ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54520— 2011

Мясо

РАЗДЕЛКА ТЕЛЯТИНЫ 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 23 ноября 2011 г. № 590-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

© 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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 2
4 Технические требования . . . 2
5 Правила приемки . . . 8
6 Методы контроля . . . 8
7 Транспортирование и хранение . . . 9
Приложение А (справочное) Пищевая ценность отрубов . . . 10
Библиография . . . 11

Поправка к ГОСТ Р 54520—2011 Мясо. Разделка телятины на отрубы. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.4	по 5.3.1	по 4.3.1

(ИУС № 11 2012 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Мясо

РАЗДЕЛКА ТЕЛЯТИНЫ НА ОТРУБЫ

Технические условия

Meat.
Dressing of veal into cuts. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

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

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

Требования к безопасности продукции изложены в 4.3.2, 4.3.3, требования к качеству — в 4.3.1, к маркировке — в 4.5.

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

Издание официальное

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

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

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

ГОСТ Р 54315—2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, 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—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

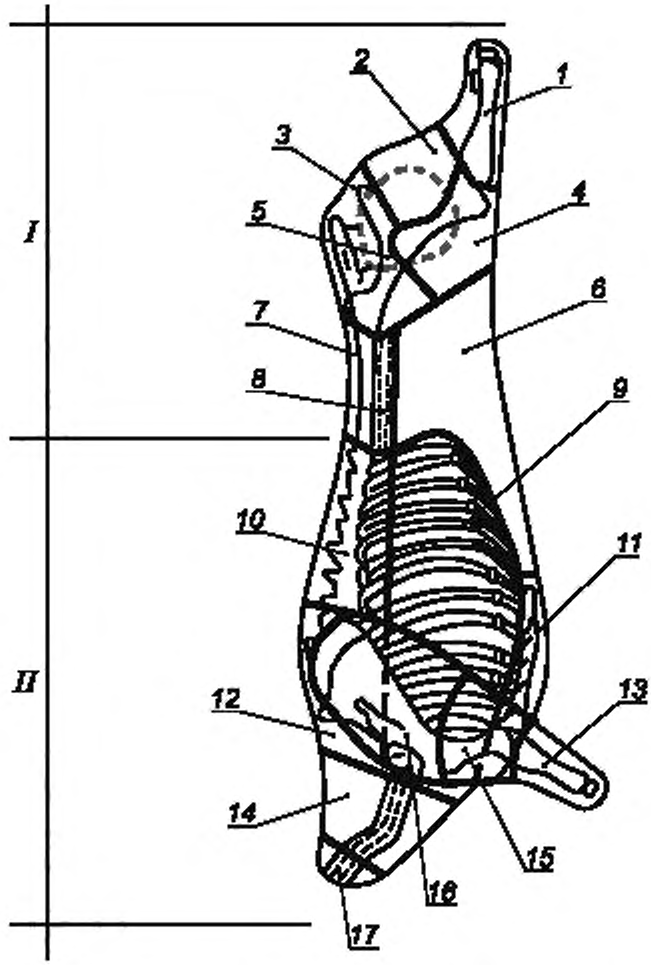
В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427.

4 Технические требования

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

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

4.2 Схема разделки телятины на отрубы приведена на рисунке 1.



I — задняя четвертина (*1*— *8*): *1* — задняя голяшка; *2*—*5* — тазобедренный отруб без голяшки: *2* — наружная часть, *3* — верхняя часть, *4* — боковая часть, *5* — внутренняя часть, *6* — пашина; *7* — поясничный отруб; *8* — вырезка;
II — передняя четвертина (*9*—*17*): *9* — реберный отруб, *10* — спинной отруб; *11* — грудной отруб; *12* — подлопаточный отруб; *13* — передняя голяшка, *14* — шейный отруб; *15*— *16* — плечелопаточный отруб без голяшки: *15* — нижняя часть (плечевая), *16* — верхняя часть (лопаточная), *17* — шейный зарез

Рисунок 1 — Схема разделки телятины на отрубы

4.2.1 Наименование и границы отделения отрубов из телятины бескостных и на кости приведены в таблице 1.

Таблица 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
I (*1—7*)	Задняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши между последним грудным и первым поясничным позвонками, по заднему краю тринадцатого ребра, вдоль реберной дуги до грудной кости. Является задней частью полутуши
II (*9—17*)	Передняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши между последним грудным и первым поясничным позвонками, по заднему краю тринадцатого ребра, вдоль реберной дуги до грудной кости. Является передней частью полутуши
1—5	Тазобедренный с голяшкой на кости	Получают из задней четвертины. Передняя — между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу
1	Задняя голяшка на кости	Получают из задней четвертины или тазобедренного отруба с голяшкой. Верхняя — в месте соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу)
1	Задняя голяшка бескостная	Получают при обвалке задней голяшки
2—5	Тазобедренный без голяшки на кости	Получают из тазобедренного отруба с голяшкой 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—5	Тазобедренный без голяшки бескостный	Получают после обвалки тазобедренного отруба без голяшки
2	Наружная часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из тазобедренного отруба бескостного. Состоит из двуглавой мышцы бедра, полусухожильной и икроножной мышц, расположенных с наружной (латеральной) стороны бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
5	Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из тазобедренного отруба бескостного. Состоит из двух толстых мышц — полуперепончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышцами, расположенными с внутренней стороны бедра и стройной мышцы, покрывающей мышцы с внутренней стороны
4	Боковая часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из тазобедренного отруба бескостного. Состоит из следующих мышц: четырехглавой бедра, отделенной от переднего края бедренной кости, напрягателя широкой фасции бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
3	Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из тазобедренного отруба бескостного. Состоит из группы ягодичных мышц (поверхностной, средней, добавочной и глубокой), отделенных от подвздошной кости и покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
6	Пашина	Получают из задней четвертины. Передняя — по заднему краю последнего (тринадцатого) ребра вдоль реберной дуги до грудной кости. Верхняя — параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков. Задняя — параллельно бедренной кости к коленному суставу. Нижняя — по белой линии живота
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

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
7, 10	Спинно-поясничный на кости	Получают из полутуши. 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 50 мм от тел позвонков
7, 10	Спинно-поясничный бескостный	Получают при обвалке спинно-поясничного отруба
7	Поясничный на кости	Получают из задней четвертины или спинно-поясничного отруба на кости. Передняя — между последним грудным (тринадцатым) и первым поясничным позвонками по заднему краю тринадцатого ребра. Задняя — между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (краниальному) краю подвздошной кости (маклока). Нижняя — параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков
7	Поясничный бескостный	Получают при обвалке поясничного отруба
10	Спинной на кости	Получают из передней четвертины или спинно-поясничного отруба на кости. Передняя — между шестым и седьмым позвонками и соответствующими им частями ребер. Задняя — между последним грудным (тринадцатым) и первым поясничным позвонками по заднему краю тринадцатого ребра. Нижняя — параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков
10	Спинной бескостный	Получают при обвалке спинного отруба
9	Реберный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя — по линии отделения шейного отруба. Задняя — по заднему краю последнего (тринадцатого) ребра. Верхняя — по линии отделения подлопаточного и спинного отрубов на расстоянии 50 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу с первого ребра по тринадцатое включительно. Нижняя — от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи (по линии отделения грудного отруба) до тринадцатого ребра
9	Реберный бескостный	Получают при обвалке реберного отруба
12	Подлопаточный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя — параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонком (задняя граница отделения шейного отруба). Задняя — между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер. Нижняя — по реберной части в 50 мм от тел позвонков, параллельно позвоночному столбу
12	Подлопаточный бескостный	Получают при обвалке подлопаточного отруба
11	Грудной на кости	Получают из передней четвертины. Верхняя — от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до восьмого ребра
11	Грудной бескостный	Получают при обвалке грудного отруба
13, 15, 16	Плечелопаточный с голяшкой на кости	Получают из передней четвертины. 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
15, 16	Плечелопаточный без голяшки на кости	Получают из плечелопаточного с голяшкой на кости. Линия отделения голяшки — по локтевому суставу между плечевой костью и костями предплечья

Окончание таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
15, 16	Плечелопаточный без голяшки бескостный	Получают при обвалке плечелопаточного отруба без голяшки
15	Нижняя часть (плечевая) плечелопаточного отруба на кости	Получают из плечелопаточного отруба без голяшки путем разделения его на верхнюю и нижнюю части по линии, проходящей через лопаточный сустав перпендикулярно оси лопаточного хряща
16	Верхняя часть (лопаточная) плечелопаточного отруба на кости	Получают из плечелопаточного отруба без голяшки путем разделения его на верхнюю и нижнюю части по линии, проходящей через лопаточный сустав перпендикулярно оси лопаточного хряща
15	Нижняя часть плечелопаточного отруба бескостная	Получают при обвалке нижней части (плечевой) плечелопаточного отруба на кости
16	Верхняя часть плечелопаточного отруба бескостная	Получают при обвалке верхней части (лопаточной) плечелопаточного отруба на кости
13	Передняя голяшка на кости	Получают из плечелопаточного отруба с передней голяшкой на кости. Верхняя — по нижнему краю плечевой кости (между плечевой костью и костями предплечья)
13	Передняя голяшка бескостная	Получают при обвалке передней голяшки
14	Шейный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя — между вторым и третьим шейными позвонками. Задняя — параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонками
14	Шейный бескостный	Получают при обвалке шейного отруба
17	Шейный зарез на кости	Получают из передней четвертины. Передняя — по линии отделения головы. Задняя — между вторым и третьим шейными позвонками

4.3 Характеристики

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Цвет поверхности	Светло-розовый; у размороженного мяса — розовый
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-розового до красновато-розового
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, частично окрашен в красный цвет
Состояние сухожилий	Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в красный цвет

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

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

4.4 Требования к сырью

4.4.1 Для выработки отрубов используют телятину в тушах и полутушах первой или второй категории по ГОСТ Р 54315.

Примечания

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

2 Повторное замораживание отрубов не допускается.

4.4.2 Допускается использование телятины в тушах и полутушах, поступающей по импорту, по качеству и безопасности не уступающей требованиям 4.3.1—4.3.3, разрешенной к применению в установленном порядке.

4.5 Маркировка

4.5.1 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.

4.5.2 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;
- информацию о пищевой ценности — в соответствии со справочным приложением А;
- дату изготовления и упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- массу нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- упаковано под вакуумом (при наличии).

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

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

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

4.6 Упаковка

4.6.1 Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям безопасности согласно нормативно-правовым актом Российской Федерации 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 для контакта с пищевой продукцией.

4.6.2 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.

---

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

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

4.6.4 Допускается использование бывшей в употреблении многооборотной тары из полимерных материалов, разрешенных в пищевой промышленности, после ее санитарной обработки.

4.6.5 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.

4.6.6 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.

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

5 Правила приемки

5.1 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, ветеринарным свидетельством установленной формы.

5.2 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;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.3 Для оценки качества отрубов из телятины 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.	Количество отобранных упаковочных единиц, шт.
До 100	3
От 101 до 500	7
От 501 до 1000	10
Св. 1000	15

5.4 Органолептические показатели по 5.3.1 определяют в каждой партии.

5.5 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. Контроль за содержанием диоксинов осуществляют в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, а также в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 53150, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

6.3 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].

6.4 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, [7], [8], [9].

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

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

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

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

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

6.10 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

6.11 Определение диоксинов по [21].

6.12 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.

7 Транспортирование и хранение

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

7.2 Срок годности отрубов устанавливает изготовитель.

7.3 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		Срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденные (хранят подвесом)	–1	85	16 сут
Подмороженные	От –3 до –2	90	20 сут
Замороженные	–12 –18 –20 –25	95—98	8 мес 12 мес 14 мес 8 мес

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

7.5 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 телятины, в 100 г продукта*

Наименование отруба	Жиры, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Тазобедренный	2,2	19,9	99,4
Лопаточный	2,4	18,9	97,2
Спинной	2,0	20,3	99,2
Поясничный	2,1	19,7	97,7
Грудной	2,9	19,3	103,3
Реберный	2,7	19,8	103,5
Шейный	1,7	20,5	97,3
Подлопаточный	1,9	19,1	91,7
Пашина	4,6	18,9	117,0
Голяшка передняя и задняя	1,8	21,9	103,8
Вырезка	2,0	20,7	100,8

Пищевую ценность устанавливает изготовитель.

* Значения показателей приведены для телятины первой категории.

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-эпидемиологичеким 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 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—2001 с изменениями и дополнениями — 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] 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

[20] МУК 2.6.2.717—98 — Радиологический контроль. Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[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

* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 637.525:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1120

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

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 05.07.2012. Подписано в печать 12.07.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 191 экз. Зак. 622.

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.

Поправка к ГОСТ Р 54520—2011 Мясо. Разделка телятины на отрубы. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.4	по 5.3.1	по 4.3.1

(ИУС № 11 2012 г.)

gost.e-ecolog.ru