МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32243— 2013

Мясо

РАЗДЕЛКА ОЛЕНИНЫ НА ОТРУБЫ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

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 РАЗРАБОТАН 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 14 ноября 2013 г. № 44)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

(Поправка)

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1887-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32243—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 6—2019)

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»

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

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 . . . 2
6 Правила приемки . . . 7
7 Методы контроля . . . 8
8 Транспортирование и хранение . . . 8
Приложение А (справочное) Пищевая ценность отрубов . . . 10
Библиография . . . 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Мясо

РАЗДЕЛКА ОЛЕНИНЫ НА ОТРУБЫ

Технические условия

Meat. Dressing of venison into cuts. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

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

Требования к безопасности продукции изложены в 5.3.2 и 5.3.3, требования к качеству — в 5.3.1, требования к маркировке — в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

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 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23392 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28560 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

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

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

Издание официальное

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

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)

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32227 Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия

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 термины по ГОСТ 32227, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **отруб на кости:** Отруб, состоящий из мышечной, соединительной и/или жировой и костной ткани.

3.2 **отруб бескостный:** Отруб с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

4 Классификация

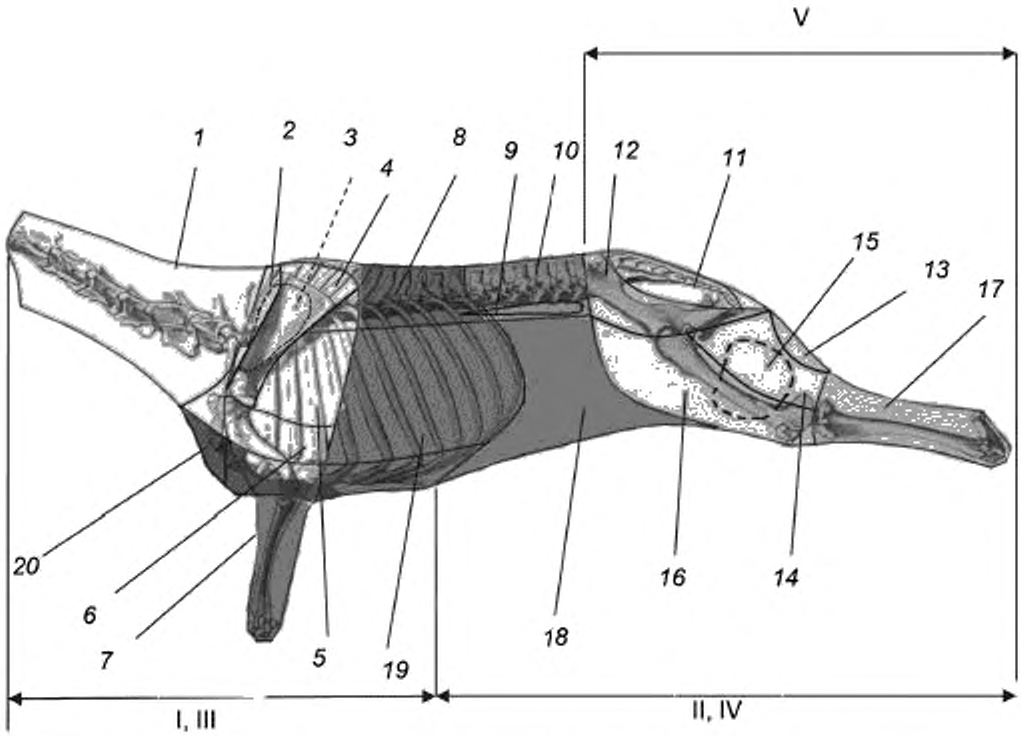
Отрубы в зависимости от термического состояния подразделяют на парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные.

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

5 Технические требования

5.1 Отрубы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.1 Схема разделки оленины на отрубы приведена на рисунке 1.



I (*1—8, 19—20*) — передняя четвертина; II (*9—18*) — задняя четвертина; III (*1—8, 19—20*) — передняя половина; IV (*9—18*) — задняя половина; V (*11—17*) — задняя часть

1 — шейный отруб; *2—7* — лопаточный отруб: *2* — предостная мышца, *3* — внутренняя часть, *4* — заостная и дельтовидная мышцы, *5* — трехглавая мышца, *6* — плечевая часть, *7* — передняя голяшка, *8* — спинной отруб; *9* — вырезка, *10* — поясничный отруб; *11* — хвостовой отруб; *12—17* — тазобедренный отруб, *12* — верхняя часть, *13—14* — наружная часть: *13* — полусухожильная мышца, *14* — двуглавая мышца; *15* — внутренняя часть, *16* — боковая часть, *17* — задняя голяшка; *18* — пашина; *19* — реберный отруб; *20* — грудной отруб

Рисунок 1 — Схема разделки оленины на отрубы

5.2.2 Наименование и границы отделения отрубов из оленины бескостных и на кости приведены в таблице 1.

Таблица 1

Номер на схеме (рисунок 1)	Наименование отруба	Границы отделения отруба
I (*1—8, 19—20*)	Передняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши по заднему краю 14-го ребра и соответствующему грудному позвонку, является передней частью полутуши
I (*9—18*)	Задняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши по заднему краю 14-го ребра и соответствующему грудному позвонку, является задней частью полутуши
III (*1—8, 19—20*)	Передняя половина на кости	Получают из туши путем отделения задней половины прямым разрубом вдоль контура 14-го ребра и через соответствующий позвонок до брюшной части пашины
IV (*9—18*)	Задняя половина на кости	Получают из туши путем отделения передней половины прямым разрубом вдоль контура 14-го ребра и через соответствующий позвонок до брюшной части пашины

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме (рисунок 1)	Наименование отруба	Границы отделения отруба
V (*11—17*)	Задняя часть на кости	Получают из туши прямым разрубом между последним поясничным и первым крестцовым позвонками до обнажения верхушки подвздошной кости, продолжая до брюшной части пашины
1	Шейный на кости	Получают путем поперечного разреза между последним шейным и первым грудным позвонками, параллельно первому ребру
1	Шейный бескостный	Получают при обвалке шейного отруба
2—7	Лопаточный с голяшкой на кости	Отделяют от полутуши круговым подрезом по фасциям: с наружной (латеральной) стороны в виде полукруга по верхнему (дорсальному) краю лопаточного хряща; с внутренней (медиальной) стороны — по естественной линии сращения передней конечности с реберной частью
2—6	Лопаточный без голяшки на кости	Получают из лопаточного отруба после отделения голяшки по линии, проходящей между плечевой костью и костями предплечья
2—6	Лопаточный без голяшки бескостный	Получают при обвалке лопаточного отруба без голяшки
2	Предостная мышца	Выделяют из бескостного лопаточного отруба. Имеет конусообразную форму, расположена спереди от лопаточной ости, начинается в предостной ямке лопатки, оканчивается на буграх плечевой кости
3	Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная	Отделяют от внутренней (медиальной) стороны лопатки. Мышцы: подлопаточная, большая круглая
4	Заостная и дельтовидная мышцы	Выделяют из бескостного лопаточного отруба. Сросшиеся друг с другом, расположены с наружной (латеральной) стороны лопатки, позади лопаточной ости
5	Трехглавая мышца	Выделяют из бескостной задней части лопаточного отруба. Заполняет треугольное пространство между плечевой и локтевой костями. Имеет клиновидную форму, покрыта тонкой поверхностной пленкой
6	Плечевая часть лопаточного отруба бескостная	Верхняя — по линии отделения группы мышц: трехглавой, заостной, дельтовидной и предостной; нижняя — по линии отделения голяшки, между плечевой костью и костями предплечья. Мышцы: двуглавая плеча, плечевая
7	Передняя голяшка на кости	Верхняя — по нижнему краю плечевой кости (между плечевой костью и костями предплечья)
7	Передняя голяшка бескостная	Получают при обвалке передней голяшки
8, 10	Спинно-поясничный на кости	Передняя — между пятым и шестым грудными позвонками и соответствующими ребрами; задняя — между последним (пятым) поясничным и первым крестцовым позвонками вдоль передней кромки подвздошной кости (маклока); нижняя — параллельно позвоночному столбу в 70 мм от тел позвонков
8, 10	Спинно-поясничный бескостный	Получают при обвалке спинно-поясничного отруба
8	Спинной на кости	Получают путем разделения спинно-поясничного отруба на спинной и поясничный отрубы между первым поясничным и последним грудным позвонком, продолжая разрез по заднему краю последнего ребра
8	Спинной бескостный	Получают при обвалке спинного отруба

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме (рисунок 1)	Наименование отруба	Границы отделения отруба
9	Пояснично-подвздошная мышца (вырезка)	Состоит из большой поясничной, расположенной под поперечно-реберными отростками поясничных позвонков, и подвздошной мышц. Отделяют единым отрубом от последних ребер до тазобедренного сустава по линии соединения с брюшной поверхностью поясничных позвонков и боковой поверхностью подвздошной кости
10	Поясничный на кости	Получают путем разделения спинно-поясничного отруба на спинной и поясничный отрубы между первым поясничным и последним грудным позвонком, продолжая разрез по заднему краю последнего ребра
10	Поясничный бескостный	Получают при обвалке поясничного отруба
11	Хвостовой отруб	Получают путем отделения от подвздошной кости всех хвостовых позвонков с прилегающими мягкими тканями
12—17	Тазобедренный отруб	Получают из полутуши прямым разрубом между последним поясничным и первым крестцовым позвонками до обнажения верхушки подвздошной кости, продолжая до брюшной части пашины
12	Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная	Состоит из группы ягодичных мышц (поверхностной, средней, добавочной и глубокой), отделенных от подвздошной кости и покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира. Отделяют по линии, проходящей от большого бугра бедренной кости по соединительной пленке по направлению к крестцово-подвздошной связке
13—14	Наружная часть тазобедренного отруба бескостная	Расположена сбоку/каудально по отношению к берцовой кости и прикреплена к крестцовой кости. Состоит из двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира. Отделяют по естественной линии сращения между боковой и внутренней частью тазобедренного отруба, начиная от пяточного бугра к связке коленного сустава и далее в направлении к крестцово-седалищной связке и передней поверхности седалищного бугра
13	Полусухожильная мышца бедра	Лежит позади двуглавой мышцы и занимает на бедре латерально-каудальное положение. Продолговатая, округлой формы. Выделяют из наружной части тазобедренного отруба путем разделения по естественной линии сращения двух мышц: двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы
14	Двуглавая мышца бедра	Самая крупная мышца бедра, занимает почти всю наружную (латеральную) поверхность задней части бедра. Выделяют из наружной части тазобедренного отруба путем разделения по естественной линии сращения двух мышц: двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы
15	Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная	Расположена каудально и медиально к берцовой кости и прикреплена к крестцовой кости. Состоит из двух толстых мышц — полуперепончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышцами, расположенными с внутренней стороны бедра и стройной мышцы, покрывающей все мышцы с внутренней стороны. Выделяют по естественной линии сращения от нижней части бедренной кости по направлению к седалищному бугру и крестцово-седалищной связке
16	Боковая часть тазобедренного отруба бескостная	Расположена с передней стороны бедренной кости. Состоит из следующих мышц: четырехглавой бедра, отделенной от переднего края бедренной кости, напрягателя широкой фасции бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира. Выделяют по линии, проходящей от коленной чашечки к большому вертелу бедренной кости

Окончание таблицы 1

Номер на схеме (рисунок 1)	Наименование отруба	Границы отделения отруба
17	Задняя голяшка на кости	Состоит из костей голени (большой и малой берцовых костей), заплюсны, пяточной кости и соединенных с ними группы мышц, самая крупная из которых — икроножная. Отделяют от тазобедренного отруба через коленный сустав по нижнему краю бедренной кости (между бедренной и большой берцовой костями)
18	Пашина	Передняя — по заднему краю последнего (14-го) ребра вдоль реберной дуги; верхняя — параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков; задняя — параллельно бедренной кости к коленному суставу; нижняя — по белой линии живота
19	Реберный на кости	Передняя — по линии отделения шейного отруба; задняя — по заднему краю последнего (14-го) ребра; верхняя — по линии отделения подлопаточного и спинного отрубов на расстоянии 75 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу с первого ребра по 14-е включительно; нижняя — от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до седьмого ребра (по линии отделения грудного отруба)
19	Реберный бескостный	Получают при обвалке реберного отруба
20	Грудной на кости	Верхняя — от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до седьмого ребра
20	Грудной бескостный	Получают при обвалке грудного отруба

5.3 Характеристики

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Цвет поверхности	От красного до темно-бордового цвета — для оленины; от ярко-красного до темно-красного цвета — для оленины от оленят
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; от красного до темно-бордового цвета — для оленины; от ярко-красного до темно-красного цвета — для оленины от оленят
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу
Состояние жира	Имеет цвет белый или желтоватый — для оленины, белый — для оленины от оленят; консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет
Состояние сухожилий	Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в темно-красный цвет

5.3.2 Микробиологические показатели отрубов не должны превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в отрубах не должно превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Требования к сырью

Для выработки отрубов используют оленину в тушах и полутушах первой или второй категории.

Примечания

1 Отрубы, вырабатываемые из подмороженной и замороженной оленины, направляют на промышленную переработку непосредственно на предприятии-изготовителе.

2 Повторное замораживание отрубов не допускается.

3 Отрубы, вырабатываемые из оленины от взрослых некастрированных оленей старше двух лет, направляют на промышленную переработку.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества отрубов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.5.2 На каждую транспортную упаковку в соответствии с [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 наносят маркировку с двух торцевых сторон при помощи штампа, трафарета, ярлыка или другим способом с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

5.5.3 Маркировка транспортных пакетов может включать также дополнительные информационные надписи: наименование грузоотправителя, пункта отправления, наименование грузополучателя, массу брутто (кг), массу нетто (кг), массу поддона (кг).

5.5.4 На каждую упаковочную единицу отрубов из оленины, предназначенной для промышленной переработки, ставят штамп букв «ПП».

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

5.6 Упаковка

5.6.1 Упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и товарный вид отрубов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.6.2 Допускается охлажденные отрубы упаковывать под вакуумом и в модифицированной газовой среде.

5.6.3 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

5.6.4 Упаковка, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами.

5.6.5 Масса нетто отрубов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, масса брутто продукции в многооборотной упаковке — не более 30 кг.

5.6.6 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают отрубы одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

Допускается упаковка двух или нескольких наименований отрубов в одну транспортную упаковку по согласованию с заказчиком.

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

6 Правила приемки

6.1 Отрубы принимают партиями. Под партией понимают любое количество отрубов одного наименования, одного термического состояния, одной даты выработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним ветеринарным сопроводительным документом.

6.2 Для оценки качества и безопасности отрубов оленины проводят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии, шт. упаковочных ед.	Количество отобранных единиц упаковки, шт.
До 100 включ.	Не менее 3
Св. 100 до 500 включ.	Не менее 7
Св. 500 до 1000 включ.	Не менее 10
Св. 1000	15

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

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 7269, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

7.3 Определение микробиологических показателей:

- подготовка проб — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747, ГОСТ 21237;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл — по ГОСТ 31659, ГОСТ 21237;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- дрожжей — по ГОСТ 10444.12;
- L. monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- бактерий рода Proteus — по ГОСТ 28560.

7.4 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.5 Определение пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.6 Определение антибиотиков — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.7 Определение радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение свежести отрубов — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.9 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

7.10 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

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

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения отрубов на кости (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях приведены в таблице 4.

Таблица 4

Термическое состояние отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденные	От 0 до минус 1	85—90	12 сут
Подмороженные	От минус 2 до минус 3	85—90	20 сут
Замороженные	Не выше минус 12 Не выше минус 18 Не выше минус 20 Не выше минус 25	95—98	6 мес 10 мес 11 мес 12 мес

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

8.4 Срок годности и условия хранения отрубов устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность отрубов

А.1 Пищевая ценность бескостных отрубов оленины от молодняка первой категории, в 100 г продукта[1)], приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование отруба	Массовая доля жира, г/100 г, не более	Массовая доля белка, г/100 г, не менее	Энергетическая ценность, не более, ккал
Тазобедренный	2,5	21,2	106,80
Лопаточный	1,6	21,0	98,0
Спинной	1,8	21,4	101,4
Поясничный	1,8	21,3	101,4
Грудной	1,8	22,2	105,0
Реберный	2,1	20,4	100,5
Шейный	1,4	20,4	94,2
Пашина	1,9	24,1	113,5
Голяшка передняя и задняя	1,8	22,8	107,4

[1)] Пищевую ценность устанавливает изготовитель.

Библиография

[1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 637.514:636.294:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: оленина, отрубы на кости, бескостные, разделка, границы, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Половой*

Сдано в набор 05.11.2019. Подписано в печать 27.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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 gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 32243—2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru