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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32738— 2014

ГОВЯДИНА СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ

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 птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 мая 2014 г. № 67-П)

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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 июня 2014 г. № 672-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32738—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОВЯДИНА СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ

Технические условия

Freeze-dried beef. Specification

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сухой мясной продукт — говядину сублимационной сушки ломтиками и в виде фарша (далее — говядина сублимационной сушки), предназначенный для употребления в пищу после восстановления и доведения до кулинарной готовности.

Требования, обеспечивающие безопасность мяса, изложены в 5.2.2, 5.2.3, требования к качеству — в 5.2.1, к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 21 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 779 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия[1)]

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

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

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

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

ГОСТ 9793 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги

ГОСТ 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

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

ГОСТ 13513 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия[2)]

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[3)]

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315—2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 19360 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 21237 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

ГОСТ 31797 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31895 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ ISO 1841-2 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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

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 [1], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **мясо сублимационной сушки:** Сухой мясной продукт, полученный в результате удаления влаги путем превращения ее в пар непосредственно из замороженного состояния.

4 Классификация

4.1 В зависимости от технологии производства говядину сублимационной сушки относят к группе сухих продуктов.

4.2 В зависимости от используемого сырья говядину сублимационной сушки относят к мясным продуктам.

4.3 Говядину сублимационной сушки вырабатывают следующих наименований:

- говяжий фарш сублимационной сушки;
- говядина сублимационной сушки ломтиками.

5 Технические требования

5.1 Говядина сублимационной сушки должна соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции по производству говядины сублимационной сушки, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям говядина сублимационной сушки должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя	
	говяжьего фарша сублимационной сушки	говядины сублимационной сушки ломтиками
Внешний вид	Сухой мясной фарш	Сухое мясо ломтиками
Цвет	От розовато-кремового до серо-коричневого	
Запах (восстановленного продукта)	Свойственный доброкачественному продукту, без постороннего запаха	
Массовая доля белка, %, не менее	22,0	20,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0	12,0
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	97	97
Массовая доля хлоридов, %, не более (восстановленного продукта)	1,0	—

5.2.2 Микробиологические показатели говядины сублимационной сушки не должны превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в говядине сублимационной сушки не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для выработки говядины сублимационной сушки применяют:

- говядину первой категории от молодых животных, охлажденную по ГОСТ 779, ГОСТ 31797 и полученную при ее разделке:

  - говядину жилованную без видимых включений соединительной и жировой тканей — для производства говядины сублимационной сушки ломтиками;

  - говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 % — для производства фарша говяжьего сублимационной сушки;

- перец черный молотый по ГОСТ 29050;

- соль поваренную пищевую выварочную или молотую помолов № 0, 1 и 2 не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;

- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895.

5.3.2 Допускается применение аналогичного сырья по качеству и безопасности и удовлетворяющего требованиям, изложенным в 5.3.1.

5.3.3 Используемые при производстве говядины сублимационной сушки:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1] и [2], а также соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт;

- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1], а также соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192, [1], [3] с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

5.4.2 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [3].

Пищевую ценность 100 г говядины сублимационной сушки приводят в соответствии с приложением А.

5.4.3 Маркировка говядины сублимационной сушки, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [4] и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество говядины сублимационной сушки при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

5.5.2 Говядину сублимационной сушки выпускают упакованной в потребительскую упаковку.

5.5.3 Для говядины сублимационной сушки потребительская упаковка должна быть жиронепроницаемой и защищать продукт от влаги и порчи.

5.5.4 Говядина сублимационной сушки должна быть герметично упакована в среде газообразного азота по ГОСТ 9293, не ниже первого сорта, в пакеты из многослойного пленочного материала на основе полимеров и алюминиевой фольги (типа полиэтилентерефтолат-алюминиевая фольга-полиэтилен) или в металлические лакированные круглые банки по ГОСТ 5981.

5.5.5 Говядину сублимационной сушки в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или полимерные, а также может быть упакована в бумажные мешки с предварительно вложенным вкладышем по ГОСТ 12302, ГОСТ 19360 или изготовленным из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354.

5.5.6 Допускается использовать другие виды транспортной и потребительской упаковки, скрепляющие средства и упаковочные материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.7 В каждую единицу транспортной упаковки помещают говядину сублимационной сушки одного наименования, одной даты выработки и одного вида упаковки.

5.5.8 Упаковка говядины сублимационной сушки, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5.9 Масса нетто говядины сублимационной сушки в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений и массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Говядину сублимационной сушки принимают партиями.

Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Для оценки говядины сублимационной сушки на соответствие требованиям настоящего стандарта отбирают выборку случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 2.

Таблица 2

Объем партии в единицах транспортной упаковки	Объем выборки в единицах транспортной упаковки (5 % партии)
От 1 до 5 включ.	1
Св. 5 до 10 включ.	2
Св. 10 до 20 включ.	3
Св. 20 до 100 включ.	5
Св. 100 до 300 включ.	6
Св. 300 до 700 включ.	8
Св. 700 до 1000 включ.	9
Св. 1000 до 2000 включ.	10
Св. 2000 до 5000 включ.	15
Св. 5000 и более	75 и более

Количество единиц продукции, отбираемое из общего объема выборки для контроля, корректируют в зависимости от методов контроля.

6.3 Приемку говядины сублимационной сушки в нечетко маркированной или поврежденной упаковке проводят отдельно и результаты распространяют только на продукцию в этой упаковке.

6.4 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

6.6 Контроль за содержанием диоксинов 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.

7 Методы контроля

7.1 Объем выборки — по 6.2.

7.2 Отбор проб — по ГОСТ 4288, ГОСТ 7269, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

Подготовка проб к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

7.3 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 4288, ГОСТ 7269, ГОСТ 9959.

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 9793;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовая доля хлоридов — по ГОСТ ISO 1841-2.

7.5 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237;
- бактерий группы кишечной палочки (колиформы) — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31747;
- плесеней — по ГОСТ 10444.12;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659;
- *L. monocytogenes* — по ГОСТ 21237, ГОСТ 32031.

7.6 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.

7.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161.

7.10 Определение диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Говядину сублимационной сушки транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований.

8.2 Хранение

8.2.1 Говядину сублимационной сушки хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях.

8.2.2 Срок годности говядины сублимационной сушки устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности говядины сублимационной сушки, упакованной в пакеты из многослойного пленочного материала на основе полимеров и алюминиевой фольги или в металлические лакированные банки, при температуре не выше 25 °С при девакуумации воздухом — не более 12 мес.

Рекомендуемый срок годности говядины сублимационной сушки, упакованной в цефлен, — не более 6 мес, в т. ч. на предприятии-изготовителе — не более 1 мес со дня выработки.

8.3 Транспортирование и хранение говядины сублимационной сушки, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г говядины сублимационной сушки

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г говядины сублимационной сушки приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не менее	Энергетическая ценность, кДж/ккал
Говядина сублимационной сушки: - фарш; - ломтики	 22,0 20,0	 18,0 12,0	 1040/250 784/188

Библиография

[1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 637.52:664.9:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: говядина сублимационной сушки, классификация, технические требования, характеристики, требования к сырью

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

Сдано в набор 18.11.2019. Подписано в печать 27.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,75.

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 stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru