ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55365— 2012

ФАРШ МЯСНОЙ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН 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 Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1740-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

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 3
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мясного фарша 10
Приложение Б (справочное) Примеры определения категории мясного фарша 11
Приложение В (справочное) Информационные сведения о составе мясного фарша 13
Библиография 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФАРШ МЯСНОЙ

Технические условия

Minced meat. Specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясной рубленый полуфабрикат — мясной фарш, выпускаемый в охлажденном, подмороженном и замороженном виде из мяса убойных животных, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов, а также реализации в торговле и сети общественного питания (далее — фарш).

Требования к качеству фарша указаны в 5.2.1, к безопасности — в 5.2.2, 5.2.3, к маркировке — в 5.4, к упаковке — в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хромотографии

ГОСТ Р 50454—92 Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448–99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации гентически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52428—2005 Продукция мясной промышленности. Классификация

ГОСТ Р 52675—2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

ГОСТ Р 53214—2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетических организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения

Издание официальное

ГОСТ Р 53244—2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

ГОСТ Р 53912—2010 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

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

ГОСТ Р 54704—2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия

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 745—2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 4288—76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

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

ГОСТ 6331—78 Кислород жидкий технический и медицинский. Технические условия

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

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

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9293—74 (ИСО 2435–73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

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

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

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 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

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

ГОСТ 19496—93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

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

ГОСТ 23392—78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

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

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

ГОСТ 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

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

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31708—2012 (ISO 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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

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

ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по технологическому 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 заменен ссылочный стандарт, на который дана ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427 и ГОСТ Р 52675.

4 Классификация

4.1 Фарш классифицируют по ГОСТ Р 52428 и ГОСТ Р 52675:
категория А — «Говяжий», «Бараний», «Конский»;
категория Б — «Московский», «Свиной», «Домашний», «Ассорти»;
категория В — «Нежный».
4.2 Термическое состояние — охлажденный, подмороженный, замороженный.

5 Технические требования

5.1 Фарш должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, ГОСТ Р 52675 и [1], вырабатываться по технологической инструкции*, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных [2] — [4].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям фарш должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для фарша							
	«Говяжьего»	«Бараньего»	«Московского»	«Свиного»	«Домашнего»	«Ассорти»	«Конского»	«Нежного»
Внешний вид	Однородная мясная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Для фарша в оболочке — батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, без поперечных перевязок, с закрепленными концами							
Степень измельчения, мм	Не более 8,0							
Цвет	От светло-розового до темно-красного							
Запах	Свойственный доброкачественному продукту							
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	16,0	13,5	12,0	13,0	12,5	16,0	11,0
Массовая доля жира, %, не более	15,0	18,0	25,0	35,0	27,0	27,0	18,0	32,0
Температура в толще продукта, °С:								
охлажденного	От 0 до 6,							
подмороженного	От минус 5 до минус 2							
замороженного	Не выше минус 18							

5.2.2 По микробиологическим показателям фарш не должен превышать норм, установленных [1].
5.2.3 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов в фарше не должно превышать норм, установленных [1].

* «Технологическая инструкция по производству фарша мясного», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользования настоящим стандартом.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления фарша применяют следующее сырье:

- говядину по ГОСТ Р 54315, ГОСТ 31797 и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- мясо котлетное из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 % включительно;
- мясо котлетное из свинины с массовой долей жировой ткани не более 35 %;
- баранину по ГОСТ 31777 и полученную при ее разделке баранину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- мясо котлетное из баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- конину по ГОСТ 27095 и полученную при ее разделке конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- блоки из жилованного мяса (говядина, свинина, баранина) замороженные по ГОСТ Р 54704;
- пищевые добавки:

регуляторы кислотности Е325, Е326 и Е262 в соответствии с [4].

5.3.2 Используемые при производстве фарша:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно сопровождаться ветеринарными документами и соответствовать требованиям, установленным [1] — [3];
- прочее сырье (пищевые добавки) должно соответствовать требованиям, установленным [4].

