ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54754— 2021

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ БЕСКОСТНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2021

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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 Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 июня 2021 г. № 501-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 54754—2011

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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, 2021

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 2
3 Термины и определения 4
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 17
6 Методы контроля 18
7 Транспортирование и хранение 18
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности мясных кусковых бескостных полуфабрикатов 20
Приложение Б (справочное) Рекомендации по приготовлению 23
Библиография 24

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ БЕСКОСТНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Semi-prepared boneless meat products in pieces for child nutrition. Specifications

Дата введения — 2022—03—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные кусковые бескостные полуфабрикаты из говядины, телятины, конины, жеребятины, свинины, баранины, оленины для детского питания (далее — полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 1,5 лет и детей старше трех лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания.

Полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

- крупнокусковые полуфабрикаты (категория А) — «Вырезка говяжья», «Говядина от спинно-поясничной части», «Говядина от тазобедренной части», «Говядина от лопаточной части», «Говядина от подлопаточной части», «Говядина от грудной части», «Вырезка телячья», «Телятина от спинно-поясничной части», «Телятина от тазобедренной части», «Телятина от лопаточной части», «Телятина от подлопаточной части», «Телятина от грудной части», «Котлетное мясо телячье», «Вырезка конская», «Конина от спинно-поясничной части», «Конина от тазобедренной части», «Конина от лопаточной части», «Конина от подлопаточной части», «Конина от грудной части», «Вырезка жеребячья», «Жеребятина от спинно-поясничной части», «Жеребятина от тазобедренной части», «Жеребятина от лопаточной части», «Жеребятина от подлопаточной части», «Жеребятина от грудной части», «Котлетное мясо жеребячье», «Вырезка свиная», «Свинина от спинно-поясничной части», «Свинина от тазобедренной части», «Свинина от лопаточной части», «Вырезка баранья», «Баранина от тазобедренной части», «Баранина от спинно-поясничной части», «Баранина от лопаточной части», «Вырезка ягнячья», «Ягнятина от тазобедренной части», «Ягнятина от спинно-поясничной части», «Ягнятина от лопаточной части», «Вырезка оленья», «Оленина от спинно-поясничной части», «Оленина от тазобедренной части», «Оленина от лопаточной части», «Оленина от грудной части»;

- крупнокусковые полуфабрикаты (категория Б) — «Котлетное мясо говяжье», «Котлетное мясо конское», «Котлетное мясо свиное»;

- мелкокусковые порционные полуфабрикаты (категория А) — «Медальоны говяжьи», «Бифштекс говяжий», «Лангет говяжий», «Антрекот говяжий», «Ромштекс говяжий», «Мясо для зраз говяжье», «Говядина духовая», «Медальоны телячьи», «Бифштекс телячий», «Лангет телячий», «Антрекот телячий», «Ромштекс телячий», «Мясо для зраз телячье», «Телятина духовая», «Медальоны конские», «Бифштекс конский», «Лангет конский», «Антрекот конский», «Ромштекс конский», «Мясо для зраз конское», «Конина духовая», «Медальоны жеребячьи», «Бифштекс жеребячий», «Лангет жеребячий», «Антрекот жеребячий», «Ромштекс жеребячий», «Мясо для зраз жеребячье», «Жеребятина духовая», «Эскалоп свиной», «Шницель свиной», «Свинина духовая», «Эскалоп бараний», «Шницель бараний», «Баранина духовая», «Эскалоп ягнячий», «Шницель ягнячий», «Ягнятина духовая», «Эскалоп олений», «Шницель олений», «Оленина духовая»;

- мелкокусковые полуфабрикаты (категория А) — «Бефстроганов говяжий», «Азу говяжье», «Поджарка говяжья», «Гуляш говяжий», «Бефстроганов телячий», «Азу телячье», «Поджарка телячья», «Гуляш телячий», «Бефстроганов конский», «Азу конское», «Поджарка конская», «Гуляш конский», «Беф-

Издание официальное

строганов жеребячий», «Азу жеребячье», «Поджарка жеребячья», «Гуляш жеребячий», «Поджарка свиная», «Гуляш свиной»; «Поджарка баранья», «Баранина для плова», «Котлетное мясо баранье», «Поджарка ягнячья», «Ягнятина для плова», «Котлетное мясо ягнячье», «Поджарка оленья», «Гуляш олений», «Бефстроганов олений», «Котлетное мясо оленье».

Полуфабрикаты выпускают охлажденные или замороженные.

Требования к качеству и безопасности, к маркировке указаны в разделе 4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

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

ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

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 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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 29299 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

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

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

ГОСТ 31476 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31719 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:1999) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 31777 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

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

ГОСТ 31799 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. 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 32009 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

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

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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

ГОСТ 32225 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32226 Мясо. Разделка конины и жеребятины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32227 Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Техические условия.

ГОСТ 32243 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32273 Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия

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

ГОСТ 32951 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

ГОСТ 32967 Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ 33426 Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 34120 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34533 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ ISO 13493 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51447 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51478 (ИСО 2917—74) Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (pH)

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 53183 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 54034 Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54048 Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54704 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия

ГОСТ Р 55335 Мясо. Конина 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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], ГОСТ 32967.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть выработаны по технологической инструкции*, регламентирующей технологический процесс, а также соответствовать требованиям, установленным [1], [2], ГОСТ 32967.

4.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—20.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых полуфабрикатов из говядины						
	Категория А						Категория Б
	«Вырезка говяжья»	«Говядина от спинно-поясничной части»	«Говядина от тазобедренной части»	«Говядина от лопаточной части»	«Говядина от подлопаточной части»	«Говядина от грудной части»	«Котлетное мясо говяжье»
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с наличием межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			17,0		16,0	13,0

* «Технологическая инструкция по производству полуфабрикатов мясных кусковых бескостных для детского питания», утвержденная директором ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых полуфабрикатов из говядины						
	Категория А						Категория Б
	«Вырезка говяжья»	«Говядина от спинно-поясничной части»	«Говядина от тазобедренной части»	«Говядина от лопаточной части»	«Говядина от подлопаточной части»	«Говядина от грудной части»	«Котлетное мясо говяжье»
Массовая доля жира, %, не более	3,0	6,0				10,0	15,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых порционных полуфабрикатов из говядины категории А						
	«Медальоны говяжьи»	«Бифштекс говяжий»	«Лангет говяжий»	«Антрекот говяжий»	«Ромштекс говяжий»	«Мясо для зраз говяжье»	«Говядина духовая»
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0						
Массовая доля жира, %, не более	3,0			6,0			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых полуфабрикатов из говядины категории А			
	«Бефстроганов говяжий»	«Азу говяжье»	«Поджарка говяжья»	«Гуляш говяжий»
Внешний вид	Куски мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют			
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			17,0

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых полуфабрикатов из говядины категории А			
	«Бефстроганов говяжий»	«Азу говяжье»	«Поджарка говяжья»	«Гуляш говяжий»
Массовая доля жира, %, не более	6,0			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2			
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2			

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых полуфабрикатов из телятины категории А						
	«Вырезка телячья»	«Телятина от спинно-поясничной части»	«Телятина от тазобедренной части»	«Телятина от лопаточной части»	«Телятина от подлопаточной части»	«Телятина от грудной части»	«Котлетное мясо телячье»
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с наличием межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм)						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	20,0	19,0		18,0	19,0		18,0
Массовая доля жира, %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3,0	3,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых порционных полуфабрикатов из телятины категории А						
	«Медальоны телячьи»	«Бифштекс телячий»	«Лангет телячий»	«Антрекот телячий»	«Ромштекс телячий»	«Мясо для зраз телячье»	«Телятина духовая»
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0						

Окончание таблицы 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых порционных полуфабрикатов из телятины категории А						
	«Медальоны телячьи»	«Бифштекс телячий»	«Лангет телячий»	«Антрекот телячий»	«Ромштекс телячий»	«Мясо для зраз телячье»	«Телятина духовая»
Массовая доля жира, %, не более	2,5						
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых полуфабрикатов из телятины категории А			
	«Бефстроганов телячий»	«Азу телячье»	«Поджарка телячья»	«Гуляш телячий»
Внешний вид	Куски мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют			
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			
Массовая доля жира, %, не более	2,5			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2			
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2			

Таблица 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых полуфабрикатов из конины						
	Категория А						Категория Б
	«Вырезка конская»	«Конина от спинно-поясничной части»	«Конина от тазобедренной части»	«Конина от лопаточной части»	«Конина от подлопаточной части»	«Конина от грудной части»	«Котлетное мясо конское»
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			17,0		16,0	13,0

Окончание таблицы 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых полуфабрикатов из конины						
	Категория А						Категория Б
	«Вырезка конская»	«Конина от спинно-поясничной части»	«Конина от тазобедренной части»	«Конина от лопаточной части»	«Конина от подлопаточной части»	«Конина от грудной части»	«Котлетное мясо конское»
Массовая доля жира, %, не более	8,0	6,0	8,0		6,0	10,0	15,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

Таблица 8

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых порционных полуфабрикатов из конины категории А						
	«Медальоны конские»	«Бифштекс конский»	«Лангет конский»	«Антрекот конский»	«Ромштекс конский»	«Мясо для зраз конское»	«Конина духовая»
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0						
Массовая доля жира, %, не более	3,0			6,0			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

Таблица 9

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых полуфабрикатов из конины категории А			
	«Бефстроганов конский»	«Азу конское»	«Поджарка конская»	«Гуляш конский»
Внешний вид	Куски мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют			
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса			

Окончание таблицы 9

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых полуфабрикатов из конины категории А			
	«Бефстроганов конский»	«Азу конское»	«Поджарка конская»	«Гуляш конский»
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			17,0
Массовая доля жира, %, не более	6,0			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2			
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2			

Таблица 10

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых полуфабрикатов из жеребятины						
	Категория А						
	«Вырезка жеребячья»	«Жеребятина от спинно-поясничной части»	«Жеребятина от тазобедренной части»	«Жеребятина от лопаточной части»	«Жеребятина от подлопаточной части»	«Жеребятина от грудной части»	«Котлетное мясо жеребячье»
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка,%, не менее	20,0	19,0		18,0	19,0		18,0
Массовая доля жира, %, не более	2,5					3,0	
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

Таблица 11

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых порционных полуфабрикатов из жеребятины категории А						
	«Медальоны жеребячьи»	«Бифштекс жеребячий»	«Лангет жеребячий»	«Антрекот жеребячий»	«Ромштекс жеребячий»	«Мясо для зраз жеребячье»	«Жеребятина духовая»
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						

Окончание таблицы 11

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых порционных полуфабрикатов из жеребятины категории А						
	«Медальоны жеребячьи»	«Бифштекс жеребячий»	«Лангет жеребячий»	«Антрекот жеребячий»	«Ромштекс жеребячий»	«Мясо для зраз жеребячье»	«Жеребятина духовая»
Массовая доля белка, %, не менее	18,0						
Массовая доля жира, %, не более	2,5						
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

Таблица 12

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых полуфабрикатов из жеребятины категории А			
	«Бефстроганов жеребячий»	«Азу жеребячье»	«Поджарка жеребячья»	«Гуляш жеребячий»
Внешний вид	Куски мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют			
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			
Массовая доля жира, %, не более	2,5			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2			
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2			

Таблица 13

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из свинины для детского питания				
	Категория А				Категория Б
	«Вырезка свиная»	«Свинина от спинно-поясничной части»	«Свинина от тазобедренной части»	«Свинина от лопаточной части»	«Котлетное мясо свиное»
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм				
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса				

Окончание таблицы 13

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из свинины для детского питания				
	Категория А				Категория Б
	«Вырезка свиная»	«Свинина от спинно-поясничной части»	«Свинина от тазобедренной части»	«Свинина от лопаточной части»	«Котлетное мясо свиное»
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	17,0		16,0	
Массовая доля жира, %, не более	10,0		12,0	12,0	20,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2				
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2				

Таблица 14

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для бескостных полуфабрикатов из свинины для детского питания категории А				
	мелкокусковых порционных			мелкокусковых	
	«Эскалоп свиной»	«Шницель свиной»	«Свинина духовая»	«Поджарка свиная»	«Гуляш свиной»
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм			Кусочки мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г	
	Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани				
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса				
Массовая доля белка, %, не менее	17,0		16,0	17,0	16,0
Массовая доля жира, %, не более	10,0	12,0			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2				
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2				

Таблица 15

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из баранины для детского питания категории А			
	«Вырезка баранья»	«Баранина от спинно-поясничной части»	«Баранина от тазобедренной части»	«Баранина от лопаточной части»
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм), с наличием тонкой поверхностной пленки			
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			17,0

Окончание таблицы 15

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из баранины для детского питания категории А			
	«Вырезка баранья»	«Баранина от спинно-поясничной части»	«Баранина от тазобедренной части»	«Баранина от лопаточной части»
Массовая доля жира, %, не более	8,0	9,0		
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2			
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2			

Таблица 16

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для бескостных полуфабрикатов из баранины для детского питания категории А					
	мелкокусковых порционных			мелкокусковых		
	«Эскалоп бараний»	«Шницель бараний»	«Баранина духовая»	«Поджарка баранья»	«Баранина для плова»	«Котлетное мясо баранье»
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм			Кусочки мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г		
	Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани					
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса					
Массовая доля белка, %, не менее	18,0				17,0	16,0
Массовая доля жира, %, не более	9,0					
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2					
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2					

Таблица 17

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из ягнятины для детского питания категории А			
	«Вырезка ягнячья»	«Ягнятина от спинно-поясничной части»	«Ягнятина от тазобедренной части»	«Ягнятина от лопаточной части»
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 200 г. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм), с наличием тонкой поверхностной пленки			
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	16,0			

Окончание таблицы 17

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из ягнятины для детского питания категории А			
	«Вырезка ягнячья»	«Ягнятина от спинно-поясничной части»	«Ягнятина от тазобедренной части»	«Ягнятина от лопаточной части»
Массовая доля жира, %, не более	9,0			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2			
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2			

Таблица 18

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для бескостных полуфабрикатов из ягнятины для детского питания категории А					
	мелкокусковых порционных			мелкокусковых		
	«Эскалоп ягнячий»	«Шницель ягнячий»	«Ягнятина духовая»	«Поджарка ягнячья»	«Ягнятина для плова»	«Котлетное мясо ягнячье»
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм			Кусочки мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г		
	Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани					
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса					
Массовая доля белка, %, не менее	16,0					
Массовая доля жира, %, не более	9,0					
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2					
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2					

Таблица 19

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из оленины для детского питания категории А				
	«Вырезка оленья»	«Оленина от спинно-поясничной части»	«Оленина от тазобедренной части»	«Оленина от лопаточной части»	«Оленина от грудной части»
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм) с наличием тонкой поверхностной пленки				
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса				
Массовая доля белка, %, не менее	21,0				22,0

Окончание таблицы 19

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из оленины для детского питания категории А				
	«Вырезка оленья»	«Оленина от спинно-поясничной части»	«Оленина от тазобедренной части»	«Оленина от лопаточной части»	«Оленина от грудной части»
Массовая доля жира, %, не более	2,0		2,5	2,0	
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2				
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2				

Таблица 20

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для бескостных полуфабрикатов из оленины для детского питания категории А						
	мелкокусковых порционных			мелкокусковых			
	«Эскалоп олений»	«Шницель олений»	«Оленина духовая»	«Бефстроганов олений»	«Поджарка оленья»	«Гуляш олений»	Котлетное мясо оленье
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм			Кусочки мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г			
	Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	21,0						
Массовая доля жира, %, не более	2,5						
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

4.1.3 Крупнокусковые полуфабрикаты выделяют из отрубов в соответствии с наименованиями, указанными в таблицах 1—20.

Котлетное мясо изготавливают:

- говяжье, телячье, конское, жеребячье — из мясной мякоти от шейной части, пашины, с берцовой, лучевой и локтевой костей и межреберного мяса;
- свиное — из мясной мякоти с берцовой, лучевой и локтевой костей, а также из сырья, оставшегося при выделении крупнокусковых полуфабрикатов.

Мелкокусковые порционные и мелкокусковые полуфабрикаты изготавливают:

- «Медальоны говяжьи», «Медальоны телячьи», «Медальоны конские», «Медальоны жеребячьи», «Лангет говяжий», «Лангет телячий», «Лангет конский», «Лангет жеребячий», «Бифштекс говя-

жий», «Бифштекс телячий», «Бифштекс конский», «Бифштекс жеребячий» — из подвздошно-поясничной мышцы;

- «Антрекот говяжий», «Антрекот телячий», «Антрекот конский», «Антрекот жеребячий» — из длиннейшей мышцы спины и поясницы;

- «Ромштекс говяжий», «Ромштекс телячий», «Ромштекс конский», «Ромштекс жеребячий» — из среднеягодичной мышцы или приводящей и полуперепончатой мышц тазобедренной части, длиннейшей мышцы спины и поясницы;

- «Мясо для зраз говяжье», «Мясо для зраз телячье», «Мясо для зраз конское», «Мясо для зраз жеребячье» — из среднеягодичной мышцы или приводящей и полуперепончатой мышц тазобедренной части;

- «Говядину духовую», «Телятину духовую», «Конину духовую», «Жеребятину духовую» — из четырехглавой, полусухожильной и двуглавой мышц тазобедренной части;

- «Бефстроганов говяжий», «Бефстроганов телячий», «Бефстроганов конский», «Бефстроганов жеребячий» — из среднеягодичной и приводящей и полуперепончатой мышц тазобедренной части, длиннейшей мышцы спины и поясницы, остатков пояснично-подвздошной мышцы;

- «Азу говяжье», «Азу телячье», «Азу конское», «Азу жеребячье» — из четырехглавой, двуглавой, полусухожильной мышц тазобедренной части и трехглавой мышцы лопаточной части;

- «Поджарку говяжью», «Поджарку телячью», «Поджарку конскую», «Поджарку жеребячью» — из среднеягодичной и приводящей и полуперепончатой мышц тазобедренной части, длиннейшей мышцы спины и поясницы, трехглавой мышцы лопаточной части, остатков пояснично-подвздошной мышцы;

