ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 735-94

ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Общие технические условия

ПРАДУКТЫ З ЯЛАВІЧЫНЫ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 3-2011

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.92:006.354(083.74)(476) МКС 67.120.10
Ключевые слова: продукты из говядины, продукты
ОКП 92 1352
ОКП РБ 15.13.12

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН БелНИКТИММП
ВНЕСЕН Минсельхозпродом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 19 августа 1994 г. № 8

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 735-89

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в октябре 2000 г. (ИУС РБ № 5-2000), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в марте 2007 г. (ИУ ТНПА № 3-2007), ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в ноябре 2009 г. (ИУ ТНПА № 11-2009), Поправками (ИУС РБ 5-1999, ИУ ТНПА № 11-2007)

© Госстандарт, 2011

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ
Общие технические условия

ПРАДУКТЫ З ЯЛАВІЧЫНЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Beef products
General specification

Дата введения 1995-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукты из говядины, изготовленные из определенных частей говяжьих туш, в вареном, копчено-вареном, копчено-запеченном, запеченном, сырокопченом и сыровяленом виде, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Вареные рубленые ветчины допускается изготавливать с добавлением до 40 % свинины и (или) шпика к массе мясного фарша.

Продукты из говядины изготавливаются мясными.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

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

СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

СТБ ГОСТ Р 51650-2001 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия

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

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

Издание официальное

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

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 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 23231-90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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

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

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 требования. Методы испытаний

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

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

ГОСТ 31027-2002 (ИСО 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 31199-2003 (ИСО 3565:1975) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие 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.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

2а Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Вареные рубленые ветчины (реструктурированные продукты) – продукты из крупноизмельченного мяса, подвергнутые посолу с использованием массирования (или без него), созреванию и тепловой обработке.

Мякотные продукты – продукты из говядины без костей и хрящей.

Формованный продукт – мякотный продукт, изготовленный в форме.

Раздел 2а (Введен дополнительно, Изм. № 1) (Измененная редакция, Изм. № 2)

3 Общие технические требования

3.1 Продукты из говядины должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по типовой технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил и норм для предприятий мясной промышленности, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству продукта, содержащегося в упаковочных единицах, к их маркировке и упаковке – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 (Исключен, Изм. № 1)

3.2.2 По органолептическим показателям продукты из говядины должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 – 5.

Таблица 1 – Органолептические показатели для вареных продуктов

Наименование показателя	Характеристики для вареных продуктов	
	мякотных	рубленых ветчин
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая: – без выхватов мяса, бахромок, края ровно обрезаны, перевязаны шпагатом (нитками) или без перевязки, с петлей для подвешивания или без нее; – в целлофане или других пленках – без нарушения целостности пленки, перевязаны шпагатом (нитками), с петлей для подвешивания; – в сетке или пленке, поверх которой надета сетка, – без нарушения целостности пленки и сетки, с петлей для подвешивания; – формованные (в форме) – без выхватов мяса и шпика, без бахромок, края ровно обрезаны в целлофане или других пленках	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша, с нанесенной маркировкой и клипсами по концам батонов или товарной отметкой, с петлей для подвешивания или без нее; или формованные (в пакетах, пленках или без них) с ровной, чистой, сухой поверхностью, без бахромок и выхватов мяса
Консистенция	Упругая, плотная (для формованных)	Плотная
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от розового до темно-красного цвета, без серых пятен, грубой соединительной ткани. Цвет жировой ткани – белый или с желтоватым оттенком. Допускается наличие соединительной и жировой прослоек в естественном виде	Равномерно окрашенная монолитная структура от розового до темно-красного цвета, без серых пятен, грубой соединительной ткани, образованная мышечной и жировой тканью (при использовании)
	Наличие пряностей в измельченном виде или неизмельченных семян (горчицы, тмина, кориандра, кунжута) при их использовании	Наличие равномерно распределенных пряностей в измельченном виде или неизмельченных семян (горчицы, тмина, кориандра, кунжута) при их использовании

