МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34424—
2018**

ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ

Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания

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 «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 мая 2018 г. № 109-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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2018 г. № 525-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34424—2018 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 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 1
4 Классификация 2
Приложение А (справочное) Метод производственного контроля изготовителем массовой доли соединительной и жировой ткани в жилованном мясе 5
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности жилованного мяса 6
Приложение В (справочное) Информационные сведения о массовой доле мышечной ткани в составе жилованного мяса 7
Библиография 8

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ

Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания

Meat industry.
Classification of trimmed meat for production of meat products for child nutrition

Дата введения — 2019—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на жилованное мясо, полученное в результате переработки здоровых молодых сельскохозяйственных (продуктивных) животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков и других антимикробных препаратов, синтетических азотсодержащих веществ, кормов, содержащих генетически модифицированные организмы (ГМО), используемое при промышленном изготовлении мясной продукции для детского питания (далее — жилованное мясо), и устанавливает его классификацию в зависимости от массовой доли соединительной и жировой ткани, термического состояния и назначения использования.

Стандарт не распространяется на жилованное мясо, предназначенное для реализации в торговле и сети общественного питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 16020—70 Скот для убоя. Термины и определения

ГОСТ 18157—88 Продукты убоя скота. Термины и определения

ГОСТ 31798—2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 32273—2013 Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия

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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], ГОСТ 16020, ГОСТ 18157, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **говядина для питания детей раннего возраста:** Мясо, полученное в результате переработки молодняка крупного рогатого скота независимо от пола в возрасте от 8 до 24 мес, выращенного в специализированных хозяйствах.

Издание официальное

3.2 **телятина для питания детей раннего возраста:** Мясо, полученное в результате переработки телят независимо от пола в возрасте от 3 до 8 мес, выращенных в специализированных хозяйствах.

3.3 **молочная телятина для питания детей раннего возраста:** Мясо, полученное в результате переработки телят независимо от пола в возрасте от 14 дней до 3 мес, выращенных в специализированных хозяйствах.

3.4 **свинина для питания детей раннего возраста:** Мясо, полученное в результате переработки свиней в возрасте до 8 мес, живой массой от 70 до 150 кг, выращенных в специализированных хозяйствах.

3.5 **баранина для питания детей раннего возраста:** Мясо, полученное в результате переработки молодняка овец в возрасте от 4 до 12 мес, выращенного в специализированных хозяйствах.

3.6 **ягнятина для питания детей раннего возраста:** Мясо, полученное в результате переработки ягнят в возрасте до 4 мес, выращенных в специализированных хозяйствах.

3.7 **конина для питания детей раннего возраста:** Мясо, полученное в результате переработки молодняка лошадей независимо от пола в возрасте от 12 до 36 мес, выращенных в специализированных хозяйствах.

3.8 **оленина для питания детей раннего возраста:** Мясо, полученное в результате переработки молодняка оленей независимо от пола в возрасте от 4 до 24 мес, выращенного в специализированных хозяйствах.

3.9 **оленина от оленят для питания детей раннего возраста:** Мясо, полученное в результате переработки оленят независимо от пола в возрасте от 14 дней до 4 мес, выращенных в специализированных хозяйствах.

3.10 **жилованное мясо для питания детей раннего возраста:** Бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани, полученное в результате переработки сельскохозяйственных (продуктивных) животных, выращенных в специализированных хозяйствах.

3.11 **охлажденное жилованное мясо для питания детей раннего возраста:** Жилованное мясо для питания детей раннего возраста, полученное в результате жиловки охлажденного мяса.

3.12 **замороженное жилованное мясо для питания детей раннего возраста:** Жилованное мясо для питания детей раннего возраста, полученное в результате жиловки охлажденного мяса и подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 18 °С в любой точке измерения.

4 Классификация

4.1 В зависимости от вида сельскохозяйственных (продуктивных) животных жилованное мясо подразделяют:

- на жилованную говядину;
- жилованную телятину, в том числе жилованную молочную телятину;
- жилованную свинину;
- жилованную баранину;
- жилованную ягнятину;
- жилованную конину;
- жилованную оленину, в том числе жилованную оленину от оленят.

4.2 В зависимости от термического состояния жилованное мясо подразделяют:

- на охлажденное;
- замороженное.

4.3 В зависимости от массовой доли соединительной и жировой ткани и видов жиловки жилованную говядину подразделяют:

- на говядину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3 %;
- говядину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;
- говядину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;
- говядину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;
- говядину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %.

4.4 В зависимости от видов жиловки и массовой доли соединительной и жировой ткани жилованную телятину подразделяют:

- на телятину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;
- молочную телятину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %.

4.5 В зависимости от видов жиловки и массовой доли жировой и соединительной ткани жилованную свинину подразделяют.

- на свинину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 10 %;
- свинину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 15 %;
- свинину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %;
- свинину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 50 %;
- свинину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 60 %;
- свинину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 70 %.

4.6 В зависимости от видов жиловки и массовой доли жировой и соединительной ткани жилованную баранину подразделяют:

- на баранину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %;
- баранину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %.

4.7 В зависимости от видов жиловки и массовой доли жировой и соединительной ткани жилованную ягнятину получают в виде ягнятины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %.

4.8 В зависимости от видов жиловки и массовой доли соединительной и жировой ткани жилованную конину подразделяют:

- на конину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;
- конину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;
- конину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;
- конину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %.

4.9 В зависимости от видов жиловки и массовой доли соединительной и жировой ткани жилованную оленину подразделяют.

- на оленину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;
- оленину от оленят с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %.

4.10 В зависимости от назначения использования жилованное мясо подразделяют:

- для производства мясной продукции для питания детей раннего возраста;
- для производства мясной продукции для питания детей дошкольного и школьного возраста.

4.11 Для производства мясной продукции для питания детей раннего возраста используют жилованное мясо для питания детей раннего возраста в соответствии с требованиями [1], [2]:

- говядину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, полученную в результате разделки и жиловки говядины для детского питания по ГОСТ 31798;
- телятину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, полученную в результате разделки и жиловки телятины для детского питания по ГОСТ 31798;
- молочную телятину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, полученную в результате разделки и жиловки молочной телятины для детского питания по ГОСТ 31798;
- свинину с массовой долей жировой и соединительной ткани от 13 до 17 %, полученную в результате разделки и жиловки свинины для детского питания по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- свинину с массовой долей жировой и соединительной ткани от 28 до 32 %, полученную в результате разделки и жиловки свинины для детского питания по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- баранину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %, полученную в результате разделки и жиловки баранины для детского питания по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ягнятину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %, полученную в результате разделки и жиловки ягнятины для детского питания по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- конину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, полученную в результате разделки и жиловки конины для детского питания по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- конину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, полученную в результате разделки и жиловки конины для детского питания по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- оленину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, полученную в результате разделки и жиловки оленины для детского питания по ГОСТ 32273;

- оленину от оленят с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, полученную в результате разделки и жиловки оленины от оленят для детского питания по ГОСТ 32273.

4.12 Для производства мясной продукции для питания детей дошкольного и школьного возраста используют жилованное мясо по 4.3—4.9 в соответствии с требованиями [1], [2], а также жилованное мясо для питания детей раннего возраста по 4.11.

4.13 Изготовитель для производственного контроля массовой доли соединительной и жировой ткани в жилованном мясе применяет метод, изложенный в приложении А.

4.14 Для получения расчетных значений показателей пищевой ценности, используемых при разработке документации на мясную продукцию для детского питания, используют информационные сведения, представленные в приложении Б.

4.15 Для установления категорий мясной продукции для детского питания используют информационные сведения, представленные в приложении В.

Приложение А
(справочное)

Метод производственного контроля изготовителем массовой доли соединительной и жировой ткани в жилованном мясе

Для определения массовой доли соединительной и жировой ткани в составе жилованного мяса применяют метод разжиловки или препарирования.

Из жилованного мяса отбирают пробу массой не менее 5 кг. С помощью жиловочного ножа отделяют соединительную и жировую ткани от мышечной и взвешивают. Массовую долю соединительной и жировой ткани $X_{с.ж.т}$, %, вычисляют по формуле

$$X_{с.ж.т} = \frac{m_1}{m_2} \cdot 100, \quad (А.1)$$

где m_1 — масса соединительной и жировой ткани в пробе, кг;

m_2 — масса отобранной пробы, кг;

100 — коэффициент перевода в проценты.

За результат определения массовой доли соединительной и жировой ткани в жилованном мясе принимают среднеарифметическое значение результатов от не менее чем трех повторностей определения от разных смен работы предприятия.

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности жилованного мяса

Б.1 Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности жилованного мяса приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование жилованного мяса	Массовая доля белка, г/100 г, не менее	Массовая доля жира, г/100 г, не более	Калорийность/ Энергетическая ценность, ккал/кДж, не более
Жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой ткани			
Не более 3 %	19	5	121/484
Не более 6 %	18	8	144/576
Не более 9 %	18	10	162/648
Не более 12 %	18	10	162/648
Не более 20 %	17	16	212/848
Жилованная телятина с массовой долей соединительной и жировой ткани			
Не более 9 %	19	9	157/628
Жилованная молочная телятина с массовой долей соединительной и жировой ткани			
Не более 6 %	19	6	130/520
Жилованная свинина с массовой долей жировой и соединительной ткани			
Не более 10 %	19	15	211/844
От 13 до 17 %	18	17	225/900
Не более 15 %	18	18	234/936
Не более 20 %	17	22	266/1064
От 28 до 32 %	15	28	312/1248
Не более 50 %	11	42	422/1688
Не более 60 %	10	50	490/1960
Не более 70 %	5	70	650/2600
Жилованная баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани			
Не более 6 %	19	9	157/628
Не более 9 %	17	12	176/704
Жилованная ягнятина с массовой долей жировой и соединительной ткани			
Не более 9 %	17	9	149/596
Жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой ткани			
Не более 6 %	19	7	139/556
Не более 10 %	18	13	189/756
Не более 12 %	18	12	180/720
Не более 20 %	17	16	212/848
Жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой ткани			
Не более 9 %	18	10	162/648
Жилованная оленина от оленят с массовой долей соединительной и жировой ткани			
Не более 6 %	20	6	134/536

Приложение В
(справочное)

Информационные сведения о массовой доле мышечной ткани в составе жилованного мяса

В.1 Информационные сведения о предельных значениях массовой доли мышечной ткани в составе жилованного мяса приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование жилованного мяса	Массовая доля мышечной ткани, %, не менее
Жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой ткани	
Не более 3 % Не более 6 % Не более 9 % Не более 12 % Не более 20 %	97 94 91 88 80
Жилованная телятина с массовой долей соединительной и жировой ткани	
Не более 9 %	91
Жилованная молочная телятина с массовой долей соединительной и жировой ткани	
Не более 6 %	94
Жилованная свинина с массовой долей жировой и соединительной ткани	
Не более 10 % От 13 до 17 % Не более 15 % Не более 20 % От 28 до 32 % Не более 50 % Не более 60 % Не более 70 %	90 83 85 80 68 50 40 30
Жилованная баранина с массовой долей жировой и соединительной ткани	
Не более 6 % Не более 9 %	94 91
Жилованная ягнятина с массовой долей жировой и соединительной ткани	
Не более 9 %	91
Жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой ткани	
Не более 6 % Не более 10 % Не более 12 % Не более 20 %	94 90 88 80
Жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой ткани	
Не более 9 %	91
Жилованная оленина от оленят с массовой долей соединительной и жировой ткани	
Не более 6 %	94

Библиография

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

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

УДК 637.52:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: классификация, мясо жилованное, детское питание, массовая доля соединительной и жировой ткани, термическое состояние, назначение использования

БЗ 9—2018/2

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Половой*

Сдано в набор 27.08.2018. Подписано в печать 03.09.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
123001 Москва, Гранатный пер., 4. gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru