МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31476— 2012

СВИНЬИ ДЛЯ УБОЯ СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН 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 Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 23—24 мая 2012 г. № 41)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 октября 2012 г. № 507-ст введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53221—2008

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в ежемесячно издаваемом указателе «Национальные стандарты».

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 или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартинформ, 2013

В Российской Федерации 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СВИНЬИ ДЛЯ УБОЯ
СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ
Технические условия

Pigs for slaughter.
Pork carcasses and semi-carcasses. Specifications

Дата введения – 2013–07–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свиней, предназначенных для убоя, свинину в тушах и полутушах, предназначенную для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, изложены в разделе 5, к маркировке – в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ ISO 7218–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 8.453–82 Государственная система обеспечения измерений. Весы для статического взвешивания. Методы и средства проверки

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

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

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 23392–78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

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. Метод определения ртути

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

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

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

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

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **свинина:** Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой св. 8 кг.

3.2 **мясо поросят:** Мясо, полученное в результате переработки поросят, независимо от пола, живой массой от 4 до 8 кг.

3.3 **мясо хрячков:** Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, живой массой до 70 кг включительно.

3.4 **парное мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С.

3.5 **остывшее мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.

3.6 **охлажденное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания.

3.7 **замороженное мясо:** Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

4 Классификация

4.1 Свиней для убоя в зависимости от живой массы, толщины шпика и половозрастных признаков подразделяют на категории согласно 5.2.1.

4.2 Свинину подразделяют на категории в зависимости от массы туш, толщины шпика и половозрастных признаков согласно 5.2.3 или на классы в зависимости от выхода мышечной ткани и половозрастных признаков согласно 5.2.4 и 5.2.5.

4.3 По термическому состоянию свинину подразделяют на парную, остывшую, охлажденную, подмороженную, замороженную.

5 Технические требования

5.1 Переработку свиней и производство свинины проводят по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

Свиньи для убоя и свинина должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Свиней для убоя в зависимости от половозрастных признаков, живой массы и толщины шпика подразделяют на шесть категорий в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Характеристика	Живая масса*, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры, см
Первая	Свиньи-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Туловище без перехвата за лопатками	От 70 до 100 включ.	Не более 2,0
Вторая	Свиньи-молодняк (свинки и боровки) Подсвинки	От 70 до 150 включ. От 20 до 70	Не более 3,0 Не менее 1,0
Третья	Свиньи-молодняк (свинки и боровки)	До 150	Св. 3,0
Четвертая	Боровы Свиноматки	Св. 150 Без ограничения	Не менее 1,0 Не менее 1,0
Пятая	Поросята-молочники. Шкура белая или слегка розовая без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов. Остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают	От 4 до 10 включ.	Без ограничения
Шестая	Хрячки	Не более 60	Не менее 1,0

* Под живой массой понимают массу свиней за вычетом скидок с фактической живой массы.

Примечания

1 Самцы первой, второй, третьей и четвертой категорий должны быть кастрированы хирургическим методом не позже четырехмесячного возраста или иммунологическим методом с помощью препарата, допущенного к применению в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государств, присоединившихся к стандарту.

2 Свиней, соответствующих требованиям первой категории, но имеющих на коже опухоли, сыпи, кровоподтеки, травмы и повреждения, затрагивающие подкожную ткань, относят ко второй категории.

3 Свиней, не соответствующих установленным требованиям, относят к тощим.

5.2.2 Оценку качества свинины при приемке свиней по количеству и качеству полученного мяса, реализации мяса в розничной торговой сети, се-

ти общественного питания и при промышленной переработке осуществляют по требованиям, установленным 5.2.3 или 5.2.4 и 5.2.5.

5.2.3 Свинину в зависимости от массы туш, толщины шпика и половозрастных признаков подразделяют на шесть категорий в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Категория	Характеристика	Масса туши, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры, см
Первая	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков). Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Шпик плотный, белого цвета или с розоватым оттенком. Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Допускается на полутуше не более трех контрольных разрезов диаметром до 3,5 см	В шкуре* от 47 до 68 включ.; В шкуре** – от 52 до 75 включ.	Не более 2,0
Вторая	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков)	В шкуре* – от 47 до 102 включ.; в шкуре** – от 52 до 113 включ.; без шкуры* – от 45 до 91 включ.	Не более 3,0
	Туши подсвинков	В шкуре* – от 14 до 47 включ.; в шкуре** – от 15 до 52 включ.; без шкуры* – от 12 до 45 включ.	Не менее 1,0
Третья	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков)	В шкуре* – до 102 включ.; в шкуре** – до 113 включ.; без шкуры* – до 91 включ.	Св. 3,0

Продолжение таблицы 2

Категория	Характеристика	Масса туши, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры, см
Четвертая	Туши боровов	В шкуре* – св. 102; в шкуре** – св. 113; без шкуры* – св. 91	Не менее 1,0
	Туши свиноматок	Без ограничения	Не менее 1,0
Пятая	Туши поросят-молочников. Шкура белая или слегка розоватая, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают	В шкуре** – от 3 до 7 включ.	Без ограничения
Шестая	Туши хрячков	В шкуре* – до 40 включ.; в шкуре** – до 45 включ.	Не менее 1,0

* Масса туши в парном состоянии без головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира.

** Масса туши в парном состоянии с головой, ногами, хвостом, без внутренних органов и внутреннего жира.

Примечания

1 Туши свиней, соответствующие требованиям первой категории, но имеющие на коже опухоли, сыпи, кровоподтеки, травмы и повреждения, затрагивающие подкожную ткань, относят ко второй категории.

2 Туши свиней, имеющие показатели ниже установленных требований, относят к тощим.

5.2.4 Свинину от молодняка массой туш от 50 до 120 кг в зависимости от выхода мышечной ткани подразделяют на шесть классов в соответствии с требованиями, указанными в таблице 3.

Таблица 3

Класс	Выход мышечной ткани*, %
Экстра	Св. 60
Первый	Св. 55 до 60 включ.
Второй	Св. 50 до 55 включ.
Третий	Св. 45 до 50 включ.
Четвертый	Св. 40 до 45 включ.
Пятый	менее 40

*Выход мышечной ткани от свиней - молодняка (свинок и боровков) в процентах к массе туши в шкуре в парном состоянии с головой, хвостом и ногами, без внутренних органов и внутреннего жира.

5.2.5 Свинину от подсвинков, боровов, свиноматок, поросят-молочников и хрячков подразделяют на пять классов в соответствии с требованиями, указанными в таблице 4.

Таблица 4

Класс	Характеристика	Масса туши, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры, см
А	Туши подсвинков	От 15 до 52 включ.*	Не менее 1,0
Б	Туши поросят-молочников. Шкура белая или слегка розоватая, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают	От 3 до 7 включ.*	Без ограничения
С	Туши боровов	Св. 91**, 102***, 113*	Не менее 1,0
Д	Туши свиноматок	Без ограничения	Не менее 1,0
Е	Туши хрячков	До 45 включ.	Не менее 1,0

* Масса туш в шкуре в парном состоянии с головой, ушами, хвостом и ногами, без внутренних органов и внутреннего жира.

** Масса туши в парном состоянии без шкуры, головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира.

*** Масса туши в парном состоянии в шкуре, без головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира.

Примечание – Туши свиней, не соответствующих установленным требованиям, относят к тощим.

5.2.6 Свинину, полученную после снятия шпика вдоль всей длины хребтовой части полутуши на уровне 1/3 ширины полутуши от хребта, а также в верхней части лопатки и бедренной части, относят к обрезной. В местах отделения шпика на туше допускается толщина оставшегося шпика

не более 0,5 см. Обрезную свинину относят ко второй категории или к классу в соответствии с выходом мышечной ткани.

5.2.7 Реализации в розничной торговой сети и сети общественного питания подлежит:

- свинина, имеющая ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (категория или класс) клейма;

- свинина первой, пятой, шестой категории и подсвинков; классов экстра, первого, второго, третьего, четвертого, пятого А, Б и Е в шкуре;

- свинина второй (кроме подсвинков) и третьей категорий в шкуре и без шкуры;

- свинина обрезная.

5.2.8 Свинину первой, второй (кроме подсвинков), третьей и четвертой категорий и экстра, первого, второго, третьего, четвертого, пятого, С и Д классов вырабатывают в виде полутуш; второй категории от подсвинков, шестой категории и классов А и Е – в виде туш или полутуш, пятой категории и класса Б – в тушах.

Туши свиней должны быть разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш.

5.2.9 При оценке свинины по категориям (кроме пятой) туши и полутуши вырабатывают в шкуре без внутренних органов и внутреннего жира как с головой, ногами и хвостом, так и без головы, ног и хвоста. При обработке без шкуры – только без головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира.

Свинину пятой категории выпускают целыми тушами в шкуре, с головой и ногами, без внутренних органов и внутреннего жира.

При оценке свинины по классам (кроме С и Д) туши и полутуши вырабатывают в шкуре с головой, ногами, хвостом, без внутренних органов и внутреннего жира.

Свинину класса С и Д выпускают в шкуре без внутренних органов и внутреннего жира как с головой, ногами, хвостом, так и без головы, ног, хвоста; при обработке без шкуры – только без головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира.

От свиных туш и полутуш, предназначенных для реализации через розничную торговлю и сеть общественного питания, должны быть отделены голова, хвост, ноги, а также внутренняя пояснично-подвздошная мышца (вырезка).

Допускается в реализацию через розничную торговлю и сеть общественного питания свинины в шкуре с головой, хвостом и ногами.

5.2.10 По органолептическим показателям свинина должна быть свежей, без постороннего запаха и ослизнения поверхности. Мышечная ткань на разрубе (распиле) – от светло-розового до красного цвета; шпик – от белого до бледно-розового.

На свиных тушах и полутушах не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

Примечание – Допускаются зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10 % поверхности, или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15 % поверхности полутуши или туши второй, третьей, четвертой категорий, классов С и Д.

На замороженных и подмороженных свиных тушах и полутушах не допускается наличие льда и снега.

5.2.11 По показателям безопасности в ветеринарном отношении свинина должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2.12 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов свинина должна соответствовать требованиям допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2.13 Не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели свинина:

- с пожелтевшим шпиком;
- не соответствующая требованиям 5.2.3 или 5.2.5;
- четвертой категорий и классов С, Д;
- с неправильным разделением по позвоночному столбу (с нарушением спинного мозга, с оставлением целых или раздробленных позвонков);
- с зачистками от побитостей и кровоподтеков или срывами подкожного жира, превышающими требования 5.2.10;
- замороженная более одного раза;
- подмороженная;
- деформированные полутуши.

5.3 Требования к сырью

Для выработки свинины используют здоровых свиней, выращенных и откормленных в специализированных и индивидуальных хозяйствах, с соблюдением агрономических, ветеринарных и зоогигиенических требований государства, принявшего стандарт.

Все продукты убоя должны пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

6 Маркировка

6.1 Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку свинины проводят в соответствии с нормативными документами государства, принявшего стандарт.

6.2 На каждой свиной туше и полутуше, выпускаемой в реализацию и промышленную переработку, должно быть проставлено ветеринарное клеймо овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений, а также проставлены товароведческие клей-

ма и штампы, обозначающие категорию упитанности или классы и возрастную принадлежность.

6.3 На свинину, подлежащую обезвреживанию, ставится только ветеринарный штамп, определяющий направление ее использования, согласно действующим нормативным правовым актом государства, принявшего стандарт.

6.4 Товароведческую маркировку туш проводят только при наличии клейма или штампа ветеринарной службы государства, принявшего стандарт, согласно классификации.

Категории свинины обозначают:

- первую − круглым клеймом диаметром 40 мм;
- вторую − квадратным клеймом с размером сторон 40 мм;
- третью − овальным клеймом с диаметром D_1 – 50 мм и D_2 – 40 мм;
- четвертую − треугольным клеймом размером стороны 45-50-50 мм;
- пятую − круглым клеймом диаметром 40 мм и буквой «П» высотой 20 мм внутри клейма;
- шестую категорию − прямоугольным клеймом с размером сторон 20 на 50 мм.

Класс свинины обозначают:

- экстра – буквой «Э» высотой 20 мм;
- первый – цифрой «1» высотой 20 мм;
- второй – цифрой «2» высотой 20 мм;
- третий – цифрой «3» высотой 20 мм;
- четвертый – цифрой «4» высотой 20 мм;
- пятый – цифрой «5» высотой 20 мм,
- А – буквой «А» высотой 20 мм;
- Б – буквой «Б» высотой 20 мм;
- С – буквой «С» высотой 20 мм;
- Д – буквой «Д» высотой 20 мм;
- Е – буквой «Е» высотой 20 мм.

Свинину, не соответствующую требованиям к категориям (таблица 2) или к классам (таблица 4), т. е. тощую, обозначают ромбовидным клеймом с размером сторон 40 мм.

На тушах и полутушах, перечисленных в 5.2.13, справа от клейма ставят оттиск штампа букв «ПП» высотой 20 мм.

6.5 Транспортная маркировка упакованной свинины в тушах и полутушах – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

6.6 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

7 Упаковка

7.1 Свиные туши и полутуши выпускают без упаковки и в упаковке.

7.2 Все используемые для упаковки материалы должны быть разрешены к применению в порядке, установленном государством, принявшем стандарт, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению для контакта с продукцией данной группы.

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

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

7.4 Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

7.5 Масса нетто продукции 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 продукцию одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

7.7 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к нему местности, – по ГОСТ 15846.

8 Правила приемки

8.1 Подготовку свиней к приемке и их приемку проводят по технологическим инструкциям непосредственно на предприятиях, выращивающих скот или на мясокомбинатах с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

8.1.1 Свиней, предназначенных для убоя, принимают партиями. Под партией понимают любое количество свиней, поступивших в одном транспортном средстве и сопровождаемое одной товарно-транспортной накладной и одним ветеринарным сопроводительным документом. Приемку и сдачу свиней осуществляют по живой массе или по количеству и качеству свинины.

8.1.2 При приемке партии свиней проверяют правильность оформления сопроводительных документов, проводят предубойный ветеринарный осмотр всех животных и определяют их категорию.

8.1.3 При приемке свиней по живой массе осмотру и оценке подлежат все свиньи в партии. Взвешивание проводят группами однородных по категориям свиней.

8.2 Приемку свинины проводят по количеству и качеству туш партиями. Под партией понимают любое количество свинины однородное по качеству, одного вида термической обработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним документом, удостоверяющим качество, и одним ветеринарным сопроводительным документом.

В документе, удостоверяющем качество, указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;

- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- наименование продукции;

- термическое состояние;

- дату изготовления;

- номер партии;

- срок годности;

- условия хранения;

- результаты текущего контроля;

- обозначение настоящего стандарта;

- информацию о подтверждении соответствия.

8.2.1 Приемку свинины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой туши и полутуши.

8.2.2 Для оценки качества свинины проводят выборку из разных мест партии в размере 3 % общего количества.

8.2.3 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, массовой доли общего фосфора устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

9 Методы контроля

9.1 Принадлежность свиней к определенной категории по половозрастным признакам, живой массе и толщине шпика устанавливают в соответствии с 5.2.1.

9.2 Принадлежность свинины к определенной категории или классу по половозрастным признакам, массе туш и толщине шпика или к классу по выходу мышечной ткани и половозрастным признакам устанавливают в соответствии с 5.2.3 – 5.2.5.

9.3 Определение массы

9.3.1 Фактическую живую массу свиней определяют путем взвешивания однородных групп животных на весах для статического взвешивания с классом точности III по ГОСТ 29329 и ГОСТ 8.453 с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000, 2000 кг, дискретностью (d) 0,1; 0,2; 0,5 кг (соответственно), с порогом чувствительности 1,4.

9.3.2 Фактическую массу туш определяют взвешиванием на монорельсовых весах для статического взвешивания с классом точности III по ГОСТ 29329 и ГОСТ 8.453 с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000 кг, дискретностью (d) 0,1; 0,2 кг (соответственно), с порогом чувствительности 1,4.

9.4 Возраст свиней устанавливают по данным сопроводительных документов хозяйств.

9.5 Толщину шпика на свиньях определяют прощупыванием или измерительными приборами, на тушах – измерительной линейкой по ГОСТ 427.

9.6 Выход мышечной ткани определяют по уравнению регрессии на основе массы туши, толщины мышечного и жирового слоя, измеренных с помощью прибора в соответствии с методикой, регламентирующей технологический процесс.

9.7 Температуру свинины определяют в толще тканей на глубине не менее 6 см цифровым термом с диапазоном измерений от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне.

9.8 Отбор и подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, [1].

9.9 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 7269.

9.10 При возникновении разногласий в определении свежести мяса отбор проб образцов и испытания – по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

9.11 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

9.12 Определение содержания токсичных элементов:

ртути – по ГОСТ 26927;

мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;

свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.13 Определение пестицидов – по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.14 Определение антибиотиков – по [3] и по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.15 Определение радионуклидов по – нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.16 Определение массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794.

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

10 Транспортирование и хранение

10.1 Свиней для убоя перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на транспорте данного вида. Транспортные средства должны быть чистыми и исключать возможность повреждения кожного покрова свиней.

10.2 Транспортирование свинины проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

10.3 Условия хранения и рекомендуемые сроки годности свинины в остывшем, охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице 5.

Таблица 5

Вид термического состояния свинины	Параметры воздуха в камере хранения		Срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденная (подвесом)	От минус 1 до 0	85	12 сут
Подмороженная	От минус 3 до минус 2	90	20 сут
Замороженная	Минус 12 Минус 18 Минус 20 Минус 25	95 95 95 95	3 мес 6 мес 7 мес 12 мес

10.4 Транспортирование и хранение свинины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

Библиография

[1] ИСО 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[2] ИСО 6887-2:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов

[3] ИСО 13493:1998 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии

УДК (636.4.033+637.5’64):006.034 МКС 67.120.10 Н11
МКС 65.020.30 С71

Ключевые слова: свиньи для убоя, свинина, технические требования, категория упитанности, толщина шпика, масса туш, клеймо, продукты убоя, ветеринарно-санитарная экспертиза, класс, термическое состояние свинины, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, микробиологические показатели, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Издано в электронном виде в формате PDF,
подтвержденном электронно-цифровой подписью Удостоверяющего центра Росстандарта

Редактор *Н.В. Таланова*

Печ. л. 3,00. Уч.-изд. л. 2,40.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru