к СТБ 1020-2008 Полуфабрикаты мясные натуральные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано			Должно быть		
Пункт 5.2.1. Таблица 1	Внешний вид	Крупнокусковые мясокостные	Мясокостные куски из определенных частей туши массой более 500 г, с естественным или заданным содержанием мякотной ткани, без шкуры. Поверхность чистая, незаветренная. Допускается надпиливание на несколько кусков	Внешний вид	Крупнокусковые мясокостные	Мясокостные куски из определенных частей туши массой более 500 г, с естественным или заданным содержанием мякотной ткани. Поверхность чистая, незаветренная. Допускается надпиливание на несколько кусков
	Массовая доля жировой ткани, % от массы полуфабриката, не более	Мелкокусковые бескостные из: – говядины, баранины и козлятины – свинины	Не менее 10 Не менее 20 Значения установлены в технических описаниях на конкретный вид полуфабриката	Массовая доля жировой ткани, % от массы полуфабриката, не более	Мелкокусковые бескостные из: – говядины, баранины и козлятины – свинины	10 20
	Массовая доля белка, %, не менее	Крупнокусковые бескостные, мясокостные, котлетное мясо, порционные бескостные, мясокостные, мелкокусквые бескостные, мясокостные из говядины, баранины, козлятины, свинины	Не менее 12 Значения установлены в технических описаниях на конкретный вид полуфабриката	Массовая доля белка, %, не менее	Крупнокусковые бескостные, мясокостные, котлетное мясо, порционные бескостные, мясокостные, мелкокусковые бескостные, мясокостные из говядины, баранины, козлятины, свинины	Значения установлены в технических описаниях на конкретный вид полуфабриката
	Масса полуфабриката, г	Порционные мясокостные	От 70 до 2000	Масса полуфабриката, г	Порционные мясокостные	От 70 до 200

gost.e-ecolog.ru

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 7.6	Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.	Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, бактерии Listeria monocytogenes по [9] и по методикам, утвержденным в установленном порядке.
Пункт 8.4	Срок годности фасованных замороженных крупнокусковых бескостных и мясокостных полуфабрикатов; мелкокусковых бескостных и мясокостных полуфабрикатов с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха от минус 8 °С до минус 18 °С – не более 30 сут.	Срок годности фасованных замороженных полуфабрикатов с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха от минус 8 °С до минус 18 °С – не более 30 сут.
Библиография	–	[9] МУК 4.2.1122-2002 «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах» Утверждены Минздравом 13.10.2004

(ИУ ТНПА № 4-2009)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1020-2008

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

Общие технические условия

ПАЎФАБРЫКАТЫ МЯСНЫЯ НАТУРАЛЬНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 6-2008



Госстандарт
Минск

УДК 637.521(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

Ключевые слова: полуфабрикаты мясные натуральные, крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, мясо котлетное; говядина, свинина, баранина, козлятина; элементы токсичные, антибиотики, пестициды, радионуклиды; маркировка; упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение, сроки годности

ОКП РБ 15.13.12.900

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 ВЗАМЕН СТБ 1020-96

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Общие технические требования 2
5.1 Общие требования 2
5.2 Характеристики 2
5.3 Требования к сырью и материалам 6
5.4 Упаковка, маркировка 6
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 11
9 Гарантии изготовителя 11
Библиография 12

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ
Общие технические условия

ПАЎФАБРЫКАТЫ МЯСНЫЯ НАТУРАЛЬНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Half-finisheds meat natural
General specifications

Дата введения 2009-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные натуральные полуфабрикаты (далее – полуфабрикаты), изготовляемые из говядины, свинины, баранины, козлятины и предназначенные для реализации и приготовления различных блюд и закусок.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 988-2002 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

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

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина – в тушах. Технические условия

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 19496-93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237-75 Мясо. Методы бактериологического анализа

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

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

Издание официальное

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

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

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требовании. 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 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины по СТБ 1885, а также следующий термин с соответствующим определением:

котлетное мясо: Куски мясной мякоти различной величины, массы и обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов, с заданным содержанием соединительной и жировой тканей.

4 Классификация

Полуфабрикаты подразделяют на: крупнокусковые бескостные, крупнокусковые мясокостные, порционные бескостные, порционные мясокостные, мелкокусковые бескостные, мелкокусковые мясокостные, котлетное мясо.

Полуфабрикаты в зависимости от термического состояния подразделяют на:

– охлажденные – подвергнутые охлаждению до температуры в толще продукта от 0 °С до 4°С.

– замороженные – подвергнутые замораживанию до температуры в толще продукта не выше минус 8 °С.

5 Общие технические требования

5.1 Общие требования

Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, изготавливаться по технологической инструкции и техническим описаниям, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарно-гигиенических требований к производству мяса и мясопродуктов и санитарно-эпидемиологических правил и норм [1] – [3].

Требования к количеству полуфабрикатов в упаковочных единицах и партиям фасованных товаров – по СТБ 8019.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Вид полуфабриката	Характеристика и значение для полуфабрикатов
Внешний вид	Крупнокусковые бескостные	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части туши в виде одного или нескольких крупных кусков массой более 250 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой тканей или естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышцы, без шкуры, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Поверхность ровная, незаветренная, края заравнены
	Крупнокусковые мясокостные	Мясокостные куски из определенных частей туши массой более 500 г, с естественным или заданным содержанием мякотной ткани, без шкуры. Поверхность чистая, незаветренная. Допускается надпиливание на несколько кусков
	Котлетное мясо	Куски мясной мякоти различной величины, массы и обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов и костей. Хрящи, косточки, кровоподтеки удалены. Поверхность кусков незаветренная
	Порционные бескостные	Один или два куска мясной мякоти неправильной, четырехугольной, округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, определенной толщины, нарезанные поперек мышечных волокон. Мышечная ткань упругая, поверхность незаветренная. Допускается наличие межмышечной жировой и соединительной тканей, тонкой поверхностной пленки и поверхностной жировой тканей
	Порционные мясокостные	Один или два куска мясной мякоти неправильной, четырехугольной, округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 200 г, определенной толщины, нарезанные поперек мышечных волокон. Мышечная ткань упругая, без сухожилий и раздробленных косточек, поверхность незаветренная. Допускается наличие межмышечной жировой и соединительной тканей, тонкой поверхностной пленки и поверхностной жировой тканей. Для полуфабрикатов из свинины допускается наличие реберной косточки или ложных ребер длиной не более 80 мм и массой не более 20 % от массы полуфабриката
	Мелкокусковые бескостные	Кусочки мясной мякоти заданного размера, массой от 10 до 60 г, нарезанные поперек мышечных волокон из определенных частей туши. Мышечная ткань упругая, без сухожилий, хрящей и грубой соединительной ткани. Допускается тонкая поверхностная пленка, поверхностная и межмышечная жировая ткань. Для полуфабрикатов из грудинки – содержание жировой ткани в естественном соотношении. Поверхность незаветренная
	Мелкокусковые мясокостные	Мясокостные кусочки массой не более 500 г с заданным содержанием мякотной ткани или в естественном виде, нарезанные из определенных частей туши. Поверхность незаветренная. Мышечная ткань упругая, без раздробленных косточек

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Вид полуфабриката	Характеристика и значение для полуфабрикатов
Толщина подкожного слоя жира (без учета толщины шкуры), мм, не более	Крупнокусковые бескостные, мясокостные из: – говядины – баранины и козлятины – из свинины	 10,0 10,0 25,0
	Порционные бескостные, мясокостные из: – говядины – баранины, козлятины – из свинины	 10,0 10,0 10,0
Массовая доля соединительной и жировой тканей, %, не более	Котлетное мясо из: – говядины – баранины и козлятины – свинины	 25 20 35
Массовая доля жировой ткани, % от массы полуфабриката, не более	Мелкокусковые бескостные из: – говядины, баранины и козлятины – свинины	 Не менее 10 Не менее 20 Значения установлены в технических описаниях на конкретный вид полуфабриката
Массовая доля белка, %, не менее	Крупнокусковые бескостные, мясокостные, котлетное мясо, порционные бескостные, мясокостные, мелкокусквые бескостные, мясокостные из говядины, баранины, козлятины, свинины	 Не менее 12 Значения установлены в технических описаниях на конкретный вид полуфабриката
Цвет и запах	Крупнокусковые бескостные, мясокостные, котлетное мясо, порционные бескостные, мясокостные, мелкокусковые бескостные, мясокостные из говядины, баранины, козлятины, свинины	 Характерные для доброкачественного мяса
Масса полуфабриката, г	Крупнокусковые бескостные Крупнокусковые мясокостные Порционные бескостные Порционные мясокостные	 Более 250 Более 500 От 70 до 250 От 70 до 2000

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Вид полуфабриката	Характеристика и значение для полуфабрикатов
	Мелкокусковые бескостные	От 10 до 60
	Мелкокусковые мясокостные	Не более 500
Температура в толще продукта, °С: – охлажденных, – замороженных (в том числе блоков), не выше	Крупнокусковые бескостные, мясокостные, котлетное мясо, порционные бескостные, мясокостные, мелкокусковые бескостные, мясокостные из говядины, свинины, баранины и козлятины	От 0 до 4 Минус 8

Примечание – Допускается:
– изготавливать крупнокусковые мясокостные полуфабрикаты в виде отрубов (частей туши) с соотношением мяса и кости в естественном виде; с оставлением или частичным оставлением свиной шкурки;
– оставлять шкурку при изготовлении мясокостных полуфабрикатов из мяса поросят-молочников и подсвинков, не соответствующих требованиям СТБ 988 по массе и толщине шпика;
– отклонение по массе отдельных мелкокусковых бескостных полуфабрикатов в количестве не более 10 % от массы нетто упаковочной единицы фасованных полуфабрикатов. При механизированной нарезке отклонения по массе отдельных полуфабрикатов не более 25 % от массы нетто упаковочной единицы фасованных полуфабрикатов.

5.2.2 Допускается изготавливать крупнокусковые бескостные полуфабрикаты и котлетное мясо замороженными в блоках в соответствии с требованиями, приведенными в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение для замороженных блоков из полуфабрикатов			
	Тип 1	Тип 2	Тип 3	Тип 4
Внешний вид блока	Блоки недеформированные, края хорошо заделанные, мясо не выступает, поверхность сухая			
Размеры блока, мм: – длина – ширина – высота	 370 370 150	 370 370 75 (95)	 370 180 95	 550 230 75
Консистенция блока	Плотная			
Форма блока	Усеченная четырехгранная пирамида	Прямоугольный параллелепипед		
Масса нетто блока, кг: – не менее – не более	 6,0 25,0			

Примечания
1 Предельные отклонения размера блока не должны превышать ± 10 мм.
2 Предельные отклонения высоты блоков типов 2 – 4, изготовленных в скороморозильных аппаратах, не должны превышать ± 5 мм.
3 Допускается изготавливать по согласованию с потребителем крупнокусковые бескостные полуфабрикаты и котлетное мясо замороженными в блоках другой формы.

5.2.3 Конкретные характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, отклонения от установленной массы полуфабриката, справочные данные о пищевой ценности и сроки годности для каждого вида полуфабрикатов приведены в технических описаниях.

5.2.4 По микробиологическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям [1], приведенным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для полуфабрикатов
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5×10^5
Масса продукта, г, в которой не допускаются:	
– бактерии группы кишечной палочки (колиформы)	0,001
– патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25,0
– бактерии Listeria monocytogenes	25,0

5.2.5 Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, пестицидов, антибиотиков в полуфабрикатах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1].

5.2.6 Содержание радионуклидов в полуфабрикатах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [4].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления полуфабрикатов, должны соответствовать требованиям ТНПА, [1] и (или) быть разрешены к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и (или) Главным управлением ветеринарии с государственной ветеринарной и государственной продовольственной инспекциями Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

5.3.2 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные в [4].

5.3.3 Для изготовления полуфабрикатов применяют следующее сырье:

– говядину первой и второй категорий по ГОСТ 779;

– мясо крупного рогатого скота мясных пород и их помесей [5];

– баранину и козлятину первой и второй категорий по ГОСТ 1935;

– свинину первой – пятой категорий по СТБ 988;

5.3.4 Допускается использовать для изготовления мясокостных полуфабрикатов тощую говядину, баранину и козлятину, мясо поросят-молочников и подсвинков, не соответствующих требованиям СТБ 988 по массе туши и толщине шпика;

5.3.5 Для изготовления полуфабрикатов не допускается применение:

– говядины, свинины, баранины, козлятины, замороженных более одного раза;

– мяса быков, хряков, баранов и козлов;

– мяса с изменившимся цветом поверхности;

– свинины с пожелтевшим шпиком или с признаками осаливания;

– говядины, хранившейся более шести месяцев, свинины – более трех месяцев;

– мяса от говяжьих полутуш массой менее 60 кг;

– говядины с зачистками или срывами подкожного жира, превышающими 15 % поверхности полутуши или четвертины;

– свинины с зачистками или срывами подкожного жира на площади, превышающей 15 % поверхности полутуши или туши;

– баранины и козлятины с зачистками или срывами подкожного жира, превышающими 10 % поверхности туши;

– пищевых добавок, декоративных смесей пряностей.

5.3.6 Для изготовления замороженных полуфабрикатов не допускается применение размороженного сырья.

5.3.7 Полуфабрикаты, изготовленные из размороженного сырья, изготавливают только в охлажденном состоянии.

5.4 Упаковка, маркировка

5.4.1 Крупнокусковые бескостные, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты изготавливают: весовыми массой нетто до 25 кг, фасованными с одинаковым или различным номинальным количеством массой нетто от 250 до 2000 г.

Крупнокусковые мясокостные полуфабрикаты и котлетное мясо изготавливают: весовыми массой нетто до 25 кг, фасованными с одинаковым или с различным номинальным количеством массой нетто от 500 до 2000 г.

5.4.2 Фасованные полуфабрикаты могут упаковываться под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы или в газовой среде.

5.4.3 В замороженном состоянии полуфабрикаты изготавливают фасованными.

5.4.4 Отрицательные отклонения массы нетто фасованных полуфабрикатов от номинального количества не должны превышать предела допускаемых отрицательных отклонений, установленных в СТБ 8019.

5.4.5 Положительные отклонения массы нетто фасованных полуфабрикатов от номинального количества не ограничиваются.

5.4.6 Требования к среднему содержимому партии фасованных полуфабрикатов – по СТБ 8019.

5.4.7 Для упаковывания полуфабрикатов используют тару и упаковочные материалы, соответствующие требованиям ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом. Тара и материалы должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

5.4.8 Весовые полуфабрикаты упаковывают в полимерную многооборотную тару по ТНПА, выстланную изнутри и накрытую под крышкой слоем пергамента растительного по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760 и другим ТНПА. Допускается перед укладыванием в тару упаковывать весовые полуфабрикаты в полиэтиленовые мешки или из других материалов по ТНПА, разрешенных к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.9 Фасованные полуфабрикаты, предназначенные для реализации в потребительской таре, упаковывают в пакеты, салфетки из полиэтиленовой пленки, лотки из полимерных материалов, подложки, емкости с крышками, контейнеры-емкости, коробки, подложки из алюминиевой фольги и другие емкости по ТНПА из материалов, разрешенных к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

Полуфабрикаты, упакованные в емкости, коробки по ТНПА, закрывают крышкой. При отсутствии крышки емкости, лотки, подложки обертывают пленкой из полимерных материалов или вкладывают в пакеты из прозрачных материалов по ТНПА, разрешенных к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

Полуфабрикаты, упакованные в пакеты, салфетки по ТНПА, скрепляют резиновой обхваткой или шпагатом, или нитками или закрепляют липкой лентой. Пакеты могут быть укупорены способом термосваривания и закреплены металлическими скобами или скреплены другим способом, обеспечивающим сохранность продукта.

5.4.10 Упакованные в потребительскую тару полуфабрикаты укладывают в полимерные многооборотные ящики по ТНПА, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и другую тару, разрешенную к применению Минздравом для упаковывания пищевых продуктов.

Ящики из гофрированного картона заклеивают липкой лентой или перевязывают шпагатом по ТНПА.

5.4.11 Весовые полуфабрикаты в замороженном виде, замороженные полуфабрикаты в блоках перед замораживанием упаковывают в тару: пакеты или мешки из влагонепроницаемых материалов по ТНПА, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами. В каждом пакете, мешке, блоке должны быть полуфабрикаты одного вида и наименования.

Замороженные полуфабрикаты упаковывают в ящики из гофрированного картона или мешки из комбинированного материала по ТНПА, обклеивают липкой лентой или обвязывают шпагатом по ТНПА.

Допускается упаковывание замороженных полуфабрикатов в мешки из полимерных пленочных материалов по ТНПА, в мешки бумажные по ГОСТ 2226 и другую тару, разрешенную к применению Минздравом для упаковывания пищевых продуктов.

5.4.12 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку.

При отсутствии крышки допускается полуфабрикаты накрывать пергаментом растительным по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, другими материалами, разрешенными к применению Минздравом для упаковывания пищевых продуктов.

5.4.13 В тару упаковывают полуфабрикаты одного вида и наименования, одного термического состояния, одной даты изготовления, одного срока годности. По согласованию с потребителем допускается упаковывание не более трех наименований полуфабрикатов в одну тару.

5.4.14 Масса нетто продукции в таре должна быть не более 25 кг.

5.4.15 Масса брутто для продукции в многооборотной таре не должна превышать 30 кг.

5.4.16 Маркировка транспортной тары с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» – по ГОСТ 14192, с указанием диапазона температур хранения по 7.2 – 7.5.

5.4.17 Маркировка, характеризующая продукцию, должна содержать информацию в соответствии с требованиями СТБ 1100 и наноситься на одну из торцовых сторон транспортной тары при помощи прикрепления ярлыка с указанием:

– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– наименования продукта;
– термического состояния;
– состава продукта (для порционных панированных полуфабрикатов);
– информации о подтверждении соответствия (при наличии);
– вида мяса;
– типа блока (для замороженных полуфабрикатов в блоках);
– даты изготовления и срока годности;
– условий хранения;
– массы нетто;
– пищевой ценности;
– обозначения технического описания;
– количества единиц потребительской тары (для фасованной продукции);
– обозначения настоящего стандарта.

Ярлык с аналогичной информацией вкладывают в тару.

5.4.18 На каждой единице потребительской тары фасованных полуфабрикатов должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на нее с указанием:

– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– наименования продукта;
– термического состояния;
– состава продукта (для порционных панированных полуфабрикатов);
– информации о подтверждении соответствия (при наличии);
– надписи «Упаковано под вакуумом», или «Упаковано в газовой среде», или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» при наличии вакуума или газовой среды или при условии модифицированной атмосферы в упаковке;
– даты изготовления;
– срока годности;
– условий хранения;
– массы нетто;
– вида мяса;
– пищевой ценности;
– обозначения технического описания при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;
– информации о подтверждении соответствия (при наличии);
– штрихового идентификационного кода;
– обозначения настоящего стандарта.

Допускается вышеперечисленную информацию частично или полностью наносить на чек из термочувствительной или самоклеящейся ленты, разрешенной к применению Минздравом.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу потребительской тары выбирает изготовитель. Не допускается указывать дату изготовления и срок годности просечкой или тиснением.

6 Правила приемки

6.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Под партией понимают любое количество полуфабрикатов одного наименования, одного вида термической обработки, одной даты изготовления, предъявленное к одновременной сдаче-приемке и сопровождаемое удостоверением качества и безопасности, заполненным в соответствии с [6].

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

6.2 Каждая партия полуфабрикатов должна быть проверена отделом производственно-ветеринарного контроля изготовителя или лабораторного контроля на соответствие требованиям настоящего стандарта.

6.3 Для контроля состояния упаковки, маркировки, транспортной тары, массы нетто и качества полуфабрикатов проводят выборку из разных мест партии в количестве 10 % от объема партии, но не менее чем из трех единиц транспортной тары.

Из каждой единицы транспортной тары с фасованными полуфабрикатами отбирают по пять единиц потребительской тары для контроля качества упаковки, маркировки и массы нетто.

6.4 Из каждой единицы транспортной тары с фасованной продукцией, включенной в выборку по 5.3, отбирают одинаковое количество единиц потребительской тары для составления объединенной пробы массой не менее 2,0 кг для контроля органолептических и физико-химических показателей и одну единицу потребительской тары для контроля микробиологических показателей.

6.5 Из выборки с весовой продукцией или замороженными полуфабрикатами в блоках, отобранных по 5.3, из разных мест каждой вскрытой тары отбирают точечные пробы, из которых составляют объединенную пробу массой не менее 2,0 кг для контроля органолептических и физико-химических показателей, и отбирают пробу массой 200 г для контроля микробиологических показателей полуфабрикатов.

6.6 Контроль состояния упаковки, качества маркировки, органолептических показателей, температуры в толще продукта, массы нетто, среднего содержимого партии фасованных полуфабрикатов осуществляют в каждой партии.

6.7 Контроль толщины подкожного слоя жира, массовой доли соединительной и жировой тканей, массовой доли жировой ткани, мякотной ткани в мясокостных полуфабрикатах, массы полуфабрикатов, массы реберной косточки или ложных ребер в порционных мясокостных полуфабрикатах из свинины, массовой доли фасованных мелкокусковых бескостных полуфабрикатов с отклонениями по массе, линейных размеров и микробиологических показателей (кроме патогенных) осуществляют периодически, но не реже одного раза в десять дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

Контроль свежести полуфабрикатов, массовой доли белка определяют по требованию контролирующих организаций или потребителя, но не реже одного раза в квартал.

6.8 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному показателю проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых из той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

6.9 Контроль содержания токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, патогенных микроорганизмов, радионуклидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем полуфабрикатов, с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующего безопасность продукции.

6.10 Контроль показателей замороженных полуфабрикатов в блоках: внешний вид, линейные размеры, консистенцию, форму, массу нетто – определяют в каждой партии.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

Отбор и подготовку замороженных полуфабрикатов проводят после предварительного размораживания до температуры минус 1 °С – минус 2 °С в соответствии с [7].

Из объединенной пробы, полученной по 5.4, 5.5, выделяют средние пробы в равных количествах массой не менее одного килограмма, предназначенные для определения органолептических и физико-химических показателей.

7.2 Контроль среднего содержимого партии фасованных полуфабрикатов определяют в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

7.3 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 7269.

7.4 Определение свежести полуфабрикатов – по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 21237, ГОСТ 23392.

7.5 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011.

7.6 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.7 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по методикам, утвержденным в установленном

порядке; пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков – по методикам, утвержденным в установленном порядке.

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

7.9 Контроль массы брутто полуфабрикатов в многооборотной таре осуществляют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329 среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 30 кг, ценой поверочного деления 5 г.

Массу нетто полуфабрикатов определяют по разности между массой брутто и массой транспортной тары.

7.10 Контроль массы нетто блока осуществляют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329 среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 25 кг и ценой деления 5 г.

7.11 Определение массы нетто в единице потребительской тары, отобранной по 5.3, проводят на весах лабораторных по ГОСТ 24104 среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания до 2 кг, ценой деления 20 мг.

Допускается применение других весов, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

Массу нетто определяют по разности между массой брутто и массой потребительской тары.

7.12 Линейные размеры измеряют не менее чем в трех единицах полуфабрикатов линейкой по ГОСТ 427 с пределами измерений 1000 мм и ценой деления 1 мм.

7.13 Массу полуфабриката определяют на весах по 7.11.

7.14 Массовую долю фасованных полуфабрикатов с отклонениями по массе М в процентах определяют по формуле

$$M = \frac{\Sigma A}{B} \times 100, \quad (1)$$

где ΣA – масса полуфабрикатов с отклонениями по массе, г;

B – масса нетто упаковочной единицы, г.

Результат определения вычисляют с точностью до второго десятичного знака. Окончательный результат округляют до первого десятичного знака.

Определение массовой доли фасованных мелкокусковых бескостных полуфабрикатов с отклонениями по массе производят поочередным взвешиванием всех полуфабрикатов, отобранных для определения массы нетто.

7.15 Для определения массовой доли соединительной и жировой тканей отбирают продукцию в количестве 1 кг выборки, отобранной по 5.4 и 5.5, затем отделяют соединительную и жировую ткани и взвешивают с допустимой погрешностью до 1 г на весах по 7.11.

Массовую долю соединительной и жировой тканей M_1 в процентах определяют по формуле

$$M_1 = \frac{A_1}{1000} \times 100, \quad (2)$$

где A_1 – масса соединительной и жировой тканей, г;

1000 – масса взятых полуфабрикатов, г.

Массу соединительной и жировой тканей определяют на весах по 7.11.

7.16 Для определения массовой мякотной ткани в мясокостных полуфабрикатах, массовой доли реберной косточки или ложных ребер в порционных мясокостных полуфабрикатах, массовой доли жировой ткани M_2 из образцов, отобранных по 5.4 и 5.5, отделяют мясную мякоть, жировую ткань, реберную косточку или ложные ребра и взвешивают с допустимой погрешностью до 1 г на весах по 7.11.

Массовую долю M_2 в процентах от массы полуфабриката определяют по формуле

$$M_2 = \frac{A_1}{B_2} \times 100, \quad (3)$$

где A_2 – масса мясной мякоти, или масса жировой ткани, или масса реберной косточки или ложных ребер, г;

B_2 – масса полуфабриката, г.

7.17 Качество упаковки и маркировки определяют визуально путем осмотра каждой единицы тары, отобранной по 5.3.

7.18 Внешний вид, форму, консистенцию блока определяют визуально.

7.19 Определение температуры в толще продукта

Измерение температуры производят полупроводниковым измерителем температуры ПИТ-2М или термометром стеклянным (нертутным) по ГОСТ 28498 с диапазоном измерения от минус 38 °С до 0 °С и от 0 °С до 100 °С, с ценой деления 1 °С, вмонтированным в металлическую оправу, термоэлектрическими преобразователями типа ТХК-0379-04 с использованием потенциометра класса 1,5 или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне и требуемой точности, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

Температуру измеряют в центре продукта, сделав надрез. В каждой партии температуру измеряют не менее чем в четырех единицах полуфабрикатов, взятых по 5.3, и определяют среднеарифметическое значение измерений. Расхождения между результатами измерений не должны превышать 2 °С.

Температуру полуфабрикатов замороженных блоков измеряют в центре блока (на глубине 0,5 см толщины блока). В каждой партии температуру измеряют не менее чем в четырех блоках и определяют среднеарифметическое значение измерений. Расхождение между результатами измерений не должно превышать 2 °С.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортируют полуфабрикаты в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом, а также в специальных транспортных средствах с изотермическим кузовом другого вида в соответствии с [8].

8.2 Срок годности полуфабрикатов с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха (4 ± 2) °С, не более:

– крупнокусковых – 48 ч;
– котлетного мяса – 48 ч;
– порционных – 36 ч;
– мелкокусковых – 24 ч;
– фасованных – 36 ч.

8.3 Срок годности полуфабрикатов, упакованных с последующим вакуумированием, или в условиях модифицированной атмосферы, или в газовой среде, с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха:

– (3 ± 3) °С крупнокусковых, порционных, мелкокусковых бескостных, котлетного мяса – не более 7 сут; мелкокусковых мясокостных – не более 5 сут;

– от минус 1 °С до минус 2,0 °С крупнокусковых, порционных, мелкокусковых бескостных, котлетного мяса – не более 10 сут; мелкокусковых мясокостных – не более 7 сут.

8.4 Срок годности фасованных замороженных крупнокусковых бескостных и мясокостных полуфабрикатов, мелкокусковых бескостных и мясокостных полуфабрикатов с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха от минус 8 °С до минус 18 °С – не более 30 сут.

8.5 Срок годности замороженных блоков из полуфабрикатов с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха:

– минус 12 °С из говядины – не более 8 мес, свинины – не более 3 мес, баранины, козлятины – не более 6 мес;

– минус 18 °С из говядины – не более 12 мес, свинины – не более 6 мес, баранины, козлятины – не более 10 мес;

– минус 20 °С из говядины – не более 14 мес, свинины – не более 8 мес, баранины, козлятины – не более 11 мес;

– минус 25 °С из говядины – не более 18 мес, свинины – не более 12 мес, баранины, козлятины – не более 12 мес.

8.6 Срок годности для конкретных наименований полуфабрикатов может быть увеличен изготовителем в зависимости от применяемого сырья, упаковочных материалов, условий хранения, особенностей технологического процесса изготовления на основании Государственной санитарно-гигиенической экспертизы и заключения Минздрава и должен быть внесен в технологическую документацию изготовителя.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие полуфабрикатов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных в настоящем стандарте.

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 11-63 РБ 1998 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

[2] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 2.3.4.15-15-2005 Санитарно-гигиенические требования к производству мяса и мясопродуктов

[3] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.
Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства и продовольствия СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

[4] Гигиенические нормы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 г. № 16

[5] Технические условия Республики Беларусь
ТУ 10.02.00028493.317-92 Крупный рогатый скот мясных пород и их помесей для убоя

[6] Инструкция о порядке заполнения удостоверений качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Министерства торговли Республики Беларусь от 16.03.2006 г. № 22/12/13/7

[7] Сборник технологических инструкций по холодильной обработке и хранению мяса и мясопродуктов на предприятиях мясной промышленности

[8] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 2.3.4.15-18-2005 Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 07.07.2008. Подписано в печать 21.07.2008. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,63 Уч.- изд. л. 0,95 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