- «Гуляш говяжий», «Гуляш телячий», «Гуляш конский», «Гуляш жеребячий» — из трехглавой, заостной и предостной и надлозвоночной, ветральнозубчатой мышц лопаточной части и части длиннейшей мышцы спины, расположенной на остистых отростках первых трех грудных позвонков и на трех ребрах;

- «Эскалоп свиной», «Эскалоп бараний», «Эскалоп ягнячий», «Эскалоп олений» — из длиннейшей мышцы спины;

- «Шницель свиной», «Поджарку свиную» — из среднеягодичной, приводящей и полупоперечной, четырехглавой, поверхностной, средней, добавочной, глубокой мышц тазобедренной части;

- «Свинину духовую», «Гуляш свиной» — из заостной, предостной и трехглавой мышц лопаточной части;

- «Шницель бараний», «Поджарку баранью», «Шницель ягнячий», «Поджарку ягнячью» — из среднеягодичной, двуглавой, полусухожильной мышц тазобедренной части;

- «Баранину духовую», «Ягнятину духовую», «Баранину для плова», «Ягнятину для плова» — из заостной, дельтовидной, предостной и трехглавой мышц лопаточной части;

- «Шницель олений», «Поджарку оленью» — из двуглавой, полусухожильной, полуперепончатой, приводящей, четырехглавой, поверхностной, средней, глубокой, добавочной мышц тазобедренной части;

- «Гуляш олений», «Оленину духовую» — из заостной, дельтовидной, предостной и трехглавой, подлопаточной, большой круглой, двуглавой плечевой мышц лопаточной части;

- «Бефстроганов олений» — из поверхностной, средней, глубокой, добавочной приводящей и полуперепончатой мышц тазобедренной части, длиннейшей мышцы спины;

- «Мясо котлетное баранье», «Мясо котлетное ягнячье», «Мясо котлетное оленье» — из кусков мясной мякоти различной величины из шейного отруба и пашины, с берцовой, лучевой и локтевой костей, а также сырья, оставшегося при выделении крупнокусковых полуфабрикатов.

4.1.4 По микробиологическим показателям полуфабрикаты не должны превышать норм, установленных [1], [2].

4.1.5 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, диоксинов, антибиотиков в полуфабрикатах не должно превышать норм, установленных [1], [2].

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Сырье, используемое для изготовления полуфабрикатов, по показателям безопасности должно отвечать требованиям, установленным [1], [2].

Для изготовления полуфабрикатов применяют следующее сырье:

- говядину и телятину первой и второй категории по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798, ГОСТ 34120;
- свинину первой, второй и третьей категории по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778, ГОСТ Р 54048;

- баранину, ягнятину по ГОСТ 31777, ГОСТ Р 54034;
- конину и жеребятину первой и второй категории по ГОСТ 32225, ГОСТ 32226;
- конину первой и второй категории по ГОСТ Р 55335;
- оленину первой и второй категории по ГОСТ 32227, ГОСТ 32273, ГОСТ 32243;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 9 %, 12 %), конины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 12 %), свинины (с содержанием жировой ткани от 13 % до 17 %, от 28 % до 32 %), баранины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 9 %) по ГОСТ 31799;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 9 %, 10 %, 14 %), свинины (с массовой долей жировой ткани не более 10 %, 12 %, 20 %), конины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 9 %, 10 %, 14 %), баранины (с содержанием жировой и соединительной ткани не более 6 %) по ГОСТ Р 54704.

4.2.2 Мясное сырье должно быть получено от молодняка здоровых животных (свиней в возрасте до 8 мес (свинок и боровков), крупного рогатого скота, овец, лошадей, оленей), ягнят, телят, жеребят, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям к мясному сырью для питания детей раннего возраста и для питания детей старше трех лет, в зависимости от назначения полуфабрикатов, установленным в [1] и [2]. Мясное сырье в замороженном состоянии должно иметь температуру в любой точке измерения не выше минус 18 °С.

4.2.3 Для производства полуфабрикатов не допускается применять мясное сырье:
- замороженное более одного раза;
- замороженное жилованное в блоках со сроками годности более 6 мес;
- замороженное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах со сроком хранения более 6 мес с даты изготовления.

4.2.4 В каждой партии сырья контролируют pH. Значение pH должно находиться в пределах 5,7—6,1.

4.2.5 Допускается использование аналогичных видов мясного сырья, характеристики которого соответствуют требованиям 4.2.1—4.2.3, разрешенного к ввозу Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору, прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу, сопровождающегося ветеринарными документами.

4.3 Маркировка

4.3.1 Каждая единица упакованной в потребительскую упаковку продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [1], [3], ГОСТ Р 51074, и содержать следующую дополнительную информацию:
- наименование полуфабриката с указанием вида (крупнокусковой, мелкокусковой порционный, мелкокусковой), категории (А, Б) и термического состояния (охлажденный, замороженный);
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше 1,5 лет или старше трех лет;
- срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- дата изготовления и упаковывания;
- информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

При использовании замороженного сырья дополнительно наносят надпись: «Изготовлено из замороженного сырья».

Способ и место нанесения даты изготовления, маркировки (штемпелевание и т. п.) на каждую единицу продукции может выбирать изготовитель продукции.

Пример маркировки наименования полуфабриката — «Говядина от тазобедренной части. Мясной крупнокусковой бескостный полуфабрикат категории А для питания детей старше трех лет, охлажденный».

4.3.2 Информационные сведения о предельных значениях пищевой ценности приведены в приложении А, рекомендации по приготовлению приведены в приложении Б.

Допускается наносить дополнительную информацию в соответствии с требованиями [3].

4.3.3 Транспортная маркировка — по [1], [3], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры».

4.4 Упаковка

4.4.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям [4].

4.4.2 Полуфабрикаты выпускают весовыми и фасованными. Полуфабрикаты фасуют в потребительскую упаковку:

- крупнокусковые — массой от 0,5 кг до 3 кг;
- мелкокусковые порционные — массой от 0,07 кг до 1 кг;
- мелкокусковые — массой от 0,25 кг до 1 кг.

Допускается для общественного питания выпуск полуфабрикатов весовыми массой более 3 кг.

4.4.3 Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.4.4 Продукцию упаковывают в чистые, сухие, без постороннего запаха многооборотные ящики: полимерные, алюминиевые, а также в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142.

В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают продукт одной даты выработки и одного наименования.

4.4.5 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках не должна превышать 30 кг, масса нетто в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг, в контейнерах, таре-оборудовании — не более 250 кг.

4.4.6 Пакетирование — по ГОСТ 26663. Средства скрепления груза в транспортные пакеты — по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

5 Правила приемки

5.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Определение партии — по [2], объемы выборок и правила приемки — по ГОСТ 32951.

5.2 Каждая партия продукции должна проходить органолептический контроль.

5.3 Показатели массовой доли жира, белка, общего фосфора, хлорида натрия, микробиологические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 30 дней. Контроль температуры продукта осуществляют не реже двух раз в течение смены, а также по требованию контролирующей организации.

5.4 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

5.5 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.

5.6 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава.

5.7 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка и жира. Допускается за фактические значения принимать средние значения этих показателей от результатов их определения в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества продукта. Рекомендуемые отклонения фактических значений от значений, указанных в информации для потребителя, составляют: для массовой доли белка — ±2 г, для массовой доли жира — ±4 г, для калорийности — ±44 ккал (энергетической ценности — ±180 кДж), если иное отклонение не установлено изготовителем. Для контроля отбирают не менее пяти упаковочных единиц.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164, ГОСТ Р 51447.

6.2 Определение органолептических показателей (внешний вид, запах, цвет) — по ГОСТ 9959.

6.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

6.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008.

6.5 Определение массовой доли нитрита — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.6 Определение массовой доли хлорида натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957.

6.7 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183, ГОСТ 34141;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707, ГОСТ Р 51766, ГОСТ 34141;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ 34141;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ 34141.

6.8 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 34533.

6.10 Определение нитрозаминов — по [5].

6.11 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

6.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.13 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 31746;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, — по ГОСТ 31659;
- Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- плесеней — по ГОСТ 10444.12;
- молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11.

6.14 Определение pH по ГОСТ Р 51478.

6.15 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов — по ГОСТ 8.579.

6.16 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 31796, ГОСТ 31479, ГОСТ 31719.

6.17 Определение температуры полуфабриката — по ГОСТ 32967.

6.18 Определение диоксинов — ГОСТ 34449.

6.19 Массу упаковок проверяют на весах для статического взвешивания.

6.20 Определение массовой доли мышечной ткани в полуфабрикатах определяют по ГОСТ 32967.

6.21 Определение толщины подкожного жира и толщины куска — по ГОСТ 32967.

6.22 Определение массы полуфабриката проводят на лабораторных весах по ГОСТ OIML R 76-1.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят при температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С включительно, замороженные — при температуре воздуха не выше минус 10 °С.

7.2 Полуфабрикаты транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.3 Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят: охлажденные — при температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С включительно, замороженные — при температуре воздуха не выше минус 10 °С.

7.4 Полуфабрикаты транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных — 6 °С, для замороженных — минус 10 °С.

7.5 Реализацию полуфабрикатов осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

7.6 Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

7.7 Срок годности и условия хранения полуфабрикатов после вскрытия потребителем герметичной упаковки устанавливает изготовитель.

7.8 Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов указан в таблице 21.

Таблица 21

Вид полуфабрикатов	Температура хранения, °С	Срок годности полуфабрикатов, не более, сут	
		охлажденные	замороженные
Крупнокусковые	От 0 до 6 включ.	2/5*	—
	От минус 1,5 до 4 включ.	5/8*	—
	Не выше минус 10	—	30/60**
	Не выше минус 18	—	90
Мелкокусковые, мелкокусковые порционные	Не выше минус 18 включ.	—	30/60**
	От 0 до 6 включ.	1	—
	От 0 до 2 включ.	5*	—

* С применением вакуума или модифицированной атмосферы.
** С применением вакуума.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности мясных кусковых бескостных полуфабрикатов

А.1 Пищевая ценность мясных кусковых бескостных полуфабрикатов в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Наименование показателя		
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность/калорийность, кДж/ккал, не более
Крупнокусковые полуфабрикаты категории А			
«Вырезка говяжья»	18,0	3,0	420/100
«Говядина от спинно-поясничной части»	18,0	6,0	540/130
«Говядина от тазобедренной части»	18,0	6,0	540/130
«Говядина от лопаточной части»	17,0	6,0	500/120
«Говядина от подлопаточной части»	18,0	8,0	590/140
«Говядина от грудной части»	16,0	10,0	460/110
«Вырезка телячья»	20,0	2,5	420/100
«Телятина от спинно-поясничной части»	19,0	2,5	420/100
«Телятина от тазобедренной части»	19,0	2,5	420/100
«Телятина от лопаточной части»	18,0	2,5	380/90
«Телятина от подлопаточной части»	19,0	2,5	420/100
«Телятина от грудной части»	19,0	3,0	420/100
«Котлетное мясо телячье»	18,0	3,0	420/100
«Вырезка конская»	18,0	8,0	590/140
«Конина от спинно-поясничной части»	18,0	6,0	540/130
«Конина от тазобедренной части»	18,0	8,0	590/140
«Конина от лопаточной части»	17,0	8,0	590/140
«Конина от подлопаточной части»	17,0	6,0	460/110
«Конина от грудной части»	16,0	10,0	710/170
«Вырезка жеребячья»	20,0	2,5	420/100
«Жеребятина от спинно-поясничной части»	19,0	2,5	420/100
«Жеребятина от тазобедренной части»	19,0	2,5	420/100
«Жеребятина от лопаточной части»	18,0	2,5	380/90
«Жеребятина от подлопаточной части»	19,0	2,5	420/100
«Жеребятина от грудной части»	19,0	3,0	420/100
«Котлетное мясо жеребячье»	18,0	3,0	420/100
«Вырезка свиная»	18,0	10,0	670/160

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукта	Наименование показателя		
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность/калорийность, кДж/ккал, не более
«Свинина от спинно-поясничной части»	17,0	10,0	670/160
«Свинина от тазобедренной части»	17,0	12,0	750/180
«Свинина от лопаточной части»	16,0	12,0	710/170
«Вырезка баранья»	18,0	8,0	590/140
«Баранина от спинно-поясничной части»	18,0	9,0	590/140
«Баранина от тазобедренной части»	18,0	9,0	590/140
«Баранина от лопаточной части»	17,0	9,0	590/140
«Вырезка ягнячья»	16,0	9,0	500/120
«Ягнятина от спинно-поясничной части»	16,0	9,0	500/120
«Ягнятина от тазобедренной части»	16,0	9,0	500/120
«Ягнятина от лопаточной части»	16,0	9,0	500/120
«Вырезка оленья»	21,0	2,0	420/100
«Оленина от спинно-поясничной части»	21,0	2,0	420/100
«Оленина от тазобедренной части»	21,0	2,5	460/110
«Оленина от лопаточной части»	21,0	2,0	420/100
«Оленина от грудной части»	22,0	2,0	460/110
Крупнокусковые полуфабрикаты категории Б			
«Котлетное мясо говяжье»	13,0	15,0	800/190
«Котлетное мясо конское»	13,0	15,0	800/190
«Котлетное мясо свиное»	16,0	20,0	1010/240
Мелкокусковые порционные полуфабрикаты категории А			
«Медальоны говяжьи»	18,0	3,0	420/100
«Бифштекс говяжий»	18,0	3,0	420/100
«Лангет говяжий»	18,0	3,0	420/100
«Антрекот говяжий»	18,0	6,0	540/130
«Ромштекс говяжий»	18,0	6,0	540/130
«Мясо для зраз говяжье»	18,0	6,0	540/130
«Говядина духовая»	18,0	6,0	540/130
«Медальоны телячьи»	18,0	2,5	380/90
«Бифштекс телячий»	18,0	2,5	380/90
«Лангет телячий»	18,0	2,5	380/90
«Антрекот телячий»	18,0	2,5	380/90
«Ромштекс телячий»	18,0	2,5	380/90

Продолжение таблицы А.1

Наименование продукта	Наименование показателя		
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность/калорийность, кДж/ккал, не более
«Мясо для зраз телячье»	18,0	2,5	380/90
«Телятина духовая»	18,0	2,5	380/90
«Медальоны конские»	18,0	3,0	420/100
«Бифштекс конский»	18,0	3,0	420/100
«Лангет конский»	18,0	3,0	420/100
«Антрекот конский»	18,0	6,0	540/130
«Ромштекс конский»	18,0	6,0	540/130
«Мясо для зраз конских»	18,0	6,0	540/130
«Конина духовая»	18,0	6,0	540/130
«Медальоны жеребячьи»	18,0	2,5	380/90
«Бифштекс жеребячий»	18,0	2,5	380/90
«Лангет жеребячий»	18,0	2,5	380/90
«Антрекот жеребячий»	18,0	2,5	380/90
«Ромштекс жеребячий»	18,0	2,5	380/90
«Мясо для зраз жеребячье»	18,0	2,5	380/90
«Жеребятина духовая»	18,0	2,5	380/90
«Эскалоп свиной»	17,0	10,0	670/160
«Шницель свиной»	17,0	12,0	750/180
«Свинина духовая»	16,0	12,0	710/170
«Эскалоп бараний»	16,0	9,0	630/150
«Шницель бараний»	15,0	9,0	590/140
«Баранина духовая»	18,0	9,0	590/140
«Эскалоп ягнячий»	16,0	9,0	500/120
«Шницель ягнячий»	16,0	9,0	500/120
«Ягнятина духовая»	16,0	9,0	500/120
«Эскалоп олений»	21,0	2,0	420/100
«Шницель олений»	21,0	2,5	460/110
«Оленина духовая»	21,0	2,0	420/100
Мелкокусковые полуфабрикаты категории А			
«Бефстроганов говяжий»	18,0	6,0	540/130
«Азу говяжье»	18,0	6,0	540/130
«Поджарка говяжья»	18,0	6,0	540/130
«Гуляш говяжий»	17,0	6,0	500/120

Окончание таблицы А.1

Наименование продукта	Наименование показателя		
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность/калорийность, кДж/ккал, не более
«Бефстроганов телячий»	19,0	2,5	460/110
«Азу телячье»	19,0	2,5	420/100
«Поджарка телячья»	19,0	2,5	420/100
«Гуляш телячий»	18,0	2,5	380/90
«Бефстроганов конский»	18,0	8,0	590/140
«Азу конское»	18,0	8,0	590/140
«Поджарка конская»	18,0	8,0	590/140
«Гуляш конский»	17,0	8,0	590/140
«Бефстроганов жеребячий»	19,0	2,5	420/100
«Азу жеребячье»	19,0	2,5	420/100
«Поджарка жеребячья»	18,0	2,5	380/90
«Гуляш жеребячий»	18,0	2,5	380/90
«Поджарка свиная»	17,0	12,0	750/180
«Гуляш свиной»	16,0	12,0	710/170
«Поджарка баранья»	16,0	9,0	630/150
«Баранина для плова»	17,0	9,0	630/150
«Котлетное мясо баранье»	16,0	12,0	710/170
«Поджарка ягнячья»	16,0	9,0	500/120
«Ягнятина для плова»	16,0	9,0	500/120
«Котлетное мясо ягнячье»	16,0	9,0	500/120
«Поджарка оленья»	21,0	2,5	460/110
«Гуляш олений»	21,0	2,0	420/100
«Бефстроганов олений»	21,0	2,0	420/100
«Котлетное мясо оленье»	21,0	2,0	420/100

Приложение Б
(справочное)

Рекомендации по приготовлению

Б.1 Рекомендуемые способы тепловой обработки полуфабрикатов до готовности к употреблению: запекание, тушение, варка.

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 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[5]	МУК 4.4.1.011-93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Методические указания по методам контроля

УДК 637.524.2.641.562:006.354 ОКС 67.120.10

Ключевые слова: полуфабрикаты мясные кусковые бескостные из говядины, телятины, свинины, конины, жеребятины, баранины и оленины для детского питания, крупнокусковые полуфабрикаты, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 04.06.2021. Подписано в печать 17.06.2021. Формат 60×84¼. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,26. Уч.-изд. л. 2,95.

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 gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru