ГОСТ 10.76—74

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО

КОНИНА, ПОСТАВЛЯЕМАЯ ДЛЯ ЭКСПОРТА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

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, ПОСТАВЛЯЕМАЯ ДЛЯ ЭКСПОРТА

Технические требования

ГОСТ 10.76—74

Meat. Horse-flesh for export.
Technical requirements

МКС 67.120.10
ОКП 92 1170

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 8 июля 1974 г. № 1643 дата введения установлена

01.07.75

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

Настоящий стандарт распространяется на конину в четвертинах и устанавливает технические требования к ее обработке и качеству при поставке на экспорт.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Конина должна быть обработана в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности.

1.2. Для выработки конины применяют мясо, полученное от:

взрослых лошадей в возрасте от трех до семи лет;

молодых лошадей в возрасте от одного года до трех лет.

1.3. По термической обработке конину подразделяют на:

охлажденную — подвергнутую после разделки туш охлаждению до температуры в толще мышц бедра от 0 до 4 °С;

замороженную — подвергнутую замораживанию до температуры в толще мышц бедра (у кости) не выше минус 10 °С.

1.4. По упитанности конину подразделяют на категории:

первую;

вторую.

Категорию упитанности определяют в соответствии с характеристикой, указанной в таблице.

Категория упитанности	Характеристика (низшие пределы)
Первая	От взрослых лошадей: мышцы туши развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклаки и лопатки слегка выступают. Жировые отложения имеются на верхнем крае (гребне) шеи, в виде отдельных участков в области крестца, ребер, с наружной стороны бедер и на внутренней поверхности брюшной стенки. От молодых лошадей: мышцы туши развиты удовлетворительно, кости скелета умеренно выделяются. Подкожные жировые отложения незначительны. На внутренней поверхности брюшной стенки имеется тонкий слой жировых отложений со значительными просветами
Вторая	От взрослых лошадей: мышцы туши развиты удовлетворительно, кости скелета умеренно выступают. Незначительные жировые отложения имеются на внутренней поверхности брюшной стенки

Примечание. Жир с брюшной стенки удаляется.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание с Изменением № 1, утвержденным в марте 1985 г. (ИУС 6—85).

1.5. Разделение полутуши конины на четвертины производят между 9—10-м ребрами. Шейная часть отделяется между 2 и 3-м позвонками.

Примечание. Допускается изменять разделение полутуш на четвертины в соответствии с заказами-нарядами.

Масса передних четвертин должна быть не менее 30 кг, задних — не менее 45 кг. Количество передних и задних четвертин при отгрузке должно быть одинаковое.

Масса четвертин от туш молодняка может быть меньше.

Допускается изменять массу четвертин в соответствии с заказом-нарядом.

1.6. На четвертинах не допускается повреждение поверхности, нарушение целостности филейной части, наличие кровоподтеков, побитостей, загрязнений, неправильной распиловки по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков) и других дефектов технологической обработки мяса, а также наличие льда и снега. Спинной мозг должен быть удален.

1.7. Не допускается конина, замороженная более одного раза.

2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2а.1. Конину принимают партиями. Под партией понимают любое количество конины одной категории упитанности, оформленное одним документом о качестве и одним ветеринарным свидетельством установленной формы.

2а.2. Контроль по категории упитанности, технологической обработке и массе проводится на всей партии конины.

2а.3. Для определения температуры конины из разных мест партии отбирают выборку в количестве шести четвертин.

При получении неудовлетворительных результатов испытаний проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

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

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Определение категории упитанности и технологической обработки проводят осмотром конины, а определение массы — групповым взвешиванием конины одной категории на весах с допустимой погрешностью 0,1 %.

2.2. Определение температуры

2.2.1. *Аппаратура*

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

2.2.2. *Проведение испытания и обработка результатов*

Температуру измеряют в толще мышц (у кости) на глубине не менее 6 см от поверхности термометром с погрешностью измерения ±0,5 °С и определяют среднеарифметическое значение измерений температуры.

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

3. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. На каждой четвертине конины должно быть клеймо, удостоверяющее доброкачественность и ее категорию упитанности.

3.2. Конина в охлажденном состоянии отгружается без упаковки, в подвешенном состоянии.

Каждую четвертину замороженной конины по требованию потребителя упаковывают в ткань или суровый миткаль арт. 15, или холстопрошивное упаковочное полотно.

Ткань прошивают нитками по ГОСТ 6309—93 или синтетическими нитками в катушках.

К каждой четвертине или упаковочной единице прикрепляют ярлык с указанием:

выработано в СССР;
В/О Продинторг;
вида мяса и его категории упитанности;
массы нетто;
даты выработки;
наименования предприятия-изготовителя (номера мясокомбината) и его подчиненности.

Маркировку наносят на русском языке и по требованию потребителя — на иностранном.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3. Транспортирование производят железнодорожным и водным транспортом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортирование автомобильным транспортом производят в закрытых специально оборудованных машинах.

3.4. Охлажденное мясо хранят в подвешенном состоянии без соприкосновения четвертин при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажности воздуха 85—90 % до 10 суток с момента выработки.

3.5. Замороженное мясо хранят в холодильниках с укладкой штабелями на деревянных решетках при температуре не выше минус 15 °С и относительной влажности воздуха 95—98 % до трех месяцев с момента выработки.

gost.e-ecolog.ru