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристики для вареных продуктов	
	мякотных	рубленых ветчин
Запах и вкус	Запах ветчинный, свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей и чеснока (при использовании), вкус слабо- или в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха	

Примечания
1 Для вареных рубленых ветчин не допускаются бульонно-жировые отеки длиной более 3,0 см.
2 Допускается:
– прессование (подпрессовывание) для мякотных продуктов, включая формованные продукты и рубленые ветчины;
– мякотные продукты, включая формованные, изготавливать слоеными из нескольких кусков;
– наличие отдельных пустот до 0,3 см для формованных продуктов и вареных рубленых ветчин;
– наличие пряностей, декоративных вкусовых смесей и обсыпок в целом или измельченном виде на поверхности продуктов.

Таблица 2 – Органолептические показатели для копчено-вареных продуктов

Наименование показателя	Характеристика для копчено-вареных продуктов
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая: – без выхватов мяса, пятен, бахромок, края ровно обрезаны, перевязаны шпагатом (нитками) или без перевязки, с петлей для подвешивания или без нее; – в целлофане или других пленках – без нарушения целостности пленки, перевязаны шпагатом (нитками), с петлей для подвешивания; – в сетке или пленке, поверх которой надета сетка, – без нарушения целостности пленки и сетки, с петлей для подвешивания; – формованные (в форме) – без выхватов мяса и шпика, бахромок, края ровно обрезаны в целлофане или других пленках
Консистенция	Упругая, плотная (для формованных)
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от розового до темно-красного цвета, без грубой соединительной ткани, серых пятен, цвет жировой ткани – белый, без пожелтения. Наличие пряностей в измельченном виде или неизмельченных семян (горчицы, тмина, кориандра, кунжута) при их использовании
Запах и вкус	Запах копчения и ветчинности, с ароматом пряностей и чеснока (при использовании), вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха

Примечание – Допускается:
– прессование (подпрессовывание) для мякотных продуктов, включая формованные;
– мякотные продукты, включая формованные, изготавливать слоеными из нескольких кусков;
– наличие отдельных пустот до 0,3 см для формованных продуктов;
– наличие пряностей, декоративных вкусовых смесей и обсыпок в целом или измельченном виде на поверхности продуктов.

Таблица 3 – Органолептические показатели для копчено-запеченных продуктов

Наименование показателя	Характеристика для копчено-запеченных продуктов
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая: – без выхватов мяса, пятен, бахромок, края ровно обрезаны, перевязаны шпагатом (нитками) или без перевязки, с петлей для подвешивания или без нее; – в целлофане или других пленках – без нарушения целостности пленки, перевязаны шпагатом (нитками), с петлей для подвешивания; – в сетке или пленке, поверх которой надета сетка, – без нарушения целостности пленки и сетки, с петлей для подвешивания;

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика для копчено-запеченных продуктов
	– формованные (в форме) – без выхватов мяса и шпика, бахромок, края ровно обрезаны в целлофане или других пленках
Консистенция	Упругая, плотная (для формованных)
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от розового до темно-красного цвета, без грубой соединительной ткани, серых пятен. Цвет жировой ткани – белый или с розоватым оттенком, без пожелтения. Допускается наличие соединительной и жировой прослоек в естественном виде. Наличие пряностей в измельченном виде или неизмельченных семян (горчицы, тмина, кориандра, кунжута) при их использовании
Запах и вкус	Запах копчения, с ароматом пряностей и чеснока (при использовании), вкус ветчинный, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха
Примечание – Допускается: – прессование (подпрессовывание) для мякотных продуктов, включая формованные; – мякотные продукты, включая формованные, изготавливать слоеными из нескольких кусков; – наличие отдельных пустот до 0,3 см для формованных продуктов; – наличие пряностей, декоративных вкусовых смесей и обсыпок в целом или измельченном виде на поверхности продуктов.	

Таблица 4 – Органолептические показатели для запеченных продуктов

Наименование показателя	Характеристика для запеченных продуктов
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, бахромок, края ровно обрезаны, с наличием специй (при использовании)
Консистенция	Упругая
Вид на разрезе	Мышечная ткань темно-серая и/или с розовым оттенком, без грубой соединительной ткани. Цвет жировой ткани – белый или с желтоватым оттенком. Допускается наличие жировых прослоек в естественном виде
Запах и вкус	Запах, свойственный данному виду продукта, характерный для запеченной говядины, с ароматом пряностей и чеснока (при использовании), вкус слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха
Примечание – Допускается: – прессование (подпрессовывание) для мякотных продуктов; – наличие пряностей, декоративных вкусовых смесей и обсыпок в целом или измельченном виде на поверхности продуктов.	

Таблица 5 – Органолептические показатели для сырокопченых и сыровяленых продуктов

Наименование показателя	Характеристика для сырокопченых и сыровяленых продуктов
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая: – равномерно прокопченная (для сырокопченых), без пятен и загрязнений, плесени, выхватов мяса, бахромок, края ровно обрезаны, перевязаны шпагатом (нитками) или без перевязки, с петлей для подвешивания или без нее; – в оболочке – батоны прямой или слегка изогнутой формы, без пятен и загрязнений, плесени, оболочка не нарушена, перевязаны шпагатом или нитками, с петлей для подвешивания

Окончание таблицы 5

Наименование показателя	Характеристика для сырокопченых и сыровяленых продуктов
Консистенция	Упругая
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от красного до темно-красного цвета, без серых пятен, с пряностями или чесноком при использовании. Цвет жировой ткани – от белого до желтоватого. Допускается наличие жировых прослоек в естественном виде
Запах и вкус	Запах, свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом копчения (для сырокопченых), чеснока и пряностей (при использовании), вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха
Примечание – Допускается: – прессование (подпрессовывание) для мякотных продуктов; – наличие специй, декоративных вкусовых смесей и обсыпок в целом или измельченном виде на поверхности продуктов без сетки или пленки; – белый или кремово-белый сухой налет на поверхности продукта без оболочки.	

3.2.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.3 Конкретные характеристики органолептических показателей, форма и товарная отметка для каждого наименования продукта из говядины должны быть приведены в рецептурах.

3.2.4 Концы оболочки (целлофана, пленки или сетки) для продуктов из говядины должны быть закреплены металлическими скобами, скрепками или клипсами, или перевязаны шпагатом или нитками.

Длина свободных концов оболочки (целлофана, пленки или сетки) и шпагата (ниток) не должна превышать 4 см, шпагата (ниток) для товарной отметки – 7 см.

3.2.3, 3.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.5 (Исключен, Изм. № 1)

3.2.6 По физико-химическим показателям продукты из говядины должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 6.

Таблица 6

Наименование показателя	Значение для продуктов из говядины					
	вареных рубленых ветчин	вареных	копчено-вареных	копчено-запеченных	запеченных	сырокопченых, сыровяленых
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	3,0	3,0	2,5	6,0
Массовая доля нитрита натрия, % (мг/кг), не более	0,005 (50)	0,005 (50)	0,003 (30)	0,003 (30)	0,003 (30)	0,005 (50)
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	–	–	–	–
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0
Температура в толще продукта при реализации	(4 ± 4) °С					
Примечание – При использовании фосфатов (моно-, ди-, поли-) в соответствии с [3] для вареных, копчено-вареных, копчено-запеченных продуктов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) – не более 1,0 %.						

3.2.7 Конкретные значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности для каждого наименования продукта из говядины должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.6, 3.2.7 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.2.7а По микробиологическим показателям продукты из говядины должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 7.

