МКС 67.120.10

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 988-2002

МЯСО. СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ
Технические условия

МЯСА. СВІНІНА Ў ТУШАХ И ПАЎТУШАХ
Тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 29.09.2009 № 48

Дата введения 2010-01-01

Пункт 4.3.1 дополнить абзацем:

«Для клеймения следует использовать только безвредные краски, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь».

Приложение А. Ссылку [1] изложить в новой редакции:

«[1] Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 18.04.2008 № 44».

(ИУ ТНПА № 9-2009)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 988-2002

МЯСО. СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ

Технические условия

МЯСА. СВІНІНА Ў ТУШАХ И ПАЎТУШАХ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт
Минск

УДК 637.517.4:006.354 МКС 67.120.10 (КГС Н11)
Ключевые слова: свинина, туша, полутуша, мясо, категория, клеймо, шпик, подсвинки
ОКП 92. 1130
ОКП РБ 15.13.12.

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным Республиканским унитарным предприятием БЕЛНИКТИММП (УП "БЕЛНИКТИММП")

ВНЕСЕН Минсельхозпродом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 октября 2002 г. № 52

3 ВЗАМЕН СТБ 988-95

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

МЯСО. СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ
Технические условия

МЯСА. СВІНІНА Ў ТУШАХ И ПАЎТУШАХ
Тэхнічныя ўмовы

MEAT. PORK CHRCASSES AND SEMY-CARCASSES
Specifications

Дата введения 2003-03-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо свиней в тушах и полутушах, мясо поросят (далее – свинина), реализуемое в оптовой и розничной торговой сети и в сети объектов общественного питания, других учреждениях, связанных с обслуживанием потребителей, а также предназначенные для промышленной переработки при изготовлении пищевых продуктов.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.2.2 (характеристика категорий), 4.2.3 (термическое состояние), 4.2.8, 4.2.9, 4.3 (маркировка).

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья людей, изложены в 4.2.8, 4.2.9.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы (НД):

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1050-98 Радиационный контроль. Отбор проб продукции животноводства. Общие требования

СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 18157-88 Продукты убоя скота. Термины и определения

ГОСТ 21237-75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23392-78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

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

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

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

Издание официальное

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка
ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний
ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
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
СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)

3 Определения

В настоящем стандарте применяют термины с соответствующими определениями:
Замороженное мясо – по ГОСТ 18157
Обрезная свинина – туша свиней, полученная после снятия шпика вдоль всей длины хребтовой части на уровне одной трети ширины от хребта, а также в верхней части лопатки и бедренной части.

Примечание – В местах отделения шпика на туше допускаются остатки шпика толщиной не более 0,5 см.

Остывшее мясо – по ГОСТ 18157
Охлажденное мясо – по ГОСТ 18157
Парное мясо – по ГОСТ 18157
Подмороженное мясо – по ГОСТ 18157
Полутуша – по ГОСТ 18157
Свинина – по ГОСТ 18157
Свинина без крупона – туша свиней после снятия наиболее ценной части шкуры – крупона.
Туша – по ГОСТ 18157

4 Общие технические требования

4.1 Свинина должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 В зависимости от вида технологической обработки свинину изготавливают в шкуре, без шкуры, без крупона, обрезную.

4.2.2 Свинину по качеству подразделяют на шесть категорий в соответствии с требованиями, приведенными в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Характеристика категории	Масса туши в парном состоянии, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м спинными позвонками, не считая толщины шкуры, мм
Первая (мясная)	Туши, полутуши мясных свиней.	От 54 до 101 включ. в шкуре	От 10 до 30 включ.
	Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях.	От 48 до 90 включ. без шкуры	От 10 до 30 включ.
	Шпик плотный белого цвета или с розоватым оттенком, расположенный равномерным слоем по всей длине туши, полутуши: разница в толщине шпика на холке в самой толстой ее части и на пояснице в самой тонкой ее части не должна превышать 1,5 см.	От 52 до 98 включ. без крупона	От 10 до 30 включ.
	Поверхность туши, полутуши без опухолей, кровоподтеков и травматических повреждений.		
	Допускается на туше, полутуше не более трех контрольных разрезов диаметром не более 3,5 см.		
Вторая (мясная)	Туши, полутуши свиней	47 и более в шкуре	От 31 до 40 включ.
	Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях.	43 и более без шкуры	От 31 до 40 включ.
	Шпик плотный белого цвета или с розоватым оттенком, расположенный равномерным слоем по всей длине туши, полутуши.	45 и более без крупона	От 31 до 40 включ.
	Поверхность туши, полутуши без опухолей, кровоподтеков и травматических повреждений.		
	Допускается на туше, полутуше не более трех контрольных разрезов диаметром не более 3,5 см.		
	Туши, полутуши подсвинков.	От 13 до 46 включ. в шкуре	10 и более
	Поверхность туши, полутуши без опухолей, кровоподтеков и травматических повреждений.	От 12 до 42 включ. без шкуры	10 и более
	Шпик плотный белого цвета или с розоватым оттенком, расположенный равномерным слоем по всей длине туши, полутуши.		
Третья (жирная)	Туши, полутуши жирных свиней.	Не ограничена	41 и более
	Туши, полутуши свиноматок и боровов (для промышленной переработки при изготовлении пищевых продуктов).	Не ограничена	41 и более
	Мышечная и жировая ткань хорошо развиты, особенно на спинной и тазобедренной частях.		
	Шпик плотный белого цвета или с розоватым оттенком, расположенный равномерным слоем по всей длине туши, полутуши.		
	Поверхность туши, полутуши без опухолей, кровоподтеков и травматических повреждений.		
	Допускается на туше, полутуше не более трех контрольных разрезов диаметром не более 3,5 см.		

Окончание таблицы 1

Категория	Характеристика категории	Масса туши в парном состоянии, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м спинными позвонками, не считая толщины шкуры, мм
Четвертая	Туши, полутуши свиноматок и боровов (для промышленной переработки при изготовлении пищевых продуктов). Мышечная и жировая ткань хорошо развиты, особенно на спинной и тазобедренной частях. Шпик плотный белого цвета или с розовым оттенком, расположенный равномерным слоем по всей длине туши, полутуши. Поверхность туши, полутуши без опухолей, кровоподтеков и травматических повреждений.	Не ограничена	От 15 до 40 включ.
Пятая (мясо поросят)	Туши поросят-молочников с головой, ногами. Шкура белая, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают.	От 3 до 6 включ.	–
Шестая (для промпереработки)	Туши, полутуши хряков. Поверхность туши, полутуши без опухолей, кровоподтеков и травматических повреждений.	От 36 до 57 включ. без шкуры	До 40 включ.

Примечания

1 Массу туши определяют с погрешностью до 1 кг, при этом 0,5 кг и более принимают за 1 кг, а менее 0,5 кг не учитывают.

2 Туши, соответствующие требованиям первой категории (мясная) по характеристике, но имеющие массу 43 – 47 кг без шкуры, 47 – 53 кг в шкуре, 45 – 51 кг без крупона с толщиной шпика 10 – 30 мм, относят ко второй категории.

3 Туши, не соответствующие требованиям, приведенным в таблице 1, относят к нестандартным и используют для промышленной переработки.

4 Туши подсвинков массой менее 13 кг в шкуре и менее 12 кг без шкуры относят к нестандартным и используют для промышленной переработки.

5 Допускается не разделывать на полутуши свиные туши массой:

– в шкуре – менее 45 кг;

– без шкуры – менее 40 кг;

– свиные туши первой, второй, третьей категории массой свыше 45 кг для реализации на рынках Республики Беларусь.

6 Допускается изготавливать полутуши с нераспиленными первыми позвонками в шейной части от атланта до эпистрофея.

7 Допускается реализация на рынках Республики Беларусь свиных туш первой, второй, третьей категории в шкуре без отделения ног и мясокостного хвоста.

8 От свиных туш и полутуш, предназначенных для реализации в торговой сети и сети объектов общественного питания, должны быть отделены баки с шейным зарезом по прямой линии в поперечном направлении к положению шеи непосредственно впереди первого шейного позвонка, а также внутренняя поясничноповздошная мышца (вырезка).

9 Распиловку и разруб на четвертины производят разделением каждой полутуши в поперечном направлении

4.2.3 По термической обработке мясо подразделяют на: парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное.

4.2.4 Обрезную свинину относят ко второй категории. Для ее изготовления используют свинину первой, второй, третьей, четвертой категории.

4.2.5 Для реализации в торговой сети и сети объектов общественного питания изготавливают:

– свинину первой, второй, в том числе туши подсвинков, третьей (кроме свиноматок и боровов) и пятой категории в шкуре;

– свинину первой, второй и третьей (кроме свиноматок и боровов) категории без шкуры или крупона;

– свинину обрезную.

4.2.6 Свинина, предназначенная для реализации, промышленной переработки при изготовлении пищевых продуктов, не должна иметь остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечных и жировых тканей, загрязнений. Допускаются зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10 % поверхности, или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15 % поверхности полутуши или туши первой, второй, третьей, четвертой, шестой категории.

На замороженных и подмороженных тушах и полутушах не допускается наличие льда и снега.

4.2.7 Не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки при изготовлении пищевых продуктов свинина:

– четвертой и шестой категории;

– с зачистками от побитостей и кровоподтеков или срывами подкожного жира, превышающими требования 4.2.6;

– полутуши с несимметричным разделением вдоль хребта;

– деформированные полутуши;

– парная;

– подмороженная.

4.2.8 Содержание в свинине токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и микробиологические показатели не должны превышать допустимых уровней, установленных СанПиН 11-63 РБ (пункты 6.1.1, 6.1.1.1, 6.1.1.2).

4.2.9 Содержание в свинине радионуклидов не должно превышать действующих допустимых уровней, установленных в ГН 10-117.

4.3 Маркировка, упаковка

4.3.1 Маркировку свинины проводят в соответствии с инструкцией по ветеринарному клеймению мяса [1] и инструкцией по товароведческой маркировке мяса [2].

4.3.2 Свинину пятой категории упаковывают в ящики из древесины и древесных материалов многооборотные по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513.

Ящики должны быть внутри выстланы пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или пленкой целлюлозной по ГОСТ 7730.

По согласованию с получателем и органами Государственного ветеринарного надзора допускается упаковывать свинину в возвратную тару по НД или мешки из пленки полиэтиленовой по ГОСТ 10354, применяемые для упаковывания пищевых продуктов.

Масса нетто в упаковочной единице не должна превышать 30 кг.

4.3.3 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Ограничение температуры» и указанием:

– наименования продукта (свинина в тушах, свинина в полутушах);

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– категории свинины;

– термического состояния;

– массы нетто;

– массы брутто;

– даты изготовления;

– условий хранения;

– срока хранения;

– обозначения настоящего стандарта.

5 Правила приемки

Правила приемки – по СТБ 1036, СТБ 1050 и настоящему стандарту.

5.1 Свинину принимают партиями. Под партией понимают любое количество свинины одной категории, одного вида технологической обработки и термического состояния, оформленное одним ветеринарным свидетельством, одним удостоверением о качестве, в котором указывают:

– наименование продукта;
– номер удостоверения, дату выдачи;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– категорию свинины;
– термическое состояние;
– вид тары;
– дату изготовления;
– дату упаковывания;
– срок хранения;
– условия хранения;
– массу нетто;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение о соответствии свинины требованиям настоящего стандарта.

5.2 Каждую тушу или полутушу осматривают на соответствие категории и требованиям, установленным в 4.2.2.

5.3 От каждой партии свинины отбирают не менее четырех туш или полутуш для измерения температуры. При получении неудовлетворительных результатов испытаний проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

5.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

5.5 Контроль за уровнем радиоактивного загрязнения осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

5.6 Качество упаковки и маркировки определяют в каждой партии.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, ГОСТ 26929, для проведения радиационного контроля – по СТБ 1050, СТБ 1059.

Массу свинины определяют взвешиванием на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329 среднего класса точности или на других весах, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

6.2 Толщину шпика измеряют металлической линейкой по ГОСТ 427.

6.3 Определение температуры проводят термометром по ГОСТ 28498, вмонтированным в металлическую оправу, полупроводниковым измерителем температуры или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне и требуемой точности.

Определение температуры проводят в образцах, отобранных по 5.3.

Проведение контрольных замеров температуры парной, остывшей, охлажденной и замороженной свинины проводят в толще мышц бедренной части с внутренней стороны на глубине не менее 6 см.

В подмороженной свинине по окончании процесса подмораживания измеряют температуру на глубине 1 и 6 см, а в процессе хранения – на глубине не менее 6 см.

За результат контроля принимают среднее значение измерений.

6.4 Для выявления кровоподтеков на тушах (полутушах) первой, второй, третьей категории допускается не более трех контрольных порезов шкуры диаметром не более 3,5 см.

6.5 Внешний вид свинины, качество упаковки, маркировки определяют визуально.

6.6 Отбор проб для определения органолептических показателей свежести – по ГОСТ 7269.

6.7 Контроль микробиологических показателей – по ГОСТ 21237, ГОСТ 9958.

6.8 Химический и микробиологический контроль свежести – по ГОСТ 23392.

6.9 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по методам, утвержденным в установленном порядке, антибиотиков; нитрозаминов; пестицидов – по методам, утвержденным в установленном порядке.

Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Свинина должна транспортироваться в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Свинину хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке.

7.2.1 Срок хранения охлажденной свинины – не более 12 сут с даты изготовления при температуре воздуха минус 1 °С и относительной влажности 85 – 90 %.

7.2.2 Срок хранения подмороженной свинины – не более 20 сут с даты изготовления при температуре воздуха минус 2 °С и относительной влажности воздуха 90 – 95 %.

7.2.3 Сроки хранения с даты изготовления замороженной свинины в камерах холодильника с укладкой штабелями на деревянных решетках или уложенными в универсальные контейнеры приведены в таблице 2

Таблица 2

Срок хранения, мес, не более	Температура, °С, не выше минус	Влажность воздуха, %
3	12	95 – 98
6	18	
7	20	
12	25	

7.2.4 Срок годности свинины соответствует сроку хранения.

Приложение А
(информационное)

Библиография

[1] Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 27 октября 2000 г № 20.

[2] Инструкция по товароведческой маркировке мяса, утвержденная постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 27 октября 2000 г № 20.

Ответственный за выпуск *И.А.Воробей*

Сдано в набор 16.12.2002 Подписано в печать 04.01.2003 Формат бумаги А4
Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 1,39 Усл. кр.- отт. 1,39 Уч.- изд. л. 0,64 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)»
Лицензия ЛВ № 231 от 04.03.98. Лицензия ЛП № 408 от 25.07.2000
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru