МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34982— 2023

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «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 им. 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 28 июля 2023 г. № 163-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	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 сентября 2023 г. № 824-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34982—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2024 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023



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 Технические требования 4
5 Правила приемки 12
6 Методы контроля 12
7 Транспортирование и хранение 13
Приложение А (справочное) Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г полуфабриката 15
Библиография 17

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

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Технические условия

Semi-prepared meat products from beef in pieces.
Specifications

Дата введения — 2024—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные кусковые (мясокостные и бескостные) полуфабрикаты из говядины, в том числе высококачественной (далее — полуфабрикаты), выпускаемые в охлажденном или замороженном виде и предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18321[1)] Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 50779.12—2021 «Статистические методы. Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции».

Издание официальное

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

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

ГОСТ 31474 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок

ГОСТ 31500 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок

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

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

ГОСТ 31797 Мясо. Разделка говядины на отрубы. 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 32014 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria Monocytogenes* и других видов *Listeria (Listeria pp.)*

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

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

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

ГОСТ 32797 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания хинолонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32798 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32921 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

ГОСТ 32951—2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

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

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33818 Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33934 Мясо и мясные продуты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

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

ГОСТ 34136 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания макролидов, линкозамидов и плевромутилинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34137 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания цефалоспоринов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

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 34567 Мясо и мясные продукты. Метод определения влаги, жира, белка, хлористого натрия и золы с применением спектроскопии в ближнем инфракрасной области

ГОСТ 34678 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания полипептидных антибиотиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ EN 14083 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 ISO 6887-2 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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]—[4], ГОСТ 32951, ГОСТ 33818.

4 Технические требования

4.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2], ГОСТ 32951 и вырабатываться по технологической инструкции[1)] по их производству, а также с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Полуфабрикаты, предусмотренные настоящим стандартом, относятся к группе мясных продуктов («мясные») по [1], ГОСТ 32921 и в соответствии с ГОСТ 32951 подразделяются:

- в зависимости от морфологического состава мяса — на мясокостные и бескостные;
- в зависимости от массы кусков — на крупнокусковые и мелкокусковые;
- в зависимости от содержания мышечной ткани — на категории А и Б;
- по термическому состоянию — на охлажденные и замороженные.

4.2.2 Полуфабрикаты вырабатывают в следующем ассортименте:

а) крупнокусковые бескостные категории А:

1) из говядины — «Для запекания», «Для жарки», «Городской», «Вырезка традиционная», «Филейный», «Ростбиф», «Для гриля», «Для тушения»,

2) из высококачественной говядины — «Российский для запекания», «Вырезка Люкс», «Российский», «Ростбиф российский», «Российский для тушения»;

б) крупнокусковые мясокостные категории Б:

1) из говядины — «Филей на кости», «Ростбиф на кости», «Столовый»,

2) из высококачественной говядины — «Филей российский на кости», «Ростбиф российский на кости»; «Стейк для двоих», «Стейк особый», «Стейк для гриля», «Стейк для барбекю», «Стейк на косточке»;

в) мелкокусковые бескостные категории А:

1) из говядины — «Ромштекс без панировки», «Духовой», «Шницель без панировки», «Бифштекс», «Лангет», «Антрекот», «По-строгановски», «Азу», «Поджарка», «Мясо для шашлыка», «Гуляш»,

2) из высококачественной говядины — «Стейк для запекания», «Медальон из вырезки», «Стейк из вырезки», «Филей», «Стейк деликатесный», «Стейк любительский».

Примечание — Названия полуфабрикатов «Для запекания», «Для жарки», «Для гриля», «Для тушения», «Духовой», «Филейный», «Филей», «Филей на кости», «Ростбиф», «Ростбиф на кости», «Ромштекс без панировки», «Шницель без панировки», «Бифштекс», «Лангет», «Антрекот», «Азу», «Поджарка», «Мясо для шашлыка», «Гуляш», «По-строгановски», «Стейк для двоих, «Стейк для гриля», «Стейк на косточке», «Стейк из вырезки», «Медальон из вырезки», «Стейк для запекания», «Стейк для барбекю» являются общепринятыми и широко применяемыми в кулинарии и общественном питании.

4.2.3 По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—8.

[1)] «Технологическая инструкция по производству полуфабрикатов из говядины», утвержденная директором ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Наименование показателя (характеристики)</td><td colspan="8">Значение показателя (содержание характеристики) для бескостных крупнокусковых полуфабрикатов из говядины* категории А</td></tr>
<tr><td>«Для запекания»</td><td>«Для жарки»</td><td>«Городской»</td><td>«Вырезка традиционная»</td><td>«Для тушения»</td><td>«Филейный»</td><td>«Ростбиф»</td><td>«Для гриля»</td></tr>
<tr><td colspan="2">Внешний вид и масса</td><td colspan="8">Куски мясной мякоти от определенной части полутуши массой свыше 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с наличием межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность ровная, незаветренная, края ровно обрезаны. Мышечная ткань упругая, без глубоких надрезов**</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="6">—</td><td colspan="2">Слой подкожного жира толщиной не более 10 мм</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Цвет</td><td>мышечной ткани</td><td colspan="8">От светло-красного до темно-красного</td></tr>
<tr><td>жира</td><td colspan="8">Белый, желтоватый или желтый</td></tr>
<tr><td colspan="2">Запах</td><td colspan="8">Свойственный свежей говядине, без постороннего запаха</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля мышечной ткани, %</td><td colspan="8">Свыше 80,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля белка, %, не менее</td><td colspan="8">16,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля жира, %, не более</td><td colspan="8">18,0</td></tr>
<tr><td colspan="10">* Характеристика и значение показателя для бескостных крупнокусковых полуфабрикатов из высококачественной говядины категории А приведены в таблице 2.
** Допускается надрез не более 10 мм.</td></tr>
</table>

Таблица 2

<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Наименование показателя (характеристики)</td><td colspan="5">Значение показателя (содержание характеристики) для бескостных крупнокусковых полуфабрикатов из высококачественной говядины категории А</td></tr>
<tr><td>«Российский для запекания»</td><td>«Вырезка Люкс»</td><td>«Российский»</td><td>«Ростбиф российский»</td><td>«Российский для тушения»</td></tr>
<tr><td colspan="2">Внешний вид и масса</td><td colspan="5">Куски мясной мякоти от определенной части полутуши массой свыше 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с наличием межмышечной соединительной ткани и жировой ткани, напоминающей рисунок мрамора. Поверхность ровная, незаветренная, края ровно обрезаны. Мышечная ткань упругая без глубоких надрезов*</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2">—</td><td colspan="2">Слой подкожного жира толщиной не более 20 мм</td><td>—</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Цвет</td><td>мышечной ткани</td><td colspan="5">От светло-красного до темно-красного</td></tr>
<tr><td>жира</td><td colspan="5">От белого до светло-желтого</td></tr>
<tr><td colspan="2">Мраморность мяса</td><td colspan="5">От небольшой до насыщенной</td></tr>
<tr><td colspan="2">Запах</td><td colspan="5">Свойственный свежей говядине, без постороннего запаха</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля мышечной ткани, %</td><td colspan="5">Свыше 80,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля белка, %, не менее</td><td colspan="5">16,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля жира, %, не более</td><td colspan="5">18,0</td></tr>
<tr><td colspan="7">* Допускается надрез не более 10 мм.</td></tr>
</table>

Таблица 3

<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Наименование показателя (характеристики)</td><td colspan="3">Значение показателя (содержание характеристики) для мясокостных крупнокусковых полуфабрикатов из говядины* категории Б</td></tr>
<tr><td>«Филей на кости»</td><td>«Ростбиф на кости»</td><td>«Столовый»</td></tr>
<tr><td colspan="2">Внешний вид и масса</td><td colspan="3">Мясокостные куски от определенной части полутуши массой свыше 500 г с естественным соотношением бескостного мяса и кости, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с наличием межмышечной соединительной и жировой ткани
— | нарезанные поперек мышечных волокон толщиной от 25 до 35 мм овально плоской формы с ребром длиной не более 75 мм
Поверхность ровная, незаветренная, края ровно обрезаны. Мышечная ткань упругая без глубоких надрезов**. Слой подкожного жира толщиной не более 10 мм</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Цвет</td><td>мышечной ткани</td><td colspan="3">От светло-красного до темно-красного</td></tr>
<tr><td>жира</td><td colspan="3">Белый, желтоватый или желтый</td></tr>
<tr><td colspan="2">Запах</td><td colspan="3">Свойственный свежей говядине, без постороннего запаха</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля мышечной ткани, %</td><td colspan="3">Свыше 60,0 до 80,0 включ.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля белка, %, не менее</td><td colspan="3">12,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля жира, %, не более</td><td colspan="3">35,0</td></tr>
<tr><td colspan="5">* Характеристика и значения показателя для мясокостных крупнокусковых полуфабрикатов из высококачественной говядины категории Б приведены в таблицах 4 и 5.
** Допускается надрез не более 10 мм.</td></tr>
</table>

Таблица 4

<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Наименование показателя (характеристики)</td><td colspan="2">Значение показателя (содержание характеристики) для мясокостных крупнокусковых полуфабрикатов из высококачественной говядины категории Б</td></tr>
<tr><td>«Филей российский на кости»</td><td>«Ростбиф российский на кости»</td></tr>
<tr><td colspan="2">Внешний вид и масса</td><td colspan="2">Мясокостные куски от определенной части полутуши массой свыше 500 г с естественным соотношением бескостного мяса и кости, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с наличием межмышечной соединительной ткани и жировой ткани, напоминающей рисунок мрамора. Поверхность ровная, незаветренная, края ровно обрезаны. Мышечная ткань упругая без глубоких надрезов*. Слой подкожного жира толщиной не более 20 мм</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Цвет</td><td>мышечной ткани</td><td colspan="2">От светло-красного до темно-красного</td></tr>
<tr><td>жира</td><td colspan="2">От белого до светло-желтого</td></tr>
<tr><td colspan="2">Мраморность мяса</td><td colspan="2">От небольшой до насыщенной</td></tr>
<tr><td colspan="2">Запах</td><td colspan="2">Свойственный свежей говядине, без постороннего запаха</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля мышечной ткани, %</td><td colspan="2">Свыше 60,0 до 80,0 включ.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля белка, %, не менее</td><td colspan="2">12,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля жира, %, не более</td><td colspan="2">35,0</td></tr>
<tr><td colspan="4">* Допускается надрез не более 10 мм.</td></tr>
</table>

Таблица 5

<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Наименование показателя (характеристики)</td><td colspan="5">Значение показателя (содержание характеристики) для мясокостных крупнокусковых полуфабрикатов из высококачественной говядины категории Б</td></tr>
<tr><td>«Стейк для двоих»</td><td>«Стейк особый»</td><td>«Стейк для гриля»</td><td>«Стейк для барбекю»</td><td>«Стейк на косточке»</td></tr>
<tr><td colspan="2">Внешний вид, масса, размер и форма</td><td colspan="5">Мясокостные куски от определенной части полутуши массой свыше 500 г, с естественным соотношением бескостного мяса и кости, с наличием межмышечной соединительной ткани и жировой ткани, напоминающей рисунок мрамора, нарезанные поперек мышечных волокон толщиной:
от 25 до 35 мм | от 20 до 25 мм | от 25 до 35 мм
округло-треугольной плоской формы с Т-образной косточкой | овально-плоской формы
с ребром длиной не более 75 мм | с ребром длиной не более 20 см
Поверхность ровная, незаветренная. Мышечная ткань упругая, без глубоких надрезов*. Слой подкожного жира толщиной не более 20 мм</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Цвет</td><td>мышечной ткани</td><td colspan="5">От светло-красного до темно-красного</td></tr>
<tr><td>жира</td><td colspan="5">От белого до светло-желтого</td></tr>
<tr><td colspan="2">Мраморность мяса</td><td colspan="5">От небольшой до насыщенной</td></tr>
<tr><td colspan="2">Запах</td><td colspan="5">Свойственный свежей говядине, без постороннего запаха</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля мышечной ткани, %</td><td colspan="5">Свыше 60,0 до 80,0 включ.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля белка, %, не менее</td><td colspan="5">12,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля жира, %, не более</td><td colspan="5">35,0</td></tr>
<tr><td colspan="7">* Допускается надрез не более 10 мм.</td></tr>
</table>

Таблица 6

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя (характеристики)</td><td colspan="6">Значение показателя (содержание характеристики) для бескостных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины категории А</td></tr>
<tr><td>«Ромштекс без панировки»</td><td>«Духовой»</td><td>«Шницель без панировки»</td><td>«Бифштекс»</td><td>«Лангет»*</td><td>«Антрекот»</td></tr>
<tr><td>Внешний вид, масса, размер и форма</td><td colspan="6">Куски мясной мякоти массой до 500 г включительно, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с наличием межмышечной соединительной и жировой ткани, толщиной:
от 8 до 10 мм | от 20 до 25 мм | не более 20 мм | от 20 до 30 мм | от 10 до 12 мм | от 15 до 20 мм
овально-продолговатой, или неправильно округлой, или четырехугольной формы | неправильной четырехугольной или овальной формы | овально-продолговатой формы | неправильной округлой формы | | овально-продолговатой формы
Поверхность ровная, незаветренная. Мышечная ткань упругая</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 6

Наименование показателя (характеристики)	Значение показателя (содержание характеристики) для бескостных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины категории А					
	«Ромштекс без панировки»	«Духовой»	«Шницель без панировки»	«Бифштекс»	«Лангет»*	«Антрекот»
Цвет мышечной ткани	От светло-красного до темно-красного					
Запах	Свойственный свежей говядине, без постороннего запаха					
Массовая доля мышечной ткани, %	Свыше 80,0					
Массовая доля белка, %, не менее	16,0					
Массовая доля жира, %, не более	18,0					
* Лангет рекомендуется нарезать в поперечном направлении к расположению мышечных волокон под углом 40° — 45°.						

Таблица 7

Наименование показателя (характеристики)		Значение показателя (содержание характеристики) для бескостных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины* категории А				
		«По-строгановски»	«Азу»	«Поджарка»	«Мясо для шашлыка»	«Гуляш»
Внешний вид, масса и размер		Кусочки мясной мякоти с незаветренной поверхностью, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон				
		длиной от 30 до 40 мм		—	—	—
		массой от 10 до 15 г включ.			массой от 50 до 70 г включ.	массой от 30 до 40 г включ. с поверхностной пленкой и межмышечной соединительной тканью
		Мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани				
Цвет	мышечной ткани	От светло-красного до красного				
	жира (при наличии)	—		Белый, желтоватый или желтый		
Запах		Свойственный свежей говядине, без постороннего запаха				
Массовая доля мышечной ткани, %		Свыше 80,0				
Массовая доля белка, %, не менее		16,0				
Массовая доля жира, %, не более		18,0				
* Характеристика и значения показателя для бескостных мелкокусковых полуфабрикатов из высококачественной говядины категории А приведены в таблице 8.						

Таблица 8

<table>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Наименование показателя (характеристики)</td><td colspan="6">Значение показателя (содержание характеристики) для бескостных мелкокусковых полуфабрикатов из высококачественной говядины категории А</td></tr>
<tr><td>«Стейк для запекания»</td><td>«Медальон из вырезки»</td><td>«Стейк из вырезки»</td><td>«Филей»</td><td>«Стейк деликатесный»</td><td>«Стейк любительский»</td></tr>
<tr><td colspan="2">Внешний вид, масса и размер</td><td colspan="6">Куски мясной мякоти массой до 500 г включительно, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с наличием межмышечной соединительной ткани и жировой ткани, напоминающей рисунок мрамора, толщиной:
от 25 до 35 мм | от 30 до 50 мм | не менее 50 мм | от 25 до 35 мм
Поверхность ровная, незаветренная. Мышечная ткань упругая
— | Слой подкожного жира толщиной не более 20 мм | —</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма</td><td>овально-продолговатая</td><td colspan="2">неправильно округлая</td><td colspan="2">овально-продолговатая</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Цвет</td><td>мышечной ткани</td><td colspan="6">От светло-красного до темно-красного</td></tr>
<tr><td>жира</td><td colspan="6">От белого до светло-желтого</td></tr>
<tr><td colspan="2">Мраморность мяса</td><td colspan="6">От небольшой до насыщенной</td></tr>
<tr><td colspan="2">Запах</td><td colspan="6">Свойственный свежей говядине, без постороннего запаха</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля мышечной ткани, %</td><td colspan="6">Свыше 80,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля белка, %, не менее</td><td colspan="6">16,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Массовая доля жира, %, не более</td><td colspan="6">18,0</td></tr>
</table>

4.2.4 По микробиологическим показателям и показателям безопасности (содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов и диоксинов) полуфабрикаты должны соответствовать [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье, используемое для изготовления полуфабрикатов, должно соответствовать требованиям [1], [2], ГОСТ 31797, ГОСТ 34120, ГОСТ 33818 или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Для изготовления полуфабрикатов используют говядину по ГОСТ 34120, ГОСТ 31797 и полученные при ее разделке:

- для «Филея на кости» — поясничный отруб на кости;
- «Ростбифа на кости», «Столового» — спинной отруб на кости;
- «Для запекания» — верхнюю часть тазобедренного бескостного отруба или лопаточный бескостный отруб без голяшки;
- «Для жарки» — внутреннюю часть тазобедренного бескостного отруба;
- «Городского» — боковую часть тазобедренного бескостного отруба;
- «Духового» — боковую и наружную части тазобедренного бескостного отруба;
- «Вырезки традиционной», «Бифштекса», «Лангета» — пояснично-подвздошную мышцу (вырезку);
- «Филейного» — поясничный бескостный отруб;

- «Ростбифа» — спинной бескостный отруб;
- «Для гриля» — спинно-поясничный бескостный отруб;
- «Для тушения», «Шницеля без панировки» — подлопаточный бескостный отруб;
- «Ромштекса без панировки» — верхнюю и внутреннюю части тазобедренного бескостного отруба; поясничный, спинной, спинно-поясничный бескостные отруба; лопаточный бескостный отруб без голяшки;
- «Антрекота» — поясничный, спинной и спинно-поясничный бескостные отруба;
- «По-строгановски», «Мяса для шашлыка» — верхнюю и внутреннюю части тазобедренного бескостного отруба; пояснично-подвздошную мышцу (вырезку); поясничный, спинной, спинно-поясничный бескостные отруба;
- «Поджарки» — верхнюю и внутреннюю части тазобедренного бескостного отруба; поясничный, спинной, спинно-поясничный бескостные отруба; трехглавую мышцу лопаточного бескостного отруба;
- «Гуляша» — лопаточный без голяшки и подлопаточный бескостные отруба;
- «Азу» — боковую и наружную части тазобедренного бескостного отруба; трехглавую мышцу лопаточного бескостного отруба.

4.3.3 Для изготовления полуфабрикатов из высококачественной говядины используют говядину по ГОСТ 33818 и полученные при ее разделке:

- для «Филея российского на кости» — поясничный отруб на кости;
- «Ростбифа российского на кости», «Стейка для барбекю» — спинной отруб на кости;
- «Стейка на косточке» — спинной и реберный отруба на кости;
- «Стейка для двоих» — поясничный отруб на кости с включением средней части пояснично-подвздошной мышцы (вырезки);
- «Стейка особого» — среднюю часть поясничного отруба на кости с включением тонкого края пояснично-подвздошной мышцы (вырезки);
- «Стейка для гриля» — поясничный отруб на кости без пояснично-подвздошной мышцы (вырезки);
- «Российского для запекания», «Стейка для запекания» — верхнюю часть тазобедренного бескостного отруба;
- «Вырезки Люкс», «Стейка из вырезки, «Медальона из вырезки» — пояснично-подвздошную мышцу (вырезку);
- «Российского», «Филея» — поясничный бескостный отруб;
- «Ростбифа российского», «Стейка деликатесного» — спинной бескостный отруб;
- «Российского для тушения», «Стейка любительского» — подлопаточный бескостный отруб.

4.3.4 Сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством, и соответствовать требованиям [1] и [2].

4.3.5 Допускается использование аналогичного импортного животного сырья, по качеству и безопасности не уступающего требованиям, изложенным в 4.3.1.

4.3.6 Для изготовления полуфабрикатов из высококачественной говядины не допускается применение замороженного мясного сырья.

4.3.7 Для изготовления полуфабрикатов из говядины (в том числе высококачественной) не допускается применение мясного сырья с признаками окислительной порчи (осаливание, прогоркание) и заметно изменившего цвет на поверхности.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием дополнительной информации:

- рекомендаций по приготовлению;
- срока годности и условий хранения после вскрытия потребительской упаковки;
- сведений о документе, в соответствии с которым произведены и могут быть идентифицированы полуфабрикаты.

Примеры маркировки наименования полуфабриката:

1 Полуфабрикат мясной крупнокусковой мясокостный из говядины, категории Б, охлажденный. «Ростбиф на кости».

2 Полуфабрикат мясной крупнокусковой мясокостный из высококачественной говядины, категории Б, охлажденный. «Ростбиф российский на кости».

3 Полуфабрикат мясной мелкокусковой бескостный из говядины, категории А, замороженный. «Бифштекс».

4 Мясной полуфабрикат мелкокусковой бескостный из высококачественной говядины, категории А, замороженный. «Медальон из вырезки».

Допускается при формировании наименования продукции указывать класс высококачественной говядины.

Пример — Полуфабрикат мясной мелкокусковой бескостный из высококачественной говядины класса 2, категории А, охлажденный. «Стейк для запекания».

Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г полуфабриката приведены в приложении А.

4.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [3], ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с нанесением манипуляционного знака: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры».

4.4.3 В маркировке должны быть указаны одни условия хранения и один срок годности.

4.4.4 В маркировке упакованной пищевой продукции и продукции, помещенной в транспортную упаковку, могут быть указаны дополнительные сведения, предусмотренные нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям безопасности, установленным [4], или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.2 Полуфабрикаты упаковывают с применением многослойных полимерных материалов (пакеты, пленки), жестких лотков, подложек и др.

Допускается упаковка полуфабрикатов из говядины с применением вакуума или модифицированной атмосферы.

Полуфабрикаты из высококачественной говядины выпускают в реализацию в потребительской упаковке только с применением вакуума.

Допускается использовать другие аналогичные виды упаковочных материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией, соответствующие требованиям [4] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.3 Отклонения массы нетто упаковочной единицы продукции от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5.4 Полуфабрикаты в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ящики из картона и комбинированных материалов по ГОСТ 34033, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746, алюминиевые контейнеры, тару-оборудование или другие виды упаковки, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

4.5.5 Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или обвязывают полипропиленовой стреппинг лентой.

4.5.6 Допускается использовать другие виды упаковки, соответствующие требованиям, изложенным в 4.5.1.

4.5.7 В каждую единицу транспортной упаковки помещают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковка двух или нескольких наименований полуфабрикатов в транспортную упаковку (один ящик, контейнер или тару-оборудование) по согласованию с заказчиком.

4.5.8 Масса нетто полуфабрикатов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 50 кг, в контейнерах и таре-оборудовании — не более 1000 кг; масса брутто продукции в многооборотной таре — не более 50 кг.

5 Правила приемки

5.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Определение партии — по [2]. Объем выборки и отбор проб — по ГОСТ 18321.

Примечание — К партии относят полуфабрикаты, выработанные в течение одной смены.

5.2 Органолептические показатели, массу нетто, температуру, целостность упаковки и правильность маркировки полуфабрикатов определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.4 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют в случае возникновения разногласий с контролирующими органами по достоверности пищевой ценности, указанной на маркировке, с фактическим значением, а также при необходимости. Контроль осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка и массовой доли жира. Допускается за фактические значения массовой доли белка и массовой доли жира принимать средние значения этих показателей от результатов их определения в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества полуфабрикатов. Рекомендуемые отклонения фактических значений от значений, указанных в информации для потребителя, составляют: массовой доли белка — ±2 г, массовой доли жира — ±5 г, если изготовителем не установлены иные отклонения.

5.5 Контроль за содержанием диоксинов в полуфабрикатах проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, или в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.6 В случае наличия разногласий по составу используемого сырья или готового продукта по требованию лица, на которое возложен контроль качества и/или безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции проводят идентификацию сырьевого состава.

5.7 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия полуфабрикатов не подлежит приемке в соответствии с ГОСТ 32951—2014 (подраздел 6.4).

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытанию — по ГОСТ 7269, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164, ГОСТ ISO 7218.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008, ГОСТ 34567;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042, ГОСТ 34567.

6.4 Определение микробиологических показателей:

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

6.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 34141:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26932, ГОСТ 33426, ГОСТ 33824;
- кадмия — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26933, ГОСТ 33426, ГОСТ 33824.

6.6 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.7 Определение антибиотиков и других ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ) — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 32014, ГОСТ 32797, ГОСТ 32798, ГОСТ 33934, ГОСТ 34136, ГОСТ 34137, ГОСТ 34533, ГОСТ 34678.

6.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161.

6.9 Определение диоксинов — по ГОСТ 34449 и по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Идентификация сырьевого состава — по ГОСТ 19496, ГОСТ 31474, ГОСТ 31500, ГОСТ 31796.

6.11 Подтверждение группы полуфабрикатов — по ГОСТ 32921.

6.12 Подтверждение категории полуфабриката — по ГОСТ 32951.

6.13 Подтверждение мраморности мяса — по ГОСТ 33818.

6.14 Определение толщины полуфабриката, слоя подкожного жира, глубины надреза — измерительной линейкой по ГОСТ 427 с допустимой точностью ±1 мм.

6.15 Определение массы нетто полуфабриката проводят на весах для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерений.

6.16 Температуру полуфабрикатов контролируют цифровым термометром с диапазоном измерения температур от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

6.17 Допускается осуществлять контроль с использованием других методов, включенных в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований [1] и [2] и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем:

- в охлажденном виде — от минус 1,5 °С до 6 °С;
- в замороженном виде — не выше минус 8 °С.

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

7.3 Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, устанавливает изготовитель.

7.4 Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов из говядины в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки приведены в таблице 9.

7.5 Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов из высококачественной говядины в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки приведены в таблице 10.

Таблица 9

Вид полуфабриката из говядины	Термическое состояние	Температура хранения, °С	Способ упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут (ч)
Бескостные крупнокусковые	Охлажденные	От –1,5 до 1	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
		От 0 до 6		2 (48)
		От –1,5 до 1	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	10
		От 0 до 6		7
мелкокусковые		От –1,5 до 1	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
		От 0 до 6		1,5 (36)
		От –1,5 до 1	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	7
		От 0 до 6		5
Мясокостные крупнокусковые		От –1,5 до 1	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
		От 0 до 6		1,5 (36)
		От –1,5 до 1	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	7
		От 0 до 6		5
Бескостные крупнокусковые	Замороженные	–18	С применением вакуума	90
мелкокусковые				60
Мясокостные крупнокусковые				30

Таблица 10

Вид полуфабриката из высококачественной говядины	Термическое состояние	Температура хранения, °С	Способ упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Бескостные крупнокусковые	Охлажденные	От –1,5 до 4	С применением вакуума	25
мелкокусковые				21
Мясокостные крупнокусковые				25
Бескостные крупнокусковые	Замороженные	–18	С применением вакуума	90
мелкокусковые				
Мясокостные крупнокусковые				60

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г полуфабриката[1)]

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г полуфабриката приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование полуфабриката	Значение показателей*			
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность**	
			ккал	кДж
			не более	
Крупнокусковой бескостный, категория А				
из говядины				
«Для запекания»	16,0	18,0	230,0	940,0
«Для жарки»				
«Городской»				
«Вырезка традиционная»				
«Филейный»				
«Ростбиф»				
«Для гриля»				
«Для тушения»				
из высококачественной говядины				
«Российский для запекания»	16,0	18,0	230,0	940,0
«Вырезка Люкс»				
«Российский»				
«Ростбиф российский»				
«Российский для тушения»				
Крупнокусковой мясокостный, категория Б				
из говядины				
«Филей на кости»	12,0	35,0	360,0	1500,0
«Ростбиф на кости»				
«Столовый»				

[1)] В маркировке допускается указывать показатели пищевой ценности, полученные аналитическим или расчетным методом в соответствии с [3] с учетом используемого сырья.

Окончание таблицы А.1

Наименование полуфабриката	Значение показателей*			
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность**	
			ккал	кДж
			не более	
Крупнокусковой мясокостный, категория Б				
из высококачественной говядины				
«Филей российский на кости»	12,0	35,0	360,0	1500,0
«Ростбиф российский на кости»				
«Стейк для двоих»				
«Стейк особый»				
«Стейк для гриля»				
«Стейк для барбекю»				
«Стейк на косточке»				
Мелкокусковой бескостный, категория А				
из говядины				
«Ромштекс без панировки»	16,0	18,0	230,0	940,0
«Духовой»				
«Шницель без панировки»				
«Бифштекс»				
«Лангет»				
«Антрекот»				
«По-строгановски»				
«Азу»				
«Поджарка»				
«Мясо для шашлыка»				
«Гуляш»				
из высококачественной говядины				
«Стейк для запекания»	16,0	18,0	230,0	940,0
«Медальон из вырезки»				
«Стейк из вырезки»				
«Филей»				
«Стейк деликатесный»				
«Стейк любительский»				

* В маркировке допускается указывать средние значения показателей пищевой ценности, полученные изготовителем с учетом используемого сырья.

** За фактическое значение энергетической ценности принимают расчетное значение.

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

УДК 637.521.42:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: полуфабрикаты из говядины, полуфабрикаты из высококачественной говядины, мясной, крупнокусковой, мелкокусковой, мясокостный, бескостный, охлажденный, замороженный, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности

Редактор *З.А. Лиманская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *М.В. Малеевой*

Сдано в набор 14.09.2023. Подписано в печать 28.09.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 1,90.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru