МКС 01.040.01; 01.040.67

к СТБ 1885-2008 Мясная промышленность. Производство пищевых продуктов. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Терминологическая статья 2.52	Колбасное изделие, имеющее мажущуюся консистенцию, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят термически обработанные и (или) сырые мясные и немясные ингредиенты в любом соотношении	Колбасное изделие и консервы, имеющие мажущуюся консистенцию, изготовленные из термически обработанных и (или) сырых мясных и немясных ингредиентов, технологически подготовленных и составленных в установленных рецептурой количествах
Терминологическая статья 2.77	от 0,3 до 0,5 мм	от 0,3 до 2 мм. Примечание – Допускаются на фоне мелкоизмельченной массы (с размером частиц от 0,3 до 0,5 мм) включения измельченных мясных или растительных ингредиентов с размером частиц до 3 мм.

(ИУ ТНПА № 1 2009)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1885-2008

Мясная промышленность

ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Термины и определения

Мясная прамысловасць

ВЫТВОРЧАСЦЬ ХАРЧОВЫХ ПРАДУКТАЎ

Тэрміны і азначэнні

Издание официальное

БЗ 12-2007



Госстандарт
Минск

УДК 637.5:001.4(083.74)(476) МКС **01.040.01;** 01.040.67 КП 02

Ключевые слова: термин, определение, мясо обваленное, мясо жилованное, изделие колбасное, полуфабрикат мясной, продукт мясной, продукт мясосодержащий, консервы, ингредиент мясной

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН научно-производственным республиканским дочерним унитарным предприятием «Институт мясо-молочной промышленности» республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Институт мясо-молочной промышленности»)

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 28 июня 2008 г. № 36

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 18158-72)

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

Введение IV
1 Область применения 1
2 Термины и определения 1
3 Алфавитный указатель терминов на русском языке 8
Приложение А (справочное) Термины и определения общетехнических понятий, применяемых в мясной промышленности 11
Приложение Б (справочное) Примеры расчета количества мясных ингредиентов для определения группы продукта 12

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области мясной промышленности в части производства пищевых продуктов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать содержание понятий, определенных в данном стандарте.

Термины и определения понятий в области мясной промышленности по производству пищевых продуктов могут быть дополнены в случае освоения новых технологий и изготовления новых видов продуктов, установлены в технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации (далее − ТНПА) на данные продукты и не должны противоречить содержанию понятий, определенных в данном стандарте.

Перечень общетехнических понятий, применяемых в мясной промышленности, приведен в приложении А.

Примеры расчета содержания мясных ингредиентов в продуктах приведены в приложении Б.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, недопустимые термины-синонимы − курсивом.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Мясная промышленность
ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
Термины и определения

Мясная прамысловасць
ВЫТВОРЧАСЦЬ ХАРЧОВЫХ ПРАДУКТАЎ
Тэрміны і азначэнні

Meat industry
Food products production
Terms and definitions

Дата введения 2008-09-01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области технического нормирования и стандартизации мясной промышленности при производстве пищевых продуктов.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы (по данной научно-технической отрасли), входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

2.1 разделка туш [полутуш] [четвертин]: Разделение туши [полутуши], [четвертины] на части по установленным схемам с учетом анатомического расположения мышц, костей и последующего направления использования мяса

2.2 обвалка мяса: Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей туши

2.3 жиловка мяса: Отделение от бескостного мяса части жировой и соединительной тканей, крупных кровеносных и лимфатических сосудов, кровяных сгустков и др. и сортировка его в зависимости от соотношения мышечной, соединительной и (или) жировой тканей

2.4 мясо на кости: Мясо в виде туш, полутуш, четвертин, отрубов или кусков различного размера и массы, произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной, жировой и костной тканей

2.5 бескостное мясо: Мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и жировой тканей

2.6 обваленное мясо: Бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и жировой тканей

2.7 жилованное мясо: Бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и (или) жировой тканей

2.8 тримминг: Бескостное мясо от разных частей туши, полученное при отделении от него крупнокусковых полуфабрикатов и (или) сырья для продуктов из мяса

2.9 мясо механической обвалки [дообвалки]: (Ндп. *мясная масса*): Бескостное мясо в виде измельченной [пастообразной] массы с заданными размером и массовой долей костных включений, отделенное от костей с помощью механических устройств

2.10 мясо говяжьих [свиных] голов: Бескостное мясо, полученное при обвалке голов крупного рогатого скота [свиней] с естественным соотношением [шкурки], мышечной, соединительной и жировой тканей

2.11 мясной продукт: Пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %.

Примечание – Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре продукта определяется с учетом его выхода. Пример расчетов приведен в приложении Б

Издание официальное

2.12 мясосодержащий продукт: Пищевой продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов от 5 % до 60 % включительно.

Примечание – См. примечание к терминологической статье 2.11

2.13 мясо-растительный продукт: Мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре от 30 % до 60 % включительно.

Примечание – См. примечание к терминологической статье 2.11

2.14 растительно-мясной продукт: Мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре от 5 % до 30 % включительно.

Примечание – См. примечание к терминологической статье 2.11

2.15 аналог мясного продукта: Пищевой продукт, близкий к мясному продукту по органолептическим показателям и изготовленный, в том числе с применением технологических приемов, схожих с приемами производства мясных продуктов (куттерование, перемешивание, формовка, термическая обработка и др.), с использованием немясных ингредиентов животного, и (или) растительного, и (или) минерального происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не более 5 %.

Примечание – См. примечание к терминологической статье 2.11

2.16 полуфабрикат: Пищевой продукт, подготовленный к реализации, предназначенный к употреблению в пищу после тепловой обработки

2.17 мясной полуфабрикат: Мясной продукт, изготовленный из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков, шрота или фарша, с добавлением или без добавления установленного количества немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности.

Примечание – Мясной полуфабрикат может быть изготовлен с использованием соуса, маринада, смеси специй, пряностей, приправ, панировочной смеси, теста; в виде сырых колбасных изделий в оболочке и др.

2.18 мясной натуральный полуфабрикат: Мясной полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков, без добавления немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности

2.19 мясосодержащий полуфабрикат: Мясосодержащий продукт, изготовленный из бескостного мяса в виде кусков, шрота или фарша с добавлением немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности.

Примечание – Мясосодержащий полуфабрикат может быть изготовлен с использованием соуса, маринада, смесей специй, пряностей, приправ, панировочной смеси, теста, воды; в виде сырых колбасных изделий в оболочке и др.

2.20 кусковой полуфабрикат: Мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой не менее 10 г.

Примечания

1 Кусковой полуфабрикат может быть в посоленном виде.

2 Посол кускового полуфабриката осуществляется методом шприцевания или шприцевания с последующим массированием или иным способом

2.21 бескостный полуфабрикат: Кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса

2.22 мясокостный полуфабрикат: Кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением бескостного мяса и кости

2.23 крупнокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат: Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса от определенной части туши массой более 250 г [более 500 г]

2.24 мелкокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат: Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 60 г [не более 500 г] включительно

2.25 порционный бескостный [мясокостный] полуфабрикат: Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде порции установленной массы от 70 до 250 г [от 70 до 2000 г] включительно

2.26 рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат: Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов [измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов].

Примечание – К рубленым полуфабрикатам относят котлеты, бифштексы, ромштексы, фрикадельки, биточки, сырые колбасные изделия и др.

2.27 мясной [мясосодержащий] фарш: Рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации

2.28 формованный кусковой [рубленый] полуфабрикат: Кусковой [рубленый] мясной или мясосодержащий полуфабрикат, имеющий определенную форму или сформованный в колбасную оболочку

2.29 фаршированный полуфабрикат: Формованный кусковой или рубленый полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов

2.30 полуфабрикат в тесте: Фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша или кусковых мясных или кусковых мясных и немясных ингредиентов.

Примечание – К полуфабрикатам в тесте относят пельмени, вареники и др.

2.31 панированный полуфабрикат: Кусковой или рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов

2.32 мясной [мясосодержащий] кулинарный полуфабрикат: Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, который в процессе изготовления прошел тепловую обработку до заданной степени кулинарной готовности.

Примечание – Кулинарный полуфабрикат может быть изготовлен с гарниром или без него

2.33 мясной шрот: Измельченное жилованное мясо с размером частиц от 16 до 25 мм

2.34 колбасное изделие: Мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму (в сетке или без нее), и подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению.

Примечание – Колбасное изделие, сформованное в колбасную оболочку, называется колбаса или колбаска

2.35 колбасный фарш: Смесь измельченных мясных и немясных ингредиентов, технологически подготовленных и составленных в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий.

Примечание – Колбасный фарш может иметь однородную или неоднородную структуру, с включениями кусочков мясных и немясных ингредиентов установленной формы и размера, с добавлением воды сверх рецептуры или без нее

2.36 колбасная оболочка: Оболочка, придающая колбасному изделию определенную форму и выполняющая защитные функции.

Примечание – Колбасная оболочка может быть натуральная (кишечная) или искусственная

2.37 посол: Обработка продукта поваренной солью, рассолом или посолочной смесью для придания ему требуемых свойств.

Примечание – Требуемыми свойствами продукта являются: влагоудерживающая способность, вкус и аромат, готовность к употреблению в пищу и (или) к использованию в производстве мясных и мясосодержащих продуктов

2.38 массирование: Механическая обработка мясного сырья, являющаяся разновидностью интенсивного перемешивания, основанного на трении кусков мяса друг о друга и о внутренние стенки барабана массажера или мешалки, в условиях вакуума (или без него) с добавлением рассола с целью повышения его влагосвязывающей способности и ускорения равномерного распределения посолочных ингредиентов

2.39 формовка колбасных изделий: Придание колбасному изделию определенной формы для улучшения товарного вида и удобства дальнейшей обработки и хранения.

Примечания

1 Процесс формовки включает наполнение колбасной оболочки фаршем, вязку, штриковку (при необходимости).

2 При использовании современных механических устройств ручную вязку заменяют клипсованием – наложением на концы батонов металлической скобы (клипсы) и ее фиксированием

2.40 осадка: Процесс выдержки сформованных колбас в подвешенном состоянии или горизонтальном положении перед тепловой обработкой в течение установленного времени, при заданной температуре и, в случае необходимости, при заданной скорости движения и относительной влажности воздуха.

Примечание – В зависимости от продолжительности выдержки и преследуемых целей различают кратковременную осадку – до 6 ч и длительную – до 10 сут

2.41 термическая обработка: Совокупность процессов тепловой и холодильной обработки продукта

2.42 холодильная обработка: Обработка продукта с целью понижения его температуры.

Примечание – Холодильная обработка продукта включает процессы остывания, охлаждения, подмораживания, замораживания и др.

2.43 тепловая обработка: Обработка продукта при температуре выше температуры его поверхности.

Примечания

1 Тепловая обработка включает процессы подсушки, обжарки, варки, бланширования, пассерования, жарки, запекания, копчения, пастеризации, стерилизации, сушки и др.

2 Тепловая обработка в коптильной среде при температуре от 18 °С до 35 °С называется холодным копчением, при температуре от 35°С до 50°С – горячим копчением

2.44 сушка (Ндп. *вяление)*: Естественное или искусственное уменьшение влажности продукта при наличии определенных условий окружающей среды

2.45 фаршированное колбасное изделие: Колбасное изделие, имеющее на разрезе особый рисунок, достигаемый путем специализированной ручной или механической формовки колбасного фарша.

Примечание – Фаршированное колбасное изделие может быть обернуто в подготовленные определенным образом мясные и (или) немясные ингредиенты и пленки

2.46 вареное колбасное изделие: Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят преимущественно сырые ингредиенты, в процессе изготовления подвергнутое тепловой обработке (подсушке, обжарке и варке).

Примечание – Вареное колбасное изделие (колбасный хлеб) может быть изготовлено без подсушки и обжарки или методом запекания без подсушки, обжарки и варки

2.47 вареная колбаса [колбаска]: Вареное колбасное изделие, разнообразной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером свыше 32 мм [не более 32 мм], предназначенное для употребления в пищу преимущественно в охлажденном виде

2.48 сосиски: Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, в оболочке, диаметром или поперечным размером от 14 до 32 мм и длиной не более 300 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде

2.49 сардельки: Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, в оболочке, диаметром или поперечным размером от 32 до 44 мм и длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде.

