МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34197— 2017

Мясо

ОТРУБЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 июля 2017 г. № 101-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
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 31 октября 2017 г. № 1598-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34197—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «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.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2017, 2018

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 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 8
Библиография 10

Поправка к ГОСТ 34197—2017 Мясо. Отрубы из телятины. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан	AZ	Азстандарт

(ИУС № 12 2025 г.)

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

ОТРУБЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Технические условия

Meat. Veal cuts. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает технические требования к отрубам из телятины на кости и бескостным (далее — отрубы), предназначенным для реализации в торговле, сети общественного питания и производства пищевой продукции.

Настоящий стандарт не устанавливает терминологию для сырых (необработанных) говяжьих туш и отрубов, пригодных для употребления в пищу человеком и предназначенных для поставки на экспорт[1)].

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7269—2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ EN 14083—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

[1)] Соответствующая терминология для сырых (необработанных) говяжьих туш и отрубов, пригодных для употребления в пищу человеком и предназначенных для поставки на экспорт, установлена в ГОСТ 32606—2013.

Издание официальное

ГОСТ 18157—88 Продукты убоя скота. Термины и определения

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

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 19496—2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

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

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23392—2016 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

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 28560—90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

ГОСТ 29185—2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка[1)]

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 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому 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 ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1]—[3], ГОСТ 18157, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **телятина:** Мясо, полученное в результате переработки телят независимо от пола в возрасте от 3 до 8 месяцев.

4 Классификация

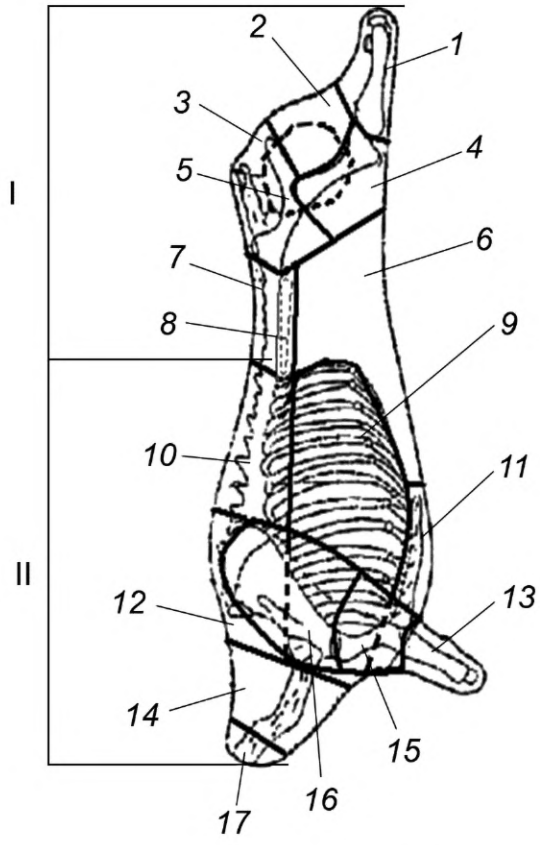
4.1 В зависимости от способа обработки отрубы подразделяют:
- на бескостные отрубы;
- отрубы на кости.

4.2 В зависимости от термического состояния отрубы подразделяют:
- на охлажденные;
- замороженные.

5 Технические требования

5.1 Отрубы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологической инструкции[1)] с соблюдением требований [1], [2] или установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Схема разделки телятины на отрубы приведена на рисунке 1.



I — задняя четвертина (*1*—*8*):
1 — задняя голяшка;
2—*5* — тазобедренный отруб без голяшки:
2 — наружная часть,
3 — верхняя часть,
4 — боковая часть,
5 — внутренняя часть;
6 — пашина;
7 — поясничный отруб;
8 — вырезка;
II — передняя четвертина (*9*—*17*):
9 — реберный отруб;
10 — спинной отруб;
11 — грудной отруб;
12 — подлопаточный отруб;
13 — передняя голяшка;
14 — шейный отруб;
15—*16* — плечелопаточный отруб без голяшки:
15 — нижняя часть (плечевая),
16 — верхняя часть (лопаточная);
17 — шейный зарез

Рисунок 1 — Схема разделки телятины на отрубы

[1)] В качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по разделке баранины и козлятины на отрубы», разработанная ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова», или иная, обеспечивающая получение отрубов, соответствующих требованиям настоящего стандарта. Данная информация приведена для удобства пользования стандартом.

5.3 Наименования и границы отделения отрубов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
I (1—7)	Задняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши между последним грудным и первым поясничным позвонками, по заднему краю тринадцатого ребра, вдоль реберной дуги до грудной кости. Является задней частью полутуши
II (9—17)	Передняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши между последним грудным и первым поясничным позвонками, по заднему краю тринадцатого ребра, вдоль реберной дуги до грудной кости. Является передней частью полутуши
1—5	Тазобедренный на кости с голяшкой	Получают из задней четвертины. Передняя — между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу
1	Задняя голяшка на кости	Получают из задней четвертины или тазобедренного отруба с голяшкой. Верхняя — в месте соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу)
1	Задняя голяшка бескостная	Получают при обвалке задней голяшки на кости
2—5	Тазобедренный на кости без голяшки	Получают из тазобедренного отруба на кости с голяшкой. Передняя — между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее, огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу. Задняя — в месте соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу)
2—5	Тазобедренный бескостный без голяшки	Получают после обвалки тазобедренного отруба на кости без голяшки
2	Наружная часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из тазобедренного отруба бескостного. Состоит из двуглавой мышцы бедра, полусухожильной и икроножной мышц, расположенных с наружной (латеральной) стороны бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
3	Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из бескостного тазобедренного отруба. Состоит из группы ягодичных мышц (поверхностной, средней, добавочной и глубокой), отделенных от подвздошной кости и покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
4	Боковая часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из бескостного тазобедренного отруба. Состоит из следующих мышц: четырехглавой бедра, отделенной от переднего края бедренной кости, напрягателя широкой фасции бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
5	Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из бескостного тазобедренного отруба. Состоит из двух толстых мышц — полуперепончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышцами, расположенными с внутренней стороны бедра и стройной мышцы, покрывающей мышцы с внутренней стороны
6	Пашина	Получают из задней четвертины. Передняя — по заднему краю последнего (тринадцатого) ребра вдоль реберной дуги до грудной кости. Верхняя — параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков. Задняя — параллельно бедренной кости к коленному суставу. Нижняя — по белой линии живота
7, 10	Спинно-поясничный на кости	Получают из полутуши. Передняя — между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер. Задняя — между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (краниальному) краю подвздошной кости (маклока). Нижняя — параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
7,10	Спинно-поясничный бескостный	Получают при обвалке спинно-поясничного отруба на кости
7	Поясничный на кости	Получают из задней четвертины или спинно-поясничного отруба на кости. Передняя — между последним грудным (тринадцатым) и первым поясничным позвонками по заднему краю тринадцатого ребра. Задняя — между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (краниальному) краю подвздошной кости (маклока). Нижняя — параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков
7	Поясничный бескостный	Получают при обвалке поясничного отруба на кости
8	Пояснично-подвздошная мышца (вырезка)	Состоит из большой поясничной мышцы, расположенной под поперечно-реберными отростками поясничных позвонков, и подвздошной мышц. Отделяют от последнего ребра до тазобедренного сустава
9	Реберный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя — по линии отделения шейного отруба. Задняя — по заднему краю последнего (тринадцатого) ребра. Верхняя — по линии отделения подлопаточного и спинного отрубов на расстоянии 50 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу с первого ребра по тринадцатое включительно. Нижняя — от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи (по линии отделения грудного отруба) до тринадцатого ребра
9	Реберный бескостный	Получают при обвалке реберного отруба на кости
10	Спинной на кости	Получают из передней четвертины или спинно-поясничного отруба на кости. Передняя — между шестым и седьмым позвонками и соответствующими им частями ребер. Задняя — между последним грудным (тринадцатым) и первым поясничным позвонками по заднему краю тринадцатого ребра. Нижняя — параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков
10	Спинной бескостный	Получают при обвалке спинного отруба на кости
11	Грудной на кости	Получают из передней четвертины. Верхняя — от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до восьмого ребра
11	Грудной бескостный	Получают при обвалке грудного отруба на кости
12	Подлопаточный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя — параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонками (задняя граница отделения шейного отруба). Задняя — между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер. Нижняя — по реберной части в 50 мм от тел позвонков, параллельно позвоночному столбу
12	Подлопаточный бескостный	Получают при обвалке подлопаточного отруба на кости
13, 15—16	Плечелопаточный на кости с голяшкой	Получают из передней четвертины. Отруб выделяют круговым подрезом: с наружной стороны в виде полукруга по верхнему краю лопаточного хряща; с внутренней — по естественной линии сращения передней конечности с реберной частью
13	Передняя голяшка на кости	Получают из плечелопаточного отруба с передней голяшкой на кости. Верхняя — по нижнему краю плечевой кости (между плечевой костью и костями предплечья)
13	Передняя голяшка бескостная	Получают при обвалке передней голяшки на кости
14	Шейный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя — между вторым и третьим шейными позвонками. Задняя — параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонками

Окончание таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
14	Шейный бескостный	Получают при обвалке шейного отруба на кости
15—16	Плечелопаточный на кости без голяшки	Получают из плечелопаточного на кости с голяшкой. Линия отделения голяшки — по локтевому суставу между плечевой костью и костями предплечья
15—16	Плечелопаточный бескостный без голяшки	Получают при обвалке плечелопаточного отруба на кости без голяшки
15	Нижняя часть (плечевая) плечелопаточного отруба на кости	Получают из плечелопаточного отруба на кости без голяшки путем разделения его на верхнюю и нижнюю части по линии, проходящей через лопаточный сустав перпендикулярно оси лопаточного хряща
15	Нижняя часть плечелопаточного отруба бескостная	Получают при обвалке нижней части (плечевой) плечелопаточного отруба на кости
16	Верхняя часть (лопаточная) плечелопаточного отруба на кости	Получают из плечелопаточного отруба на кости без голяшки путем разделения его на верхнюю и нижнюю части по линии, проходящей через лопаточный сустав перпендикулярно оси лопаточного хряща
16	Верхняя часть плечелопаточного отруба бескостная	Получают при обвалке верхней части (лопаточной) плечелопаточного отруба на кости
17	Шейный зарез на кости	Получают из передней четвертины. Передняя — по линии отделения головы. Задняя — между вторым и третьим шейными позвонками

5.4 Характеристики

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Цвет поверхности	Светло-розовый; в размороженном мясе — розовый
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет от светло-розового до красновато-розового
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу
Состояние жира	Белого цвета; консистенция плотная. В размороженном мясе жир мягкий, частично окрашен мясным соком
Состояние сухожилий	Упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. В размороженном мясе — мягкие, рыхлые

5.4.2 Микробиологические показатели и содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в отрубах не должны превышать норм, установленных [1], [2], нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.3 Реализацию отрубов осуществляют в охлажденном и замороженном виде.

5.4.4 Отрубы, вырабатываемые из парной телятины, направляют на охлаждение, замораживание или переработку непосредственно на предприятии-изготовителе.

5.4.5 Отрубы, вырабатываемые из замороженной телятины, направляют на переработку непосредственно на предприятии-изготовителе.

5.4.6 Повторное замораживание отрубов не допускается.

5.5 Требования к сырью

5.5.1 Для выработки отрубов используют телятину в тушах и полутушах, полученную от здоровых животных, соответствующую требованиям [1] и [2], а также требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Допускается использование телятины в тушах и полутушах, поступающей по импорту, по качеству и безопасности не уступающей требованиям 5.5.1, разрешенной к применению в установленном порядке.

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Дополнительно указывают обозначение настоящего стандарта.

Пример маркировки — «Телятина. Поясничный отруб на кости охлажденный, ГОСТ 34197—2017».

5.6.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Пределы температуры».

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

5.7 Упаковка

5.7.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество отрубов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.7.2 Отрубы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, емкости из полимерных материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности. В ящики вкладывают мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 из полимерных или других пленочных материалов, разрешенных для использования в пищевой промышленности.

5.7.3 Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой липкой по ГОСТ 20477. Допускается использовать другие ленты, разрешенные для использования в пищевой промышленности.

5.7.4 Допускается использовать другие виды упаковки, упаковочных материалов и скрепляющих средств, соответствующие требованиям 5.7.1.

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

5.7.6 Масса нетто отрубов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 25 кг, масса брутто отрубов в многооборотной упаковке — не более 30 кг.

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

По согласованию с заказчиком допускается упаковка двух и более наименований отрубов в одну единицу транспортной упаковки.

5.7.8 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто отрубов в одной упаковочной единице от номинальной массы — по ГОСТ 8.579.

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

6 Правила приемки

6.1 Отрубы принимают партиями. Определение партии — согласно [2].

6.2 Для оценки качества отрубов 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, (число упаковочных единиц), шт.	Число отобранных упаковочных единиц, шт.
До 100	3
От 101 до 500	7
От 501 до 1000	10
Свыше 1000	15

6.3 Органолептические показатели отрубов определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в отрубах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.5 При отрицательных результатах испытаний проводят исследования удвоенной выборки образцов из этой партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 7269, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

7.3 При возникновении разногласий в определении свежести отбор проб и проведение испытаний — по ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.4 Температуру телятины определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см цифровым термометром с погрешностью измерения ±0,5 °С.

7.5 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

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

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

7.8 Определение микробиологических показателей:

- КМАФАнМ и дрожжей — по ГОСТ 10444.15 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- БГКП — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31747;
- бактерий рода *Proteus* — по ГОСТ 28560;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- патогенных микроорганизмов, в том числе:

Salmonella — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659;

бактерий *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

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

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

7.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с условиями хранения.

Отрубы хранят в соответствии с требованиями к условиям хранения пищевых продуктов, установленными на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Транспортирование, хранение и выпуск в реализацию отрубов осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества отрубов, при этом температура охлажденных отрубов должна быть от минус 1,5 до 4 °С в любой точке измерения, замороженных — не выше минус 8 °С в любой точке измерения.

8.3 Сроки годности отрубов устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемые сроки годности отрубов указаны в таблице 4.

Таблица 4

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденные на кости (хранят подвесом)	Минус 1	80—85	16 сут
Замороженные	Минус 12	95—98	8 мес
	Минус 18		12 мес
	Минус 20		14 мес
	Минус 25		18 мес

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

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

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

УДК 637.5'62:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: телятина, отрубы, разделка, бескостные, на кости, границы отделения, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 26.11.2018. Подписано в печать 30.11.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении 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 34197—2017 Мясо. Отрубы из телятины. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан	AZ	Азстандарт

(ИУС № 12 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru