ГОСТ 27095—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО

КОНИНА И ЖЕРЕБЯТИНА В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Группа Н11

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Мясо

КОНИНА И ЖЕРЕБЯТИНА В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

Технические условия

Meat. Horse meat and young horse meat in half-carcasses and quarters. Specifications

ГОСТ 27095—86

МКС 67.120.10
ОКП 92 1170

Дата введения 01.01.88

Настоящий стандарт распространяется на мясо конины и жеребятины в полутушах и четвертинах, предназначенное для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мясо должно быть выработано в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Мясо в зависимости от возраста животных подразделяют на:

конину — от взрослых лошадей (кобылы, мерины, жеребцы) в возрасте от 3 лет и старше и молодняка в возрасте от 1 года до 3 лет;

жеребятину — от жеребят в возрасте до 1 года живой массой не менее 120 кг.

1.3. Конину по качеству подразделяют на две категории — первую и вторую, а жеребятину относят к одной категории — первой. Характеристика мяса в зависимости от категории дана в таблице.

Категория	Характеристика мяса		
	взрослых лошадей	молодняка	жеребят
Первая	Мышцы развиты хорошо, лопатки и бедра выполнены мускулатурой. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. Подкожные жировые отложения покрывают поверхность туши с просветами мышечной ткани. Значительные жировые отложения имеются на гребне шеи, крестце и сплошным слоем на внутренней поверхности брюшной стенки, вблизи белой линии	Мышцы развиты хорошо, лопатки и бедра выполнены мускулатурой. Жировые отложения имеются участками в области гребня шеи, холки, крестца и на бедрах. С внутренней стороны брюшной стенки, вблизи белой линии, жир располагается сплошным поливом	Мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, плече-лопаточные сочленения и маклоки слегка выступают. Незначительные жировые отложения могут располагаться по гребню шеи и слабым поливом с просветами по туше и внутренней стороне брюшной стенки. Масса туши не менее 59 кг

Продолжение

Категория	Характеристика мяса		
	взрослых лошадей	молодняка	жеребят
Вторая	Мышцы развиты удовлетворительно, мускулатура бедер слегка подтянута, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, ость лопатки, плечелопаточные сочленения и маклоки могут незначительно выступать. Подкожные жировые отложения имеются в области гребня шеи, а также покрывают поверхность туши тонким слоем в области ребер, крестца, наружной стороны бедер. На внутренней поверхности брюшной стенки полив жира может иметь просветы	Мышцы развиты удовлетворительно, кости скелета могут незначительно выступать. Подкожные жировые отложения незначительны. С внутренней стороны брюшной стенки имеется тонкий слой жировых отложений со значительными просветами	

Примечания:

1. К первой категории относят также туши лошадей с хорошо выраженной мускулатурой без значительных жировых отложений.

2. Остистые отростки позвонков в области холки могут выступать у туш всех категорий.

1.3а. Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, гормональных препаратов, микотоксинов, нитрозаминов в мясе конины и жеребятины не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061—89*.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.4. Конину и жеребятину подразделяют на:

остывшую, подвергнутую охлаждению до температуры не выше 12 °С;

охлажденную, подвергнутую после разделки туш охлаждению до температуры в толще мышц у костей от 0 до 4 °С; поверхность мяса неувлажненная; мышцы эластичные;

замороженную, подвергнутую замораживанию до температуры в толще мышц у костей не выше минус 8 °С.

1.5. Конину выпускают в виде полутуш или четвертин, жеребятину — в виде полутуш.

Туши должны быть разделены на полутуши посередине позвоночного столба, без оставления целых позвонков в какой-либо полутуше и без их дробления. Разделение полутуш на четвертины должно быть произведено между девятым и десятым ребром.

1.6. Мясо должно быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения поверхности. На полутушах и четвертинах не допускается наличие остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей; на замороженных полутушах и четвертинах, кроме того, не допускается наличие льда и снега.

Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 15 % поверхности полутуши или четвертины.

1.7. Не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели мясо:

а) не отвечающее требованиям п. 1.3;

б) от жеребцов;

в) с зачистками от побитостей и кровоподтеков, а также срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими 15 % поверхности полутуши или четвертины;

г) с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых тел позвонков);

д) замороженное более одного раза.

Примечание. Допускается к использованию на предприятиях общественного питания мясо, указанное в подпунктах в), г).

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Мясо конины и жеребятины принимают партиями. Под партией понимают любое количество конины и жеребятины одной категории упитанности, одного вида термической обработки, оформленное одним ветеринарным свидетельством и одним удостоверением о качестве установленной формы, предъявленное к одновременной сдаче — приемке.

2.2. На конину и жеребятину для местной реализации или промышленной переработки в местах производства и хранения предприятие выдает удостоверение о качестве или ставит соответствующий штамп на товарно-транспортной накладной.

2.3. Приемку конины и жеребятины производят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке для определения категории мяса и его свежести осматривают каждую тушу партии конины или жеребятины.

2.4. Для измерения температуры конины и жеребятины отбирают полутуши или четвертины в количестве 3 % от каждой партии, но не менее пяти.

При получении неудовлетворительных результатов измерений температуры проводят повторные измерения на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных измерений распространяются на всю партию.

2.5. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, нитрозаминов, пестицидов проводят в соответствии с установленным порядком.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Массу конины и жеребятины определяют путем группового взвешивания.

3.2. Определение температуры

3.2.1. *Аппаратура*

Термометр стеклянный жидкостный (ртутный) по ГОСТ 28498, вмонтированный в металлическую оправу.

Полупроводниковый измеритель температуры (ПИТ).

3.2.2. *Проведение испытания*

Температуру остывшей, охлажденной и замороженной конины и жеребятины измеряют в толще мышц бедренной части на глубине не менее 6 см. За результат испытаний принимают среднеарифметическое измерений температуры туш, включенных в выборку.

3.3. При возникновении разногласий в определении свежести мяса отбор образцов и методы испытаний проводят по ГОСТ 7269, ГОСТ 23392 и ГОСТ 19496. Бактериологические исследования проводят по ГОСТ 21237.

3.4. Подготовку проб для определения токсичных элементов проводят по ГОСТ 26929.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933 микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, гормональных препаратов, нитрозаминов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4. МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Клеймение конины и жеребятины производят в соответствии с правилами по клеймению мяса, утвержденными в установленном порядке. Категории обозначают:

конину и жеребятину первой категории — круглым клеймом диаметром 40 мм:

конину второй категории — квадратным клеймом размером стороны 40 мм;

конину и жеребятину, указанные в пункте 1.7, подпункт а), — треугольным клеймом размером сторон 45·50·50 мм;

на каждую полутушу конины (всех категорий) ставят 2 клейма по одному на бедренной и лопаточной частях. Справа от клейма ставят прямоугольный штамп «Конина» размером сторон 25·50 мм;

на полутушах от жеребцов справа от клейма вместо штампа «Конина» ставят штамп «Жеребец» размером сторон 25·50 мм;

на полутушах жеребятины справа от клейма вместо штампа «Конина» ставят штамп буквы «Ж» высотой 20 мм;

на полутушах конины от молодых животных первой и второй категорий дополнительно справа от клейма ставят штамп буквы «М» высотой 20 мм.

Полутуши и четвертины мяса, перечисленные в п. 1.7, в подпунктах в) и г), клеймят на лопаточной части, а задние четвертины — на бедренной части одним клеймом, соответствующим категории мяса, а справа от клейма кроме штампов «Конина», «М», «Ж» или «Жеребец» ставят штамп букв «ПП» высотой 30 мм.

4.2. Транспортная маркировка по ГОСТ 14192.

4.3. Транспортирование конины и жеребятины производят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.4. Конину и жеребятину хранят в соответствии с правилами по хранению мяса и мясных продуктов, утвержденными в установленном порядке.

Параметры воздуха в камере хранения и предельные сроки хранения охлажденного и замороженного мяса приведены в приложении 2.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Конина первой категории	92 1171
- остывшая	
- охлажденная	
- замороженная	
Конина второй категории	92 1172
- остывшая	
- охлажденная	
- замороженная	
Жеребятина первой категории	92 1174
- остывшая	
- охлажденная	
- замороженная	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Обязательное

Вид холодильной обработки	Параметры воздуха в камере хранения		Предельные сроки хранения, не более
	паспортная температура, °С	относительная влажность, %, не менее	
Конина в полутушах и четвертинах охлажденная (подвесом)	—1	85	16 сут с учетом транспортирования
Жеребятина в полутушах охлажденная (подвесом)	0	85	12 сут с учетом транспортирования
Конина в полутушах и четвертинах замороженная	—12	95—98	8 мес
	—18		12 мес
	—20		14 мес
	—25		18 мес

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Госагропромом СССР

ВНЕСЕН Отделом по производству и переработке продукции животноводства Госагропрома СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного Комитета СССР по стандартам от 14 ноября 1986 г. № 3454

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7269—79	3.3
ГОСТ 14192—96	4.2
ГОСТ 19496—93	3.3
ГОСТ 21237—75	3.3
ГОСТ 23392—78	3.3
ГОСТ 26927—86	3.4
ГОСТ 26929—94	3.4
ГОСТ 26930—86	3.4
ГОСТ 26932—86	3.4
ГОСТ 26933—86	3.4
ГОСТ 28498—90	3.2.1

4. Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

5. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в декабре 1990 г. (ИУС 2—91)

gost.e-ecolog.ru