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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31777— 2012

ОВЦЫ И КОЗЫ ДЛЯ УБОЯ. БАРАНИНА, ЯГНЯТИНА И КОЗЛЯТИНА В ТУШАХ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2020

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени 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 15 ноября 2012 г. № 42)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

(Поправка)

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1490-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31777—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52843—2007[1)]

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ИЗДАНИЕ (май 2020 г.) с Поправкой (ИУС 7—2015)

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

[1)] Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1490-ст ГОСТ Р 52843—2007 отменен с 1 июля 2013 г.

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2020

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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 2
4 Классификация . . . 2
5 Технические требования . . . 3
6 Маркировка . . . 6
7 Упаковка . . . 7
8 Правила приемки . . . 7
9 Методы контроля . . . 8
10 Транспортирование и хранение . . . 9
Библиография . . . 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОВЦЫ И КОЗЫ ДЛЯ УБОЯ. БАРАНИНА, ЯГНЯТИНА И КОЗЛЯТИНА В ТУШАХ

Технические условия

Sheep and goats for slaughtering. Mutton, lambs and goats in carcasses. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овец и коз, предназначенных для убоя, баранину, ягнятину и козлятину в тушах, предназначенных для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.2.17 и 5.2.18, требования к качеству — в разделе 5, к маркировке — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.453 Весы для статического взвешивания. Методы и средства проверки

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

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23392 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов[1)]

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 29329 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования[2)]

[1)] Действует ГОСТ 31904—2012.

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.

Издание официальное

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

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

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 **баранина:** Мясо, полученное в результате переработки овец, независимо от пола, в возрасте от 4 мес и старше.

3.2 **ягнятина:** Мясо, полученное в результате переработки ягнят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 4 мес.

3.3 **козлятина:** Мясо, полученное в результате переработки коз, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

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 **подмороженное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, на глубине 6 см — от 0 °С до 2 °С, при хранении температура по всему объему должна быть от минус 2 °С до минус 3 °С.

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

4 Классификация

4.1 В зависимости от возраста овец подразделяют:
- на взрослых овец — старше 12 мес;
- молодняк овец — от 4 до 12 мес;
- ягнят — от 14 дней до 4 мес.

Примечание — Коз по возрасту не классифицируют.

4.2 В зависимости от упитанности взрослых овец, коз и молодняк овец подразделяют на категории:
- первую;
- вторую.

4.3 В зависимости от живой массы молодняк овец подразделяют на классы:
- экстра;
- первый;
- второй;
- третий.

4.4 В зависимости от упитанности туш баранину от взрослых овец и молодняка и козлятину подразделяют на категории.

- первую;
- вторую.

4.5 В зависимости от массы туш баранину от молодняка овец подразделяют на классы:

- экстра;
- первый;
- второй;
- третий.

4.6 По термическому состоянию баранину, ягнятину и козлятину подразделяют:

- на парную;
- остывшую;
- охлажденную;
- подмороженную;
- замороженную.

5 Технические требования

5.1 Овец, ягнят и коз, баранину, ягнятину и козлятину оценивают по требованиям настоящего стандарта.

Овцы, ягнята и козы должны соответствовать требованиям ветеринарного законодательства, правилам ветеринарного осмотра убойных животных.

Баранина, ягнятина и козлятина должны соответствовать требованиям правил ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам и вырабатываться в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Взрослых овец и коз в зависимости от упитанности подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Характеристика (низшие пределы)	
	взрослых овец	коз
Первая	Мускулатура спины и поясницы на ощупь развита удовлетворительно; маклоки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают; на пояснице и спине прощупываются умеренные отложения подкожного жира, на ребрах жировые отложения незначительные. У курдючных овец в курдюке, а у жирнохвостых овец в хвосте умеренные жировые отложения; курдюк недостаточно наполнен	Мускулатура развита удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, а также маклоки и холка выступают; подкожные жировые отложения прощупываются на пояснице и ребрах
Вторая	Мускулатура на ощупь развита неудовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков и ребра выступают; холка и маклоки выступают значительно; отложения подкожного жира не прощупываются. У курдючных овец в курдюке, у жирнохвостых в хвосте имеются небольшие жировые отложения	Мускулатура развита неудовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, ребра и маклоки значительно выступают, отложения подкожного жира не прощупываются

5.2.2 Молодняк овец в зависимости от упитанности подразделяют на две категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Мускулатура спины, поясницы на ощупь хорошо развита; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, холка слегка выступает; подкожный жир прощупывается на крестце и пояснице. У курдючных овец в курдюке, а у жирнохвостых овец в хвосте имеются умеренные отложения жира
Вторая	Мускулатура спины и поясницы на ощупь развита удовлетворительно; маклоки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков и холка значительно выступают, подкожный жир слегка прощупывается на крестце, спине и пояснице. У курдючных овец в курдюке, а у жирнохвостых овец в хвосте имеются небольшие отложения жира

5.2.3 Молодняк овец в зависимости от живой массы подразделяют на четыре класса в соответствии с требованиями, указанными в таблице 3.

Таблица 3

В килограммах

Порода	Живая масса[1)]			
	Экстра	Первый класс	Второй класс	Третий класс
Молодняк овец всех пород (кроме романовской и курдючных)	Св. 44,0	От 38,0 до 44,0 включ.	От 33,0 до 38,0 включ.	От 27,0 до 33,0 включ.
Молодняк овец курдючных пород	Св. 45,0	От 40,0 до 45,0 включ.	От 35,0 до 40,0 включ.	От 30,0 до 35,0 включ.
Молодняк овец романовской породы	Св. 40,0	От 35,0 до 40,0 включ.	От 30,0 до 35,0 включ.	От 24,0 до 30,0 включ.
[1)] Под живой массой понимают массу овец за вычетом утвержденных в установленном порядке скидок с фактической живой массы.				

5.2.4 Ягнята в возрасте от 14 дней до 4 мес по упитанности должны соответствовать следующим требованиям (низшие пределы): мускулатура спины хорошо развита, бедра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно. У курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холки выступают, жировые отложения в курдюке и жирном хвосте незначительные. Живая масса должна быть не менее 16 кг.

5.2.5 Овец, ягнят и коз, имеющих показатели ниже требований, установленных в 5.2.1—5.2.4, относят к тощим.

5.2.6 Переработку овец и коз проводят по технологической инструкции с соблюдением требований ветеринарных и санитарных правил.

5.2.7 Оценку качества баранины, козлятины и ягнятины при приемке овец и коз по количеству и качеству полученного мяса (туш) при реализации мяса в розничной торговой сети, сети общественного питания и при промышленной переработке следует осуществлять по требованиям, установленным 5.2.8—5.2.11.

5.2.8 Баранину от взрослых овец и козлятину в зависимости от упитанности туш подразделяют на две категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 4.

Таблица 4

Категория	Характеристика (низшие пределы)	
	взрослых овец	коз
Первая	Мышцы развиты удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и холка слегка выступают; подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на пояснице и спине; на холке, ребрах, крестце и в области таза допускаются просветы; в курдюке и жирном хвосте имеются умеренные отложения жира	Мышцы развиты удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и холка выступают; незначительные отложения подкожного жира имеются на ребрах и пояснице

Окончание таблицы 4

Категория	Характеристика (низшие пределы)	
	взрослых овец	коз
Вторая	Мышцы развиты неудовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков и ребра выступают; холка и маклоки значительно выступают; на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать; в курдюке и жирном хвосте имеются небольшие жировые отложения	Мышцы развиты неудовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, ребра и маклоки значительно выступают; подкожные жировые отложения отсутствуют

5.2.9 Баранину от молодняка овец в зависимости от упитанности подразделяют на две категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 5.

Таблица 5

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Мышцы развиты хорошо, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; холка слегка выступает; подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на крестце и пояснице. В области спины допускаются незначительные просветы. В курдюке и жирном хвосте имеются умеренные отложения жира
Вторая	Мышцы спины и поясницы развиты удовлетворительно; маклоки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков и холка значительно выступают. В области поясницы и крестца имеются незначительные жировые отложения. В курдюке и жирном хвосте имеются небольшие жировые отложения

5.2.10 Баранину от молодняка овец в зависимости от массы туш подразделяют на классы, указанные в таблице 6.

Таблица 6

В килограммах

Порода	Масса туш[1)]			
	Экстра	Первый класс	Второй класс	Третий класс
Молодняк овец всех пород (кроме романовской и курдючных)	Св. 22,0	От 18,0 до 22,0 включ.	От 14,0 до 18,0 включ.	От 11,0 до 14,0 включ.
Молодняк овец курдючных пород	Св. 23,0	От 20,0 до 23,0 включ.	От 16,0 до 20,0 включ.	От 12,0 до 16,0 включ.
Молодняк овец романовской породы	Св. 18,0	От 15,0 до 18,0 включ.	От 13,0 до 15,0 включ.	От 10,0 до 13,0 включ.
[1)] Масса туш включает в себя массу жирного хвоста для молодняка овец всех пород (кроме романовской и курдючных) и массу курдюка для молодняка овец курдючных пород.				

5.2.11 Ягнятина по упитанности должна соответствовать следующим требованиям: мышцы хорошо развиты, бедра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно. На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают; имеются незначительные отложения жира в курдюке и в жирном хвосте. Масса туши не менее 6 кг.

5.2.12 Баранину, ягнятину и козлятину, не отвечающих требованиям 5.2.8—5.2.11, относят к тощим.

5.2.13 Баранину, ягнятину и козлятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделенными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделенными почками и околопочечным жиром.

Примечание — К выпуску для реализации допускаются туши овец, ягнят и коз без хвостов, почек и околопочечного жира.

5.2.14 По органолептическим показателям туши должны быть свежими, без постороннего запаха. Поверхность туш — от розового до красно-вишневого цвета для баранины и козлятины; от розово-молочного до розового с красноватым оттенком для ягнятины; жир белый, желтоватый.

На тушах не допускается наличие остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

На замороженной и подмороженной баранине и козлятине не допускается наличие льда и снега.

Примечание — Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 10 % поверхности туши баранины, ягнятины и козлятины.

5.2.15 Не допускаются для реализации, а используют для промышленной переработки на пищевые цели туши следующего качества:

а) свежие, но изменившие цвет (потемневшие);

б) не соответствующие требованиям 5.2.8—5.2.11;

в) с зачистками от побитостей и кровоподтеков, а также срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими 10 % поверхности туши;

г) замороженные более одного раза.

Примечание — Допускаются к использованию на предприятиях общественного питания туши, характеристика качества которых приведена в перечислениях а) и б).

5.2.16 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов баранина, ягнятина и козлятина должны соответствовать требованиям допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2.17 По показателям безопасности в ветеринарном отношении баранина, ягнятина и козлятина должны соответствовать требованиям правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

Для выработки баранины, ягнятины и козлятины используют здоровых овец, ягнят и коз, выращенных в специализированных и индивидуальных хозяйствах, с соблюдением агрохимических, ветеринарных и зоогигиенических требований.

Все продукты убоя должны пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов государства, принявшего стандарт.

6 Маркировка

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

6.2 На каждой туше, выпускаемой в реализацию и промпереработку, должно быть проставлено ветеринарное клеймо овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса проведена и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продовольственных целей без ограничений, а также проставлены товароведческие клейма и штампы, обозначающие категории упитанности, классы и возрастную принадлежность.

6.3 На туши, подлежащие обезвреживанию, ставится только ветеринарный штамп, определяющий порядок их использования, согласно действующим ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим нормам и правилам государства, принявшего стандарт.

6.4 Товароведческую маркировку туш проводят только при наличии клейма или штампа государственной ветеринарной службы согласно классификации.

Туши маркируют:

- по упитанности и массе:
  - баранину и козлятину первой категории — круглым клеймом диаметром 40 мм;
  - баранину и козлятину второй категории — квадратным клеймом с размером сторон 40 мм;
  - переднюю голяшку баранины молодняка овец — штампом цифр высотой 20 мм, соответствующих классам: экстра — «Э», первый — «1», второй — «2», третий — «3»;

- баранину и козлятину, не отвечающие требованиям 5.2.8—5.2.10, треугольным клеймом размером сторон 45—50—50 мм;

- по возрасту:

- баранину от молодняка овец — штампом буквы «М» высотой 20 мм (справа от клейма);

- ягнятину — круглым клеймом с обозначением внутри буквы «Я»;

- козлятину — штампом буквы «К» высотой 20 мм (справа от клейма).

На тушах, перечисленных в 5.2.15, справа от клейма ставят штамп букв «ПП», высотой 30 мм.

6.5 Транспортная маркировка упакованных туш — 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 Баранину и козлятину выпускают без упаковки и в упаковке.

Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид туш при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению в порядке, установленном государством, принявшим стандарт.

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.

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 ним местности, — по ГОСТ 15846.

8 Правила приемки

8.1 Подготовку овец, ягнят и коз к приемке и их приемку проводят по технологическим инструкциям с соблюдением требований действующих нормативных документов непосредственно на предприятиях, выращивающих скот, или на мясокомбинатах.

8.1.1 Овец, ягнят и коз, предназначенных для убоя, принимают партиями. Под партией понимают любое количество овец, ягнят и коз одного возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одной товарно-транспортной накладной и одним ветеринарным сопроводительным документом.

8.1.2 При приемке партии овец, ягнят или коз проверяют правильность оформления сопроводительных документов, проводят предубойный ветеринарный осмотр всех животных и определяют их упитанность.

8.1.3 Кожный покров овец и ягнят, сдаваемых на убой, должен быть без травм и повреждений, шерстный покров — без навала, засоренности глубоким репьем и несмываемых меток (тавро).

Высота шерстного покрова овец тонкорунных, полутонкорунных и полугрубошерстных пород должна быть свыше 1 см, грубошерстных (кроме гиссарской и джайдара) — свыше 2,5 см.

Допускается на шерстном покрове овец и ягнят навал на брюхе и конечностях, поверхностное репье.

Состояние кожно-шерстного покрова коз не учитывают.

В исключительных случаях после осмотра животные могут быть допущены к приемке с повреждениями кожного покрова по заключению ветеринарных органов.

8.1.4 Овец и коз взвешивают однородными группами по упитанности.

Молодняк овец взвешивают группами не более 50 голов для исчисления средней живой массы этой группы и отнесения ее к соответствующему классу; ягнят взвешивают небольшими группами не более 10 голов в каждой.

Массу баранины, ягнятины и козлятины определяют путем взвешивания на люстрах от 8 до 10 туш или путем взвешивания каждой туши в отдельности.

8.1.5 При разногласиях в определении упитанности овец, ягнят и коз проводят контрольный убой всей партии спорного поголовья. Категорию упитанности живого скота после проведения контрольного убоя устанавливают по требованиям, указанным в 5.2.8—5.2.11.

8.2 Приемку баранины, ягнятины и козлятины проводят партиями. Под партией понимают любое количество баранины, ягнятины, козлятины, 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 документа и дату его выдачи;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя 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 баранины, ягнятины и козлятины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой туши.

8.2.2 Для оценки качества баранины, ягнятины и козлятины 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.

8.2.4 При получении неудовлетворительных результатов проводят повторные испытания на удвоенной выборке проб от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

9 Методы контроля

9.1 Принадлежность овец, коз и ягнят к определенной категории устанавливают в соответствии с требованиями 5.2.1—5.2.5.

Принадлежность молодняка овец к определенному классу по живой массе устанавливают в соответствии с требованиями 5.2.3.

Принадлежность баранины, ягнятины и козлятины к категории упитанности устанавливают в соответствии с требованиями 5.2.8—5.2.12.

Принадлежность баранины от молодняка овец к определенному весовому классу по массе туш устанавливают в соответствии с требованиями 5.2.10.

9.2 Определение массы

9.2.1 Фактическую живую массу овец и коз 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.

9.2.2 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.

9.3 Определение возраста

При приемке овец, коз и ягнят возраст устанавливают по данным сопроводительных документов хозяйств и по состоянию зубной аркады. Зубная аркада ягнят (см. рисунок 1) и молодняка овец до 12 мес (см. рисунок 2) характеризуется наличием только молочных резцов. Зубная аркада овец старше 12 мес характеризуется наличием первой пары постоянных резцов, которые шире и крупнее молочных (см. рисунок 3).



Рисунок 1



Рисунок 2



Рисунок 3

9.4 Измерение температуры

Температуру баранины, ягнятины и козлятины 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 государства, принявшего стандарт.

9.5 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929 [1], [2].

9.6 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

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

9.8 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 31659, ГОСТ 31747, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237; выявление и определение бактерий *L.monocytogenes* — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.9 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.10 Определение пестицидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.11 Определение антибиотиков — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.12 Определение радионуклидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.13 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

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

10 Транспортирование и хранение

10.1 Овец, ягнят и коз перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на транспорте данного вида. Транспортные средства должны быть чистыми и должны исключать возможность повреждения кожного покрова животных. Допускается доставка скота гоном на расстояние не далее 20 км.

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

10.3 Условия хранения и сроки годности баранины, ягнятины и козлятины в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях приведены в таблице 7.

Таблица 7

Вид термического состояния туш	Параметры воздуха в камере хранения		Срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Баранина и козлятина в тушах охлажденная[1)]	– 1	85	12 сут
Ягнятина охлажденная[1)]	0	85	12 сут
Баранина, ягнятина и козлятина в тушах подмороженная[2)]	– 2	90	20 сут
Баранина, ягнятина и козлятина в тушах замороженная[3)]	– 12 – 18 – 20 – 25	95	6 мес 10 мес 11 мес 12 мес

[1)] В подвешенном состоянии.
[2)] В штабеле или подвешенном состоянии.
[3)] В штабеле.

10.4 Транспортирование и хранение баранины и козлятины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, проводят 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

УДК 636.637:006.354
УДК 637.517:006.354

МКС 65.020.30
67.120.10

Ключевые слова: овцы, ягнята и козы для убоя, баранина, ягнятина, козлятина, упитанность, категория, классы, технические требования, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, микробиологические показатели, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор переиздания *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.И. Рычкова*
Компьютерная верстка *Г.В. Струковой*

Сдано в набор 12.05.2020. Подписано в печать 25.06.2020. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,35.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

Поправка к ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 3. Таблица согласования	—	Узбекистан | UZ | Узстандарт

(ИУС № 7 2015 г.)

gost.e-ecolog.ru