5.3.3 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.3.1, и разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.3.4 Для изготовления фарша не допускается применять:

- мясо, заметно изменившее цвет на поверхности;
- мясо, замороженное более одного раза;
- размороженные блоки для изготовления замороженного фарша;
- мясо быков, хряков и тощее;
- свинину с признаками окислительной порчи (осаливание, прогоркание, пожелтение).

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку в соответствии с [5].

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта с указанием вида (мясной), категории (А, Б, В) и термического состояния (охлажденный, подмороженный, замороженный);
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства) или фамилия, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак производителя (при наличии);
- массу нетто;
- состав продукта в соответствии с приложением В;
- используемые пищевые добавки;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- дату изготовления (час изготовления для охлажденного фарша), дату упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- надпись: «упаковано под вакуумом» или «упаковано в модифицированной атмосфере» (при их наличии в упаковке);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о наличии ГМО (в случае наличия более 0,9 %);
- информацию о подтверждении соответствия;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд.

Пример маркировки наименования продукта: Фарш мясной «Говяжий», категории А, охлажденный.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель. Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркированной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки или частично наносить на чековую ленту с термоклеящим слоем.

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

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.4.3 На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку, характеризующую продукцию, при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки, или другим способом с указанием:

- наименования продукта с указанием вида (мясной), категории (А, Б, В), термического состояния (охлажденный, подмороженный, замороженный);
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака производителя (при его наличии);
- состава продукта в соответствии с приложением В;
- пищевой ценности в соответствии с приложением А;
- даты изготовления (и часа изготовления для охлажденного фарша) и даты упаковывания;
- массы нетто (кг);
- срока годности;
- условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия;
- сведений, позволяющих идентифицировать партию продукции;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции).

Ярлык с аналогичной информацией вкладывают в каждую единицу транспортной упаковки.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную упаковку.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные и скрепляющие материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям [6], обеспечивать сохранность и товарный вид продукта при транспортировании и хранении.

5.5.2 Фарш выпускают в охлажденном, подмороженном или замороженном виде, весовым или фасованным с массой:

- для реализации в торговой сети — от 250 до 2000 г;
- сети общественного питания — от 2 до 10 кг.

5.5.3 Для упаковки фарша, в том числе под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, состоящей из азота по ГОСТ 9293, двуокиси углерода по ГОСТ 8050 и кислорода по ГОСТ 6331, или газовой смеси, используют следующие материалы:

- пергамент по ГОСТ 1341;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- фольгу алюминиевую по ГОСТ 745;
- пленку целлюлозную (целлофан) по ГОСТ 7730;
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
- салфетки из пленочных материалов, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- искусственную колбасную оболочку (белковую, целлюлозную, вискозно-армированную, полиамидную, полиэфирную, поливинилиденхлоридную), разрешенную к применению в пищевой промышленности;
- лотки (контейнеры) из полимерных материалов, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- лотки из картона, ламинированного полиэтилентерефталатом, разрешенные к применению в пищевой промышленности;

- пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951;
- пленку стрейч, разрешенную к применению в пищевой промышленности;
- салфетки влаговпитывающие (абсорбирующие), разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц;
- нитки по ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;
- ленту полиэтиленовую с липким слоем по ГОСТ 20477;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308.

5.5.4 Фарш упаковывают одним из следующих способов:

- заворачивают в пергамент, подпергамент, фольгу алюминиевую, пленку целлюлозную (целлофан), пленку полиэтиленовую или салфетки из пленочных материалов;
- набивают в искусственную колбасную оболочку, которую закрепляют клипсами (скрепками) или перевязывают нитками, или шпагатом;
- укладывают:

на лотки из полимерных материалов, лотки из картона, ламинированного полиэтилентерефталатом или в одноразовые емкости из полимерных материалов с последующей оберткой их термоусадочной полиэтиленовой пленкой или полимерной пленкой стрейч;

в пакеты из полимерных пленочных материалов, которые термосваривают либо закрепляют металлическими скобами или скобами, изготовленными из алюминиевой проволоки, или липкой лентой.

Допускается на дно лотков и емкостей из полимерных материалов укладывать влаговпитывающие (абсорбирующие) салфетки.

5.5.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто фасованного фарша от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.6 Фарш (охлажденный, подмороженный или замороженный) в потребительской упаковке укладывают в чистые, сухие, без плесени и постороннего запаха многооборотные ящики: полимерные по ГОСТ Р 51289, алюминиевые; в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513; контейнеры или в тару-оборудование, а также другие виды упаковки, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество продуктов при транспортировании и хранении.

5.5.7 Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой и без постороннего запаха.

5.5.8 Многооборотная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается многооборотную упаковку для местной реализации накрывать оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом, подпергаментом, целлюлозной или полиэтиленовой пленкой.

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

5.5.9 Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой с липким слоем.

5.5.10 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают фарш одного наименования, одной даты выработки, одного вида фасовки, одного срока годности.

Допускается производить упаковку фарша разных наименований в одну единицу транспортной упаковки по согласованию с потребителем.

5.5.11 Масса брутто фарша в многооборотной упаковке не должна превышать 30 кг. Масса нетто в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг.

6 Правила приемки

6.1 Фарш принимают партиями. Определение партии — по [1], объем выборок и отбор проб — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 52675, ГОСТ 18321.

6.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

Контроль за содержанием диоксинов в фарше проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной 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.

6.4 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию сырьевого состава фарша по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

6.5 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, ГОСТ Р 53214, ГОСТ Р 53244, [7].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 4288, ГОСТ 18321 и ГОСТ 31904.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Подготовка проб к микробиологическому контролю — по ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

Отбор проб для определения цезия Cs-137 — по ГОСТ Р 54015.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 4288, ГОСТ 9959.

7.3 В случае сомнения в свежести фарша проводят проверку его качества по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 21237, ГОСТ 23392.

7.4 Определение химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

7.5 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 31659, ГОСТ 31708, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031, [8] и [9].

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

7.6 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31671, [10];

- ртути — по ГОСТ 26927, [11];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, [12];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [12].

7.7 Определение пестицидов — по [13], [14].

7.8 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ Р 53912, ГОСТ 31903, [15] — [17].

7.9 Определение цезия Cs-137 — по ГОСТ Р 54016.

7.10 Определение диоксинов — по [18].

7.11 Температуру фарша перед выпуском в реализацию определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Фарш выпускают в реализацию с предприятия-изготовителя и транспортируют с температурой в толще продукта:

- охлажденный — от 0 °С до 6 °С,
- подмороженный — от минус 5 °С до минус 2 °С,
- замороженный — не выше минус 18 °С.

8.2 Транспортирование фарша осуществляют в авторефрижераторном транспорте, автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом, рефрижераторных и изотермических вагонах в условиях, обеспечивающих его безопасность, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.3 Сроки годности фарша в зависимости от его термического состояния устанавливает изготовитель.

8.4 Рекомендуемые сроки годности фарша в зависимости от термического состояния, вида упаковки и температуры хранения приведены в таблице 2.

Таблица 2

Термическое состояние фарша	Вид упаковки	Температура хранения и реализации, °С	Рекомендуемый срок годности, сут (час), не более
Охлажденный	Без применения модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности	От 0 до 6 включ.	1 (24)
	С применением модифицированной атмосферы, без применения регуляторов кислотности		5
Охлажденный	Без применения модифицированной атмосферы, с применением регуляторов кислотности		7
	С применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности		10
	С применением вакуума без применения регуляторов кислотности*		7
Подмороженный	Без применения модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности	От минус 5 до минус 2	5
	Без применения модифицированной атмосферы, с применением регуляторов кислотности		10
Замороженный	Без применения модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности	Не выше минус 18	90
* Рекомендуется для реализации в сети общественного питания.			

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мясного фарша

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мясного фарша приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, ккал, не более
«Говяжий»	16,0	15,0	199,0
«Бараний»	16,0	18,0	226,0
«Московский»	13,5	25,0	279,0
«Свиной»	12,0	35,0	363,0
«Домашний»	13,0	27,0	295,0
«Ассорти»	12,5	27,0	293,0
«Конский»	16,0	18,0	226,0
«Нежный»	11,0	32,0	332,0

Приложение Б
(справочное)

Примеры определения категории мясного фарша

Б.1 Данные по морфологическому составу применяемых мясных ингредиентов (массовая доля мышечной ткани)

Массовая доля мышечной ткани в мясных ингредиентах, используемых при изготовлении мясного фарша по настоящему стандарту, приведенных в настоящем приложении, указана в таблице Б.1.

Таблица Б.1

№ п/п	Наименование мясного ингредиента	Массовая доля мышечной ткани, %, не менее
1	Говядина жилованная второго сорта	80
2	Мясо котлетное из говядины	80
3	Свинина жилованная полужирная	50
4	Мясо котлетное из свинины	65
5	Баранина односортная	80
6	Мясо котлетное из баранины	80
7	Конина жилованная односортная	90

Примечания

1 Жилованное мясо, поставляемое в блоках, по морфологическому составу должно соответствовать сортовому мясу, данные по которому приведены в зависимости от его вида.

2 Все виды другого сырья (пищевые добавки), не указанные в данной таблице, относятся к немясным ингредиентам, не содержащим мышечную ткань.

Б.2 Определение категории мясного фарша «Конского», вырабатываемого по рецептуре, приведенной в таблице Б.2

Таблица Б.2

Наименование ингредиентов	Масса мясных ингредиентов в рецептуре, кг
Конина жилованная односортная	100,0

Определение категории

Масса мышечной ткани ($М_{м.т}$):

$М_{м.т}$ = 100 · 0,90 = 90,0 кг к массе рецептуры 100 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре = 100 · 90/ (100+0) = 90,0 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре полуфабриката превышает 80 %, то мясной фарш «Конский» относят к категории А.

Б.3 Определение категории мясного фарша «Ассорти», вырабатываемого по рецептуре, приведенной в таблице Б.3

Таблица Б.3

Наименование ингредиентов	Масса мясных ингредиентов в рецептуре, кг
Говядина жилованная второго сорта	30,0
Свинина жилованная полужирная	40,0
Баранина жилованная односортная	30,0

Определение категории

Масса мышечной ткани ($М_{м.т}$):

$М_{м.т}$ = 30 · 0,80 + 40·0,50 + 30 · 0,80 = 68 кг в массе рецептуры 100 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре = 100·68/(100+0) = 68,0 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре полуфабриката находится в пределах от 60 % до 80 %, то фарш мясной «Ассорти» относят к категории Б.

Приложение В
(справочное)

Информационные сведения о составе мясного фарша

В.1 Информационные сведения о составе мясного фарша приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование продукта	Состав продукта
Фарш «Говяжий»	Говядина
Фарш «Бараний»	Баранина
Фарш «Конский»	Конина
Фарш «Московский»	Говядина, свинина
Фарш «Свиной»	Свинина
Фарш «Домашний»	Говядина, свинина
Фарш «Ассорти»	Свинина, говядина, баранина
Фарш «Нежный»	Свинина, говядина

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

[3] Правила организации ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья. № 677 от 29.12.2007 г.

[4] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[6] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[7] МУК 4.2.2304—07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

[8] МУК 4.2.560—96 Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»

[9] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[10] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[11] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[12] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[13] МУ № 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[14] МУ № 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое

[15] МУК 4.1.2158—2007 Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА

[16] МУК 4.1.1912—2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[17] МУ 3049—84 МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[18] МУК МЗ РФ от 01.06.99 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах их них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

УДК 637.514.5:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1412

Ключевые слова: фарш; полуфабрикат; рубленый; охлажденный; подмороженный; замороженный; внешний вид; запах; цвет; массовая доля белка, жира; токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, диоксины; маркировка; упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение, сроки годности

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 20.06.2014. Подписано в печать 14.07.2014. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2.32. Уч.-изд. л. 1,86. Тираж 158 экз. Зак. 2580.

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

gost.e-ecolog.ru