Примечание – Сардельки, изготовленные из колбасного фарша с неоднородной структурой, содержащего включения измельченного шпика, называют шпикачками

2.50 колбасный хлеб (Ндп. *мясной хлеб*): Вареное колбасное изделие прямоугольной или иной формы, в процессе изготовления подвергнутое запеканию или варке в форме

2.51 колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов: Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят вареные (бланшированные) мясные ингредиенты, подвергнутое последующей термической обработке до готовности к употреблению

2.52 паштет: Колбасное изделие, имеющее мажущуюся консистенцию, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят термически обработанные и (или) сырые мясные и немясные ингредиенты в любом соотношении

2.53 ливерная колбаса: Колбасное изделие, имеющее мягкую консистенцию и сохраняющее форму при нарезании ломтиков, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят термически обработанные и сырые мясные и немясные ингредиенты в любом соотношении

2.54 студень: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее упругую консистенцию, в рецептуру которого входит коллагенсодержащее сырье, изготовленное с добавлением бульона более 100 % к массе сырья

2.55 холодец: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее упругую консистенцию, в рецептуру которого входит коллагенсодержащее сырье, изготовленное с добавлением бульона менее 100 % к массе сырья

2.56 зельц: Колбасное изделие, имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов установленной формы и размера, изготовленное преимущественно из термически обработанных и частично сырых мясных и немясных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку или форму

2.57 кровяные колбасные изделия: Колбасные изделия, изготовленные с добавлением пищевой крови и(или) форменных элементов крови, имеющие цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого.

Примечание – Кровяные колбасные изделия изготавливают в виде вареных кровяных колбас [колбасок], кровяных зельцев, колбасных кровяных хлебов и др.

2.58 полукопченая колбаса [колбаска]: Колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления осадке (или без нее), обжарке, варке, копчению, сушке (при необходимости) и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]

2.59 варено-копченая колбаса [колбаска] (Ндп. *летняя колбаса*): Колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления осадке (или без нее), предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]

2.60 сырокопченая колбаса [колбаска] (Ндп. *твердокопченая колбаса):* Колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления осадке, копчению, продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм].

Примечание – Сырокопченая колбаса [колбаска] может быть изготовлена сухой или полусухой

2.61 сыровяленая колбаса [колбаска]; (Ндп. *вяленая колбаса [колбаска], сырая колбаса*): Колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления осадке, продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм].

Примечания

1 Допускается кратковременная (до 2 ч) обработка сыровяленой колбасы [колбаски] коптильным дымом.

2 Сыровяленая колбаса [колбаска] может быть изготовлена сухой или полусухой

2.62 колбаса [колбаска] салями: Колбаса [колбаска], изготовленная с использованием пищевых добавок, содержащих глюконо-дельта-лактон (ГДЛ) и (или) органические пищевые кислоты и их натриевые производные, и микробиологических культур (или без них), ускоряющих созревание и сокращающих технологический процесс.

Примечания

1 Колбасы [колбаски] салями изготавливают варено-копчеными, сырокопчеными и сыровялеными.

2 Колбасы [колбаски] салями могут иметь кисловатый привкус

2.63 колбаса [колбаска] мажущейся консистенции: Колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления созреванию, в том числе ускоренному (при использовании пищевых добавок), и холодному копчению (или без копчения), предназначенное для намазывания и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]

2.64 продукт из мяса (Ндп. *копчености*): Мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из различных частей туши животного в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса различных размеров, мясного шрота, подвергнутых посолу с последующей термической обработкой (или без нее) и доведением до готовности к употреблению.

Примечания

1 В зависимости от вида и возраста убойного животного продукты из мяса могут быть из говядины, телятины, свинины, мяса поросят, баранины, ягнятины, конины, мяса промысловых животных и др. или в любом соотношении, при этом называют продукт из мяса того вида убойного животного, содержание которого в рецептуре превышает 60 %.

2 В зависимости от технологии изготовления продукты из мяса могут быть: вареные, запеченные, сырокопченые, сыровяленые, копчено-вареные, копчено-запеченные, жареные и др.; в зависимости от структуры и технологической подготовки сырья: цельнокусковые (мякотные и мясокостные), в виде рулетов, фаршированные, рубленые и др; в зависимости от материалов и способов формования: формованные в формы (в том числе слоеные), оболочки или пленки и (или) сетки или без них

2.65 ветчина : Мясной или мясосодержащий продукт из крупноизмельченных кусочков бескостного мяса или цельнокусковый из мякоти тазобедренной или лопаточной частей, подвергнутый посолу с использованием массирования (или без него), созреванию, термической обработке и доведению до готовности к употреблению

2.66 фаршированный продукт из мяса [шпика]: Продукт из мяса [шпика], в процессе изготовления которого осуществляют наполнение одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов

2.67 рулет: Продукт из мяса (шпика), в процессе изготовления которого бескостный кусок мяса (шпика) с приправами, специями, пряностями (или без них) сворачивают и перевязывают шпагатом или осуществляют заворачивание одних мясных ингредиентов или смеси ингредиентов в другие мясные ингредиенты или смеси ингредиентов и перевязывают шпагатом.

Примечание – Рулет может изготавливаться в пленке или иных формовочно-упаковочных материалах с наложением клипс и др.

2.68 формованный продукт из мяса: Продукт из мяса, изготовленный в форме, пресс-форме или с использованием пресса (давления), что придает готовому продукту определенную форму.

Примечание – Формованный продукт может изготавливаться слоеным

2.69 продукт в желе: Мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из раствора желатина или других желеобразователей, с включением технологически подготовленных мясных и немясных ингредиентов, сформованный в оболочки или формы и подвергнутый последующей термической обработке до готовности к употреблению

2.70 продукт из шпика: Продукт из свиного подкожного жира, в шкуре или без нее с установленным содержанием прирезей мышечной ткани или без них.

Примечание – В зависимости от технологии изготовления продукт из шпика может быть в соленом, несоленом, копчено-запеченном, запеченном, копченом и другом виде, целым куском определенной формы, слоеным из нескольких кусков определенной формы или в измельченном виде в оболочке или пленке с пряностями или без них

2.71 консервы: Продукт в герметически укупоренной таре, технологический процесс изготовления которого включает тепловую обработку, обеспечивающую микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении

2.72 мясные [мясосодержащие] консервы: Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных [мясных и немясных] ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 60 % [от 5 % до 60 % включительно]

2.73 мясо-растительные [растительно-мясные] консервы: Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30 % до 60 % включительно [от 5 % до 30 % включительно]

2.74 кусковые мясные [мясосодержащие] консервы: Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из ингредиентов, измельченных на кусочки массой от 30 до 120 г, тушенные в собственном соку, соусе, бульоне или желе

2.75 рубленые мясные [мясосодержащие] консервы: Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из ингредиентов, измельченных на кусочки размером от 16 до 25 мм

2.76 фаршевые мясные [мясосодержащие] консервы: Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из измельченных ингредиентов с размером частиц от 3 до 5 мм или формованных изделий из фарша, сохраняющие форму при извлечении их из банки.

Примечание – К формованным фаршевым мясным [мясосодержащим] консервам относят консервированные сосиски, колбаски, фрикадельки и др.

2.77 паштетные мясные [мясосодержащие] консервы: Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные в виде измельченной массы мажущейся консистенции, с размером частиц от 0,3 до 0,5 мм

2.78 ветчинные мясные [мясосодержащие] консервы: Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из выдержанных в посоле массированных мясных [мясных и немясных] ингредиентов, измельченных на куски массой от 50 до 300 г, сохраняющие форму при их извлечении из банки и поддающиеся нарезке на ломтики

2.79 мясные [мясосодержащие] консервированные блюда: Мясные [мясосодержащие] консервы в виде блюд с гарнирами или без гарниров, в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ

2.80 специализированный мясной [мясосодержащий] продукт: Мясной [мясосодержащий] продукт, соответствующий по составу физиологическим потребностям организма человека с учетом возраста, патологии, физического состояния и нагрузок, условий окружающей среды, предназначенный для детского, диетического, функционального питания, питания дошкольников и школьников, беременных и кормящих женщин, спецконтингента в соответствии с заключением Министерства здраво-

охранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и требованиями законодательства Республики Беларусь.

Примечание – К спецконтингенту относятся космонавты, военнослужащие, спортсмены и др.

2.81 мясной [мясосодержащий] продукт диетического питания: Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, предназначенный для лечебного и профилактического питания с учетом патологии и возраста

2.82 мясной [мясосодержащий] продукт функционального питания: Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов

2.83 мясной [мясосодержащий] продукт детского питания: Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, отвечающий физиологическим особенностям детского организма и предназначенный для питания детей первых трех лет жизни, дошкольного и школьного возраста

2.84 мясные [мясосодержащие] консервы для питания детей раннего возраста: Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 40 % [свыше 5 % до 40 %]

2.85 мясо-растительные [растительно-мясные] консервы для питания детей раннего возраста: Мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 18 % до 40 % [свыше 5 % до 18 %]

2.86 рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат детского питания: Специализированный рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов составляет не менее 45 % [свыше 5 % до 45 %]

2.87 рубленый мясо-растительный [растительно-мясной] полуфабрикат детского питания: Рубленый мясосодержащий полуфабрикат детского питания, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 18 % до 40 % [свыше 5 % до 18 %]

2.88 гомогенизированный мясной [мясосодержащий] продукт детского питания: Мясной [мясосодержащий] продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 0,2 мм, предназначенный для питания детей от 5 мес

2.89 пюреобразные мясные [мясосодержащие] консервы детского питания: Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 1,5 мм, предназначенные для питания детей от 7 мес

2.90 крупноизмельченные мясные [мясосодержащие] консервы детского питания (Ндп. *фаршевые мясные [мясосодержащие] консервы детского питания*): Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 3 мм, предназначенные для питания детей старше 9 мес

2.91 кусковые мясные [мясосодержащие] консервы детского питания: Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы в виде кусочков массой от 5 до 20 г, предназначенные для питания детей старше 1 года

2.92 мясные [мясосодержащие] колбаски детского питания: Специализированный мясной [мясосодержащий] вареный продукт из колбасного фарша в оболочке или без оболочки, диаметром от 14 до 32 мм, предназначенный для питания детей старше 1,5 лет

2.93 пастеризованные мясные [мясосодержащие] колбаски детского питания: Мясные [мясосодержащие] колбаски детского питания в герметичной упаковке, подвергшиеся пастеризации, обеспечивающей установленные сроки годности, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет

2.94 сушеное мясо: Мясной продукт в виде обезвоженного физическим методом бескостного мяса, с остаточной массовой долей влаги не более 10 %

2.95 пищевой бульон: Пищевой продукт, изготовленный путем варки мяса, субпродуктов, полуфабрикатов, кости, костного остатка, с добавлением жира и пищевых добавок (или без них), специй, приправ (или без них).

Примечания

1 Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном, порошкообразном, гранулированном или таблетированном виде.

2 Для изготовления концентрированного, порошкообразного, гранулированного или таблетированного бульона жидкий бульон, соответственно, концентрируют, сушат, гранулируют или таблетируют

3 Алфавитный указатель терминов на русском языке

Аналог мясного продукта 2.15
Блюда консервированные мясные 2.79
Блюда консервированные мясосодержащие 2.79
Бульон пищевой 2.95
Ветчина 2.65
Вяление 2.44
Жиловка мяса 2.3
Зельц 2.56
Изделие колбасное 2.34
Изделие колбасное вареное 2.46
Изделие колбасное из термически обработанных ингредиентов 2.51
Изделие колбасное фаршированное 2.45
Изделия колбасные кровяные 2.57
Колбаса вареная 2.47
Колбаса варено-копченая 2.59
Колбаса вяленая 2.61
Колбаса летняя 2.59
Колбаса ливерная 2.53
Колбаса мажущейся консистенции 2.63
Колбаса полукопченая 2.58
Колбаса салями 2.62
Колбаса сырая 2.61
Колбаса сыровяленая 2.61
Колбаса сырокопченая 2.60
Колбаса твердокопченая 2.60
Колбаска вареная 2.47
Колбаска варено-копченая 2.59
Колбаска вяленая 2.61
Колбаска мажущейся консистенции 2.63
Колбаска полукопченая 2.58
Колбаска салями 2.62
Колбаска сыровяленая 2.61
Колбаска сырокопченая 2.60
Колбаски детского питания мясные 2.92
Колбаски детского питания мясосодержащие 2.92
Колбаски детского питания пастеризованные мясные 2.93
Колбаски детского питания пастеризованные мясосодержащие 2.93
Консервы 2.71
Консервы ветчинные мясные 2.78
Консервы ветчинные мясосодержащие 2.78
Консервы детского питания крупноизмельченные мясные 2.90
Консервы детского питания крупноизмельченные мясосодержащие 2.90
Консервы детского питания пюреобразные мясные 2.89
Консервы детского питания пюреобразные мясосодержащие 2.89
Консервы детского питания кусковые мясные 2.91
Консервы детского питания кусковые мясосодержащие 2.91
Консервы детского питания фаршевые мясные 2.90
Консервы детского питания фаршевые мясосодержащие 2.90
Консервы для питания детей раннего возраста мясные 2.84
Консервы для питания детей раннего возраста мясо-растительные 2.85
Консервы для питания детей раннего возраста мясосодержащие 2.84
Консервы для питания детей раннего возраста растительно-мясные 2.85
Консервы кусковые мясные 2.74
Консервы кусковые мясосодержащие 2.74
Консервы мясные 2.72
Консервы мясо-растительные 2.73

Консервы мясосодержащие 2.72
Консервы паштетные мясные 2.77
Консервы паштетные мясосодержащие 2.77
Консервы растительно-мясные 2.73
Консервы рубленые мясные 2.75
Консервы рубленые мясосодержащие 2.75
Консервы фаршевые мясные 2.76
Консервы фаршевые мясосодержащие 2.76
Копчености 2.64
Масса мясная 2.9
Массирование 2.38
Мясо бескостное 2.5
Мясо голов говяжьих 2.10
Мясо голов свиных 2.10
Мясо жилованное 2.7
Мясо механической дообвалки 2.9
Мясо механической обвалки 2.9
Мясо на кости 2.4
Мясо обваленное 2.6
Мясо сушеное 2.94
Обвалка мяса 2.2
Обработка тепловая 2.43
Обработка термическая 2.41
Обработка холодильная 2.42
Оболочка колбасная 2.36
Осадка 2.40
Паштет 2.52
Полуфабрикат 2.16
Полуфабрикат бескостный 2.21
Полуфабрикат бескостный крупнокусковой 2.23
Полуфабрикат бескостный мелкокусковой 2.24
Полуфабрикат бескостный порционный 2.25
Полуфабрикат в тесте 2.30
Полуфабрикат детского питания рубленый мясной 2.86
Полуфабрикат детского питания рубленый мясо-растительный 2.87
Полуфабрикат детского питания рубленый мясосодержащий 2.86
Полуфабрикат детского питания рубленый растительно-мясной 2.87
Полуфабрикат кулинарный мясной 2.32
Полуфабрикат кулинарный мясосодержащий 2.32
Полуфабрикат кусковой 2.20
Полуфабрикат мясной 2.17
Полуфабрикат мясной натуральный 2.18
Полуфабрикат мясокостный 2.22
Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой 2.23
Полуфабрикат мясокостный мелкокусковой 2.24
Полуфабрикат мясокостный порционный 2.25
Полуфабрикат мясосодержащий 2.19
Полуфабрикат панированный 2.31
Полуфабрикат рубленый мясной 2.26
Полуфабрикат рубленый мясосодержащий 2.26
Полуфабрикат фаршированный 2.29
Полуфабрикат формованный кусковой 2.28
Полуфабрикат формованный рубленый 2.28
Посол 2.37
Продукт в желе 2.69
Продукт детского питания гомогенизированный мясной 2.88
Продукт детского питания гомогенизированный мясосодержащий 2.88

Продукт детского питания мясной 2.83
Продукт детского питания мясосодержащий 2.83
Продукт диетического питания мясной 2.81
Продукт диетического питания мясосодержащий 2.81
Продукт из мяса 2.64
Продукт из мяса фаршированный 2.66
Продукт из мяса формованный 2.68
Продукт из шпика 2.70
Продукт из шпика фаршированный 2.66
Продукт мясо-растительный 2.13
Продукт мясной 2.11
Продукт мясосодержащий 2.12
Продукт растительно-мясной 2.14
Продукт специализированный мясной 2.80
Продукт специализированный мясосодержащий 2.80
Продукт функционального питания мясной 2.82
Продукт функционального питания мясосодержащий 2.82
Разделка полутуш 2.1
Разделка туш 2.1
Разделка четвертин 2.1
Рулет 2.67
Сардельки 2.49
Сосиски 2.48
Студень 2.54
Сушка 2.44
Тримминг 2.8
Фарш колбасный 2.35
Фарш мясной 2.27
Фарш мясосодержащий 2.27
Формовка колбасных изделий 2.39
Хлеб колбасный 2.50
Хлеб мясной 2.50
Холодец 2.55
Шрот мясной 2.33

Приложение А
(справочное)

Термины и определения общетехнических понятий, применяемых в мясной промышленности

А.1 мясной ингредиент: Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя

А.2 немясной ингредиент: Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся веществом, пищевой добавкой или пищевым продуктом растительного, животного (не являющегося продуктом убоя и его переработки) или минерального происхождения (в том числе вода)

А.3 коллагенсодержащее сырье: Мясные ингредиенты, в состав которых входят преимущественно белки соединительной ткани (коллаген и эластин), обладающие высокой влагоудерживающей способностью и набухаемостью.

Примечание – К коллагенсодержащему сырью относят соединительную ткань, хрящи, шкурку и др.

А.4 рецептура продукта: Технологический документ, разработанный на многокомпонентную по составу (два и более компонента) продукцию, устанавливающий перечень и количественное содержание (соотношение) ингредиентов, применяемых при производстве продукта

А.5 выход продукта: Отношение массы готового продукта к массе несоленого сырья, выраженное в процентах

А.6 рассол: Водный раствор поваренной соли или поваренной соли и сахара, нитрита натрия и других ингредиентов в количествах, установленных рецептурой

А.7 посолочная смесь: Комплексная пищевая добавка, состоящая из двух или более двух ингредиентов, включающих поваренную соль

А.8 микробиологические культуры (стартовые бактериальные культуры): Чистые бактериальные культуры или их комбинации, разрешенные для применения, ускоряющие процесс ферментации и созревания сырокопченых, сыровяленых колбасных изделий и продуктов из мяса

Приложение Б
(справочное)

Примеры расчета количества мясных ингредиентов для определения группы продукта

Б.1 Порядок определения группы вареной колбасы N, выработанной по рецептуре, указанной в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная 1-го сорта	30	Мясной
Свинина жилованная односортная	40	Мясной
Белок животного происхождения (БЖ)	2	Мясной
Вода питьевая на гидратацию БЖ	8	Немясной
Соевый белок	5	Немясной
Вода питьевая на гидратацию соевого белка	15	Немясной
Итого несоленого сырья	100	
Пряности, г на 100 кг несоленого сырья		
Посолочно-нитритная смесь Перец черный молотый Чеснок свежий, очищенный, измельченный	2800 200 150	

Масса мясных ингредиентов в рецептуре = 30 + 40 + 2 = 72 кг.

а) При выходе вареной колбасы 140 % массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре готового продукта составит:

(72 : 140) × 100 = 51,4 %.

Так как массовая доля мясных ингредиентов в колбасе N составляет 51,4 %, т. е менее 60 %, то ее относят к группе мясо-растительных вареных колбас.

б) При выходе вареной колбасы 118 % массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре готового продукта составит:

(72 : 118) × 100 = 61,0 %.

Так как массовая доля мясных ингредиентов в колбасе N составляет 61,0 %, т. е превышает 60 %, то ее относят к группе мясных вареных колбас.

Б.2 Порядок определения группы рубленого полуфабриката «Голубцы В», выработанного по рецептуре, указанной в таблице Б.2.

Таблица Б.2

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная 2-го сорта	23,0	Мясной
Шпик боковой свиной	15,0	Мясной
Рис бланшированный	10,0	Немясной
Лук репчатый свежий	5,0	Немясной
Капуста белокачанная	35,0	Немясной
Перец черный молотый	0,1	Немясной
Соль поваренная пищевая	1,2	Немясной
Вода питьевая	10,7	Немясной
Итого сырья	100	Немясной

Масса мясных ингредиентов в рецептуре = 23,0 + 15,0 = 38,0 кг.
Масса немясных ингредиентов в рецептуре = 10,0 + 5,0 + 35,0 + 0,1 + 1,2 + 10,7 = 62,0 кг.
Так как массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре полуфабриката составляет:

$$\frac{38,0}{38,0+62,0}\times 100 = 38\ \%,$$

т. е. менее 60 %, то его относят к группе мясо-растительных полуфабрикатов.

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 07.07.2008. Подписано в печать 15.07.2008. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,09 Уч.- изд. л. 1,08 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru