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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31790— 2012

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ ВАРЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

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 имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1755-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31790—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53643—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2014

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

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ ВАРЕНЫЕ

Технические условия

Cooked pork products. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

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

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

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

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

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

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

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

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

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

Издание официальное

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

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

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

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

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

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. 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 **группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания.

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

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

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

4 Классификация

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

Группа — продукты мясные.

Вид — вареные из свинины.

Подвид — цельнокусковые, ветчинные и прочие.

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

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

Категория В — «Мясо свиных голов прессованное».

Категория Г — «Бекон прессованный».

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

5 Общие требования

5.1 Технические требования

5.1.1 Продукты из свинины должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции изготовителя по производству продуктов из свинины с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	«Окорок тамбовский»	«Окорок воронежский»	«Окорок обезжиренный»
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, шпика и шкуры, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны		
	в шкуре, с частично снятой шкурой, без шкуры		без шкуры
	с петлей для подвешивания[1)]		
Форма[1)]	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена	Прямоугольная плоская или скругленная, ножка отпилена в запястье	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	«Окорок тамбовский»	«Окорок воронежский»	«Окорок обезжиренный»
Консистенция	Упругая		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком		
Запах и вкус	Запах ветчинный, вкус приятный, характерный для продукта из свинины, без посторонних привкуса и запаха.		
	Вкус		
	солоноватый		слабосоленый
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	4,0	0,5	4,0
Массовая доля жира, %, не более	30,0	30,0	20,0
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	14,0	18,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

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

Примечания

1 Допускается окорока выпускать в реализацию:

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

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

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

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины	
	«Рулет ленинградский»	«Рулет ростовский»
Внешний вид	Поверхность рулетов чистая, сухая, без выхватов мяса, шпика и шкуры, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны. Рулеты плотно свернуты шкурой, шкурой и шпиком или шпиком наружу, перевязаны шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5—8 см поперечно, с петлей для подвешивания или без нее. Рулеты, приготовленные из свинины без шкуры, завернуты в целлофан или другие пленки с последующей вязкой шпагатом, без отеков и бульона	
Форма	Цилиндрическая, округленная, суживающаяся к ножке, овальная, прямоугольная или другая	
Консистенция	Упругая	
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины	
	«Рулет ленинградский»	«Рулет ростовский»
Запах и вкус	Запах ветчинный, вкус солоноватый, приятный, характерный для продукта из свинины, без посторонних привкуса и запаха	
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	3,0	2,5
Массовая доля жира, %, не более	30,0	28,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	13,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Примечания

1 Допускается изготовлять:

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

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

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

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

Таблица 3

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

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	«Ветчина для завтрака»	«Ветчина в оболочке»	«Ветчина в форме»
Массовая доля жира, %, не более	15,0	33,0	28,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	12,0	18,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	3,0	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Примечания

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

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

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

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

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	«Бекон прессованный»	«Свинина прессованная»	«Мясо свиных голов прессованное»
Внешний вид	Поверхность чистая, без бахромок		
	без выхватов мяса, шпика и шкуры, без остатков щетины	без выхватов мяса, шпика, без шкуры	без выхватов мяса, жира и шкуры, без остатков щетины
Консистенция	Плотная		
Цвет и вид на разрезе	Мышечная ткань розовато-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком, шкурки — желтовато-сероватый	По периметру слой шпика толщиной не более 1,0 см (при прямом срезе), мышечная ткань серая или со слабо-розовым оттенком, цвет шпика белый или с розовым оттенком, шкурки — желтовато-сероватый	Равномерно распределенная мышечная ткань от красного до темно-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком, шкурки — желтовато-сероватый
Запах и вкус	Запах приятный, без посторонних привкуса и запаха		
	с ароматом чеснока, пряностей, вкус солоноватый	с ароматом чеснока, лука, пряностей, вкус слабосоленый	с ароматом лаврового листа, пряностей, вкус солоноватый
Форма	Овальная, прямоугольная, цилиндрическая или другая		

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	«Бекон прессованный»	«Свинина прессованная»	«Мясо свиных голов прессованное»
Массовая доля жира, %, не более	63,0	24,0	63,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	18,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,0	2,5	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005		
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006		
Примечание — При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 — не более 1,0 % в готовом продукте.			

5.1.3 Микробиологические показатели продуктов из свинины не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.1.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов, диоксинов в продуктах из свинины не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью и материалам

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

- свинину по ГОСТ 31476 (включая туши подсвинков, массой не менее 30 кг), ГОСТ 31778 в охлажденном состоянии и полученные при разделке для:

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

«Окорока воронежского» — лопаточную часть,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306,

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

усилитель вкуса и аромата Е621;

- пищевые фосфаты:
  стабилизаторы Е450, Е452,
  регулятор кислотности Е451;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный;
- кишки обработанные: говяжьи (синюги, проходники, пузыри мочевые, пленку синюжную), свиные (пузыри мочевые свиные крупные, пленку синюжную);
- оболочки колбасные искусственные для ветчин;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марок «экстра» и «прима» в три сложения;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМЦ;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические;
- сетки нитяные или капроновые.

5.2.2 Используемые при производстве продуктов из свинины:

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

5.2.3 Допускается использование:

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

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

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

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

- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

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

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

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

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

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

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

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

5.4 Упаковка

5.4.1 Продукты из свинины выпускают весовыми и фасованными.

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

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

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

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

5.4.4 Продукты из свинины фасуют:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6 Правила приемки

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

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

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

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

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

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

6.5 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию продуктов из свинины по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

6.6 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, [1], [2].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957;

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли нитрата натрия — по ГОСТ 29300;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794;
- остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

7.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747.

7.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

7.5 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932;
- кадмия — по ГОСТ 26933.

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

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

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

7.9 Определение нитрозаминов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

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

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

8 Транспортирование и хранение

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

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

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

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

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

Таблица 5

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

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

Таблица 6

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

8.7 Сроки годности продуктов из свинины могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г вареных продуктов из свинины

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

Таблица А.1

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

Приложение Б
(справочное)

Примеры определения группы и категории вареных продуктов из свинины

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

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

Таблица Б.1

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

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

Таблица Б.2

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

а. Определение группы продукта из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг

Масса немясных ингредиентов — 3,9 кг

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

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

б. Определение категории продукта из свинины

Масса мышечной ткани — $100 \times 0,88 = 88,0$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре — $100 \times 88,0/103,9 = 84,7$ %.

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

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

Таблица Б.3

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

а. Определение группы продукта из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг

Масса немясных ингредиентов — 15 кг

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) — 100 + 15 = 115,0 кг

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

б. Определение категории продукта из свинины

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

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

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

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

Таблица Б.4

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

а. Определение группы продукта из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг

Масса немясных ингредиентов — 10 кг

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

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

б. Определение категории продукта из свинины

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

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

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

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

Таблица Б.5

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

а. Определение группы продукта из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг

Масса немясных ингредиентов — 10 кг

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

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

б. Определение категории продукта из свинины

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

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

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

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

Таблица Б.6

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

а. Определение группы продуктов из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг

Масса немясных ингредиентов — 5 кг

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

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

б. Определение категории продукта из свинины

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

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

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

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

Библиография

[1] ISO 17604.2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[2] ISO 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 637.525:637.564:006.354 МКС 67.120.10

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

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *Ю.В. Демениной*

Сдано в набор 03.10.2014. Подписано в печать 29.10.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,86. Тираж 124 экз. Зак. 4405.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru nfo@gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru