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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
35055—
2024**

ЯКИ ДЛЯ УБОЯ. МЯСО ЯКОВ В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Российский институт стандартизации
2025**

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 Кыргызским экономическим университетом им. М. Рыскулбекова, кафедра «Товароведение, товарная экспертиза и ресторанный бизнес»

2 ВНЕСЕН Центром стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики (Кыргызстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протокол от 31 января 2024 г. № 169-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	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 21 ноября 2025 г. № 1449-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35055—2024 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 марта 2026 г.

5 Настоящий стандарт разработан на основе национальных стандартов Кыргызской Республики: КМС 860:2002 «Яки для убоя. Определение упитанности. Технические условия» и КМС 861:2002 «Мясо яка в полутушах и четвертинах. Технические условия»

6 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», 2025



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
9 Гарантия изготовителя 9
Приложение А (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в странах СНГ 10

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

ЯКИ ДЛЯ УБОЯ. МЯСО ЯКОВ В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

Технические условия

Yaks for slaughter.
Yak meat in half carcasses and quarters.
Specifications

Дата введения — 2026—03—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на яков для убоя и переработки, на мясо яков в полутушах и четвертинах, предназначенное для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и производства пищевой продукции.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

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

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

ГОСТ EN 14084—2014 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии после микроволнового разложения

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16020—70 Скот для убоя. Термины и определения

ГОСТ 18157—88 Продукты убоя скота. Термины и определения

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

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

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

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

Издание официальное

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия*

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

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно — абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно — эмиссионным методом

ГОСТ 31628—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно — вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 31707—2012 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—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

ГОСТ 32014—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32031—2022 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes**

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

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

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

ГОСТ 32797—2014 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания хинолонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32798—2014 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32834—2022 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антгельминтиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором***

ГОСТ 32881—2014 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания нестероидных противовоспалительных лекарственных средств с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 33412—2015 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33413—2015 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли олова атомно-абсорбционным методом

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

---

* Допущена ошибка, действует ГОСТ 26933—86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия».

** Допущена ошибка, действует ГОСТ 32031—2022 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes и других видов Listeria (Listeria spp.).

*** Допущена ошибка, действует ГОСТ 32834—2022 «Продукция пищевая. Метод определения остаточного содержания антигельминтиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором».

ГОСТ 33934—2016 Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34136—2017 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания макролидов, линкозамидов и плевромутилинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34137—2017 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания цефалоспоринов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34138—2017 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания макроциклических лактонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуориметрическим детектированием

ГОСТ 34141—2017 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ 34427—2018 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34533—2019 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34535—2019 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания кокцидиостатиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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 ГОСТ 16020, ГОСТ 18157, нормативным правовым актам и техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **яки:** Сельскохозяйственные животные вида *Bos grunniens* и его гибридов с другими видами, выращиваемые в высокогорных регионах и предназначенные для убоя и переработки независимо от пола и упитанности в возрасте старше шести месяцев.

3.2 **молодняк яков:** Яки, независимо от пола, в возрасте от шести месяцев, до 2,5 лет, имеющие до двух пар постоянных резцов.

3.3 **взрослый як:** Яки, ячихи, яки — кастраты в возрасте старше 2,5 лет, имеющие более двух пар постоянных резцов.

3.4 **як-кастрат:** Взрослый кастрированный як, самец.

3.5 **холка:** Остистые отростки спинных позвонков, выступающие в области спинного хребта между лопатками.

3.6 **мясо яков:** Мясо полученное при убое яков.

3.7 **мясо от молодняка яков:** Мясо, полученное в результате переработки молодняка яков.

3.8 **мясо от взрослых яков:** Мясо, полученное в результате переработки взрослых яков.

Примечание: Информация о нормативных правовых актах и технических регламентах приведена в приложении А.

4 Классификация

4.1 В зависимости от пола и возраста яков для убоя подразделяют:
- на молодняк яков;
- взрослых яков.

4.2 Молодняк яков подразделяют на категории: первая, вторая.

4.3 Взрослых яков подразделяют на категории: первая, вторая.

4.4 Мясо от молодняка яков подразделяют на категории: первая, вторая в зависимости от упитанности.

4.5 Мясо от взрослых яков подразделяют на категории: первая, вторая в зависимости от упитанности.

4.6 По термическому состоянию мясо яков подразделяют:
- на парное;
- охлажденное;
- замороженное.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Яки для убоя, мясо яков от молодняка и взрослых животных в полутушах и четвертинах должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, требованиям, установленным в нормативных правовых актах и технических регламентах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.1.2 Молодняк яков подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1

Таблица 1

Категория	Требования (низшие пределы)
Первая	Формы туловища округлые, мускулатура развита хорошо; лопатки, маклоки, седалищные бугры и бедра хорошо выполнены; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; холка выступает не резко. Подкожные жировые отложения у основания хвоста и на седалищных буграх могут не прощупываться
Вторая	Формы туловища недостаточно округлые, мускулатура развита удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки слегка выступают; ребра заметны, холка выступает резко. Подкожные жировые отложения у основания хвоста и на седалищных буграх не прощупываются

5.1.3 Взрослых яков подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2

Таблица 2

Категория	Требования (низшие пределы)
Первая	Мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые; холка и лопатки слегка заметны; маклоки и седалищные бугры округлые; бедра хорошо выполнены; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. Подкожные жировые отложения у основания хвоста могут не прощупываться
Вторая	Мускулатура развита удовлетворительно; формы туловища несколько угловатые; холка и лопатки выделяются; бедра слегка подтянутые; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают. Подкожные жировые отложения у основания хвоста не прощупываются

5.1.4 Яков, имеющих показатели ниже требований, установленных в 5.1.2—5.1.3, относят к тощему скоту.

5.1.5 Мясо от молодняка яков в зависимости от упитанности подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 3.

Таблица 3

Категория	Требования (низшие пределы)
Первая	Полутуши (четвертины) полномясные с хорошо развитыми мышцами в области лопаток, поясничной части бедер; холка, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки слегка выступают; подкожные жировые отложения имеются вдоль позвоночного столба от холки до основания хвоста, на седалищных буграх с просветами мышц
Вторая	Полутуши (четвертины) с удовлетворительно развитыми мышцами; холка, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; подкожные жировые отложения отсутствуют

5.1.6 Мясо от взрослых яков подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 4.

Таблица 4

Категория	Требования (низшие пределы)
Первая	Полутуши (четвертины) полномясные с хорошо развитыми мышцами в области лопаток и бедер; холка, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки не выступают; подкожные жировые отложения покрывают туши от лопаток до седалищных бугров с просветами мышц; значительные жировые отложения имеются на шейной, поясничной, тазобедренной частях, в области паха и тазовой полости
Вторая	Полутуши (четвертины) угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; мышцы бедер подтянуты; холка, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают; подкожные жировые отложения имеются в области поясничной части, седалищных бугров в виде тонких, небольших участков

5.1.7 Мясо яков, имеющего показатели ниже требований, указанных в 5.1.5—5.1.6 относят к тощему.

5.1.8 Мясо яков вырабатывают в виде продольных полутуш или четвертин, без вырезки (внутренних пояснично — подвздошных мышц).

Примечание — Допускается вырабатывать мяса яка с вырезкой.

5.1.9 Полутуши — симметрично разделенные по позвоночному столбу половины туши яков без оставления целых тел позвонков и без их дробления. Спинной мозг должен быть удален.

Полутуши яков могут быть разделены на четвертины в поперечном направлении между последним грудным и первым поясничными позвонками.

Мясо от молодняка яков выпускают при массе полутуш или четвертин не менее 50 кг.

5.1.10 По органолептическим показателям мясо яков должно быть свежим, без постороннего запаха. Поверхность полутуш и четвертин — от красного до темно-красного цвета, жир — от желтого до интенсивно-желтого цвета.

На полутушах и четвертинах не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

Примечание — Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 15 % поверхности полутуши или четвертин мяса яков.На замороженном мясе яков не допускается наличие льда и снега.

5.1.11 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков и других ветеринарных лекарственных средств, пестицидов, диоксинов, радионуклидов мясо яков должно соответствовать требованиям установленным в нормативных правовых актах и технических регламентах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.1.12 По показателям ветеринарно-санитарной безопасности мясо яков должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.13 Не допускается для реализации, а используется для производства пищевой продукции мясо яков:

- свежее, но потемневшее на отдельных участках;
- мясо, не соответствующее требованиям 5.1.5—5.1.6;
- взрослых некастрированных яков старше двух с половиной лет, с зачистками от побитостей и кровоподтеков, а также срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими 15 % поверхности полутуши или четвертин яков и 10 % поверхности полутуши или четвертин яков;
- с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или дробленных позвонков) или четвертины (со смещением между двенадцатым и тринадцатым ребрами);

5.1.14 Не допускается выпуск в обращение мяса, замороженного более одного раза.

5.2 Требования к сырью

Для выработки мяса яков используют яков, выращенных в фермерских хозяйствах с соблюдением ветеринарных, агротехнических и зоогигиенических требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Все продукты убоя должны пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку мяса яков проводят в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.3.2 На каждой полутуше или четвертине яков, выпускаемых в реализацию и промышленную переработку, проставляют ветеринарное клеймо, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продовольственных целей без ограничений. На мясо яков, подлежащее обезвреживанию, ставится ветеринарный штамп.

5.3.3 Товароведческую маркировку мяса яков проводят только при наличии клейма ветеринарной службы.

5.3.4 Мясо яков маркируют в зависимости от категории:

- мясо яков первой категории — круглым клеймом диаметром 40 мм;
- мясо яков второй категории — квадратным клеймом с размером сторон 40 мм;
- мясо яков, не отвечающего требованиям 5.1.5—5.1.6, т. е. тощих, — треугольным клеймом с размером сторон 45 × 50 × 50 мм;

возраста и пола:

- прямоугольным штампом «Мясо яка» справа от клейма;
- полутуши или четвертины некастрированных самцов яков старше 2,5 лет вместо штампа «Мясо яка» — штампом «Як» справа от клейма;
- мясо молодняка яков — штампом буквы «Як-М» высотой 20 мм справа от клейма соответствующей категории;
- на мясо от молодняка яков, не соответствующего требованиям стандарта по показателям качества, штамп букв «Як-М» не ставят;

На полутушах и четвертинах, перечисленных в 5.1.14, справа от клейма ставят штамп букв «Як-ПП» высотой 20 мм.

5.3.5 Транспортная маркировка упакованных полутуш и четвертин — по нормативным правовым актам и техническим регламентам, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Пределы температуры».

5.3.6 Маркировка мяса яков, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Мясо яков выпускают без упаковки или в упаковке.

5.4.2 Транспортная упаковка (упаковочные материалы, контейнеры, тара — оборудование) и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям установленным в нормативных правовых актах и технических регламентах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.3 Транспортная упаковка и упаковочные материалы должны быть чистые, сухие, без постороннего запаха.

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

5.4.5 Масса нетто продукции в транспортной упаковке — не более 250 кг.

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

5.4.7 Упаковка мяса яков, поставляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Подготовку яков для убоя, мяса яков к приемке и их приемку проводят по технологическим инструкциям, непосредственно на предприятиях, выращивающих скот, или на мясоперерабатывающих предприятиях с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт.

6.1.1 Яков, предназначенных для убоя, принимают партиями. Под партией понимают любое количество яков одного пола и возраста, поступившее в одном транспортном средстве или гоном и сопровождаемое одним ветеринарным сопроводительным документом. Приемку и сдачу яков на убой осуществляют по живой массе или по количеству и качеству мяса.

6.1.2 При приемке партии яков на убой проверяют правильность оформления сопроводительных документов, проводят ветеринарный осмотр всех животных в партии и определяют их качество.

6.1.3 При приемке яков по живой массе осмотру и оценке подлежат все яки в партии. Яков взвешивают индивидуально или группами животных, однородных по категориям.

6.1.4 При разногласиях в определении категории яков, предназначенных на убой, проводят контрольный убой всего спорного поголовья. Качество яков после контрольного убоя оценивают по требованиям, указанным в 5.1.2—5.1.3.

6.2 Приемку мяса яков проводят партиями по количеству и качеству полутуш, четвертин. Под партией понимают любое количество мяса яков, однородное по качеству, одного термического состояния, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним ветеринарным сопроводительным документом.

6.2.1 Приемку мяса яков проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой полутуши четвертины.

6.2.2 Для оценки качества мяса яков проводят выборку из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 5.

Таблица 5

Объем партии, количество полутуш, четвертин	Количество отобранных полутуш, четвертин
До 10 включ.	Все
Св. 10 до 100 включ.	5
» 100 » 1000	10

6.2.3 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в процессе производственного контроля.

6.2.4 При получении неудовлетворительных результатов в партии более 10 полутуш, четвертин проводят повторные испытания на удвоенной выборке проб от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

При получении неудовлетворительных результатов в партии до 10 полутуш, четвертин бракуют всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Принадлежность яков к определенной категории устанавливают в соответствии с 5.1.2—5.1.3. Принадлежность мяса яка к определенной категории устанавливают в соответствии с 5.1.5—5.1.6.

7.2 Определение массы

7.2.1 Фактическую живую массу яков определяют при индивидуальном взвешивании на весах для статического взвешивания с числом поверочных делений не менее 2000 кг, при групповом — на весах с числом поверочных делений не менее 10 000кг.

Допустимая погрешность должна составлять не более 0,1 % наибольшего взвешивания. При этом измеряемая масса должна составлять:

- при индивидуальном взвешивании — не менее 1/3 наибольшего предела взвешивания;
- при групповом взвешивании — не менее половины наибольшего предела взвешивания.

7.2.2 Фактическую массу полутуш и четвертин определяют взвешиванием на монорельсовых весах для статического взвешивания с классом точности III с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000 кг, дискретностью (d) 0,1; 0,2 кг (соответственно), с порогом чувствительности 1,4.

7.3 Определение возраста

При приемке яков возраст устанавливают по данным сопроводительных документов хозяйств.

7.4 Измерение температуры

Температуру мяса яков определяют в толще бедра термометром с ценой деления 0,1 °С, обеспечивающим измерение температуры в соответствующем диапазоне температур.

7.5 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 7269, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

7.6 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

7.7 При возникновении разногласий в определении свежести мяса отбор проб и испытания — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.8 Определение микробиологических показателей:

- подготовка проб — по нормативным документам государства, принявшего настоящий стандарт;
- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМА-ФАнМ) — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659;
- L. monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- бактерий рода Proteus — по ГОСТ 28560.

7.9 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ EN 15763, ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34141, ГОСТ 34427;
- мышьяка по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707, ГОСТ 31628, ГОСТ (EN 14627:2005), ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;
- свинца — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ EN 15763, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;
- кадмия — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ EN 15763, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;
- олова — по ГОСТ 33413.

7.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 31694, ГОСТ 32308, ГОСТ 34533 и другим нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение остатков ветеринарных лекарственных средств (антибиотиков, кокцидиостатиков, антгельминтиков, нестероидных противовоспалительных средств) — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 32014, ГОСТ 32308, ГОСТ 32797, ГОСТ 32798, ГОСТ 32881, ГОСТ 32834, ГОСТ 33934, ГОСТ 34136, ГОСТ 34137, ГОСТ 34138, ГОСТ 34533, ГОСТ 34535, а также по другим нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164.

7.13 Допускается проведение отбора проб и испытаний по другим нормативным документам, методикам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и включенным в Перечень

международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Яки перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства должны быть чистыми и должны исключать возможность повреждения кожного покрова животных. Допускается доставка скота гоном на расстояние не далее 30 км.

8.2 Транспортирование, хранение и выпуск в реализацию мяса яков осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества мяса яка.

8.3 Охлажденное мясо яка транспортируют только в подвешенном состоянии.

8.4 Мясо яка (полутуши и четвертины) в парном состоянии транспортированию не подлежит.

8.5 Сроки годности и условия хранения мяса яка устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности и условия хранения мяса яков (с момента убоя) в охлажденном и замороженном состояниях приведены в таблице 6.

Таблица 6

Вид термического состояния мяса, способ хранения	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Срок годности, включая транспортирование
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Мясо яков в полутушах и четвертинах, охлажденное (в подвешенном состоянии)	От минус 1 до плюс 1	85—90	6 сут
Мясо яков в полутушах и четвертинах замороженное	Не выше минус 12 Не выше минус 18 Не выше минус 20 Не выше минус 25	95—98 95—98 95—98 95—98	6 мес 8 мес 10 мес 12 мес

9 Гарантия изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие яков для убоя и мяса яков требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования, хранения и реализации.

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в странах СНГ

Нормативный правовой акт или технический регламент	Государство — участник СНГ
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
РМГ 50—2002 «Рекомендации по применению ссылок на стандарты в документации и по указанию обозначений стандартов в маркировке»	AM, BY, KZ, MD, RU, TM, UZ, UA

УДК 637.5(083.74) МКС 65.020.30

Ключевые слова: яки для убоя, молодняк яков, взрослые яки, живая масса, полутуша, четвертина, мясо яков, технические требования, категория, упитанность, клеймо, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, микробиологические показатели, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *М.В. Малеевой*

Сдано в набор 24.11.2025. Подписано в печать 10.12.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,48.

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

gost.e-ecolog.ru