МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО-ТЕЛЯТИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 1—2005

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.517.211:006.354 Группа Н11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО-ТЕЛЯТИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ

Технические условия

ГОСТ 16867—71

Veal meat, carcasses and semi-carcasses. Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1121, 92 1122, 92 1123

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 31 марта 1971 г. № 645 дата введения установлена с 01.07.72

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 03.10.95 № 509

Настоящий стандарт распространяется на мясо, полученное от телят в возрасте от 14 дней до 3 мес, признанное ветеринарным надзором годным для пищевых целей.

Коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мясо-телятина должно быть получено от телят, соответствующих требованиям ГОСТ 5110—55.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. Мясо-телятину подразделяют на:

остывшее — подвергшееся после разделки туш остыванию в естественных условиях или в остывочных камерах холодильника не менее 6 ч и подсохшее с поверхности;

охлажденное — подвергшееся после разделки туш охлаждению до температуры в толще мышц у костей от 0 до 4 °С.

1.4. По упитанности мясо-телятину подразделяют на первую и вторую категории в соответствии с требованиями таблицы.

Категории упитанности	Характеристика упитанности (низшие пределы)
Первая категория (молочная)	Мышечная ткань развита удовлетворительно, розово-молочного цвета; бедра выполнены. Отложения жира имеются в области почек и тазовой полости, на ребрах и местами на бедрах. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают
Вторая категория	Мышечная ткань развита менее удовлетворительно, розового цвета. Небольшие отложения жира имеются в области почек и тазовой полости, а также местами на пояснично-крестцовой части. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают

Примечание. Мясо-телятина, не отвечающее указанным требованиям, относится к тощему.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (январь 2007 г.) с Изменением № 1, утвержденным в феврале 1986 г. (ИУС 5—86).

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© Стандартинформ, 2007

1.5. Мясо-телятину выпускают тушами или в виде продольных полутуш, оставляя при туше вырезку (внутренние пояснично-подвздошные мышцы), почки, околопочечный и тазовый жир и зобную железу. При распиловке туш на полутуши не допускается дробление позвонков или припуск их к одной из полутуш.

1.4, 1.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.6. На тушах или полутушах мяса-телятины не должно быть кровоподтеков и побитостей, сгустков крови, бахромок мышечной ткани, загрязнений, остатков внутренних органов и шкуры.

Допускаются зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10 % поверхности туши или полутуши.

1.7. Не допускается для реализации, но используется для промышленной переработки на пищевые цели мясо-телятина:

тощее;

с зачистками от побитостей и кровоподтеков, превышающими 10 % поверхности туши или полутуши;

с неправильным разделением по позвоночнику;

замороженное и размороженное.

1.8. **(Исключен, Изм. № 1).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Мясо-телятину принимают партиями. Под партией понимают любое количество мяса-телятины одной категории упитанности, одного вида термической обработки, оформленное одним ветеринарным свидетельством и одним удовлетворением о качестве установленной формы, предъявленное к одновременной сдаче-приемке.

2.2. На мясо-телятину 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. Контролю по категориям упитанности и технологической обработке подвергают все мясо-телятину в партии.

2.4. Для измерения температуры мясо-телятины от каждой партии отбирают не менее четырех туш или полутуш. При получении неудовлетворительных результатов испытаний проводят повторное измерение на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2а. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2а.1. Определение массы мяса-телятины проводят путем группового взвешивания на весах с допускаемой погрешностью не более 0,1 %.

2а.2. О п р е д е л е н и е т е м п е р а т у р ы

2а.2.1. *Аппаратура*

Термометр стеклянный жидкостный (нертутный) по ГОСТ 28498—90, вмонтированный в металлическую оправу.

Измеритель температуры полупроводниковый (ПИТ).

2а.2.2. *Проведение испытаний*

Температуру мяса-телятины измеряют в толще мышц бедренной части на глубине не менее 6 см.

За результат испытаний принимают среднее арифметическое значение измерений.

2а.3. При возникновении разногласий в определении свежести мяса-телятины, отбор образцов и методы испытаний проводят по ГОСТ 7269—79, ГОСТ 23392—78 и ГОСТ 19496—93. Бактериологические исследования мяса-телятины проводят по ГОСТ 21237—75.

Разд. 2а. **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

3. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. На каждую тушу или полутушу мяса-телятины наносят четкое клеймо, удостоверяющее доброкачественность и категорию упитанности мяса-телятины.

3.2. Клеймение мяса-телятины производят в соответствии с правилами по клеймению мяса, утвержденными в установленном порядке. Категорию упитанности мяса-телятины обозначают: первую — круглым клеймом диаметром 40 мм, вторую — квадратным клеймом с размером стороны 40 мм, тощую — треугольным клеймом (размером сторон 45 × 50 × 50 мм).

Клеймо ставят на каждую лопаточную часть туши. Кроме того, на каждую переднюю голяшку ставят клеймо с буквой «Т» высотой 20 мм.

Мясо-телятину с зачистками от побитостей и кровоподтеков, превышающими 10 % поверхности туши или полутуши, а также с неправильным разделением по позвоночнику, клеймят на лопаточной части одним клеймом, соответствующим категории мяса-телятины, а справа от клейма ставят оттиск штампа букв ПП высотой 30 мм.

3.3. Туши и полутуши мяса-телятины выпускают с предприятий для местной реализации в дощатых, с прозорами, внутри строганых ящиках с крышками. Тара должна быть чистая, сухая, без плесени и постороннего запаха и должна предохранять мясо-телятину от повреждения и загрязнения. Ящики должны быть внутри выстланы пергаментом по ГОСТ 1341—97, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или целлофаном по ГОСТ 7730—89. Масса нетто упаковочной единицы не должна превышать 50 кг.

При отгрузке мяса-телятины каждую тушу или полутушу упаковывают в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354—82 или мешки из нее. В каждую упаковочную единицу должна быть уложена одна туша или две полутуши.

3.4. Транспортирование мяса-телятины проводят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

3.2—3.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.5. Охлажденное мясо-телятину хранят при температуре от 0 до 2 °С при относительной влажности 85—90 %.

Разд. 4. **(Исключен, Изм. № 1).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Телятина I категории:	92 1121
остывшая	92 1121 1112
охлажденная	92 1121 1113
Телятина II категории:	92 1122
остывшая	92 1122 1112
охлажденная	92 1122 1113
Телятина тощая:	92 1123
остывшая	92 1123 1112
охлажденная	92 1123 1113

(Введено дополнительно, Изм. № 1).

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 29.01.2007. Формат 60×84$^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл.печ.л. 0,47. Уч.-изд.л. 0,36. Тираж 35 экз. Зак. 77. С 3642.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062, Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru