняя	2,1—19,3	17,0—21,8	86,9—260,9
Вырезка	1,4—13,5	16,9—20,4	80,2—203,1

Пищевую ценность устанавливает изготовитель.

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

Приложение Б
(справочное)

Цифровой переносной термометр-щуп

Б.1 Цифровой переносной термометр-щуп приведен на рисунке Б.1.



Рисунок Б.1 — Цифровой переносной термометр-щуп ИТ-7

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] СП 3238—85 от 27.03.85 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] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299*

[4] СанПиН 2.3.2.1078—01 (с изменениями и дополнениями) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

[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] 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] МУК—99 от 15.06.1999 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

* Действует на территории Таможенного союза.

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

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Грошанова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 07.06.2012. Подписано в печать 22.06.2012. Формат 60x84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86.
Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 186 экз. Зак. 568.

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

gost.e-ecolog.ru