Таблица 7

Наименование показателя	Значение для продуктов из говядины		
	вареных, копчено-вареных	копчено-запеченных, запеченных	сырокопченых, сыровяленых
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ в 1 г, не более:	5×10^2	1×10^3	–
– для продуктов нарезанных и упакованных под вакуумом	1×10^3	1×10^3	–
Масса продукта, г, в которой не допускаются:			
– бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформы):	5,0	1,0	1,0
– для нарезанных и упакованных под вакуумом	1,0	1,0	1,0
– сульфитредуцирующие клостридии:	0,1	0,1	0,01
– для нарезанных и упакованных под вакуумом	0,1	0,1	0,01
– staphylococcus aureus:	–	–	1,0
– для нарезанных и упакованных под вакуумом	–	–	1,0
– патогенные микроорганизмы, в том числе для нарезанных и упакованных под вакуумом:			
– Salmonella	25	25	25
– Listeria monocytogenes	25	25	25

(Введен дополнительно, Изм. № 1) (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

3.2.8 Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, диоксинов, антибиотиков и пестицидов, бенз(а)пирена (для копчено-вареных, копчено-запеченных, сырокопченых) в продуктах из говядины не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.2.9 Содержание радионуклидов в продуктах из говядины не должно превышать допустимые уровни, установленные в [2].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, применяемые для изготовления продуктов из говядины, должны соответствовать требованиям ТНПА, [1], [3], [4] и (или) быть разрешены к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и (или) Главным управлением ветеринарии с государственной ветеринарной и продовольственными инспекциями Минсельхозпрода Республики Беларусь и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.3.2 Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [3].

3.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке.

3.3.2, 3.3.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.3.4 Продукты из говядины не допускается изготавливать из (с):

– мясного сырья, замороженного более одного раза;

– замороженной говядины со сроком хранения более шести месяцев, свинины – более трех месяцев;

– мяса быков, хряков;

– шпика от хряков;

– применением пищевых добавок, за исключением нитрита натрия, пищевых фосфатов (моно-, ди-, поли-), аскорбиновой кислоты и ее производных отдельно или в соединении.

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

3.4 Упаковка, маркировка

3.4.1 Продукты из говядины выпускают весовыми и в фасованном виде.

3.4.2 Продукты из говядины без оболочки (целлофана, пленки или сетки) перед упаковкой предварительно завертывают в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760 или другим ТНПА или фасуют на специальном оборудовании в фольгу по ГОСТ 745, материалы пленочные по ГОСТ 7730, ГОСТ 10354 и пакеты из них или лотки из полимерных материалов, разрешенными органами государственного санитарного надзора для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающими качество, безопасность и сохранность продуктов в процессе их изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

Продукты из говядины без оболочки допускается выпускать по согласованию с торгующими организациями без предварительного завертывания в пергамент, подпергамент и другие пленочные материалы с последующим упаковыванием в ящики из гофрированного картона, полимерные многооборотные ящики, дно и стенки которых выстилаются оберточной бумагой или другими материалами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

3.4.3 Продукты из говядины, изготавливаемые фасованными, упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки, фольгу или пакеты из них, разрешенные к применению Минздравом:

– ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 100 до 500 г;

– целым куском (порционная нарезка) массой нетто различным номинальным весом не более 800 г;

– целыми изделиями не более 1 500 г.

Фасованные продукты должны быть укупорены способом термосваривания или другим способом, обеспечивающим качество и безопасность продукта при соблюдении условий хранения в течение срока годности.

Допускается выпускать продукты из говядины в фасованном виде другой массы нетто по согласованию с торгующими организациями.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества – по СТБ 8019.

Допускаемые отклонения массы нетто в сторону увеличения не ограничены.

3.4.4 Продукты из говядины, в том числе фасованные, упаковывают в ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13513, в полимерные многооборотные ящики, в тару из других материалов, а также в специальные контейнеры или тару-оборудование из материалов, разрешенных к применению Минздравом по другим ТНПА.

Масса нетто упакованных продуктов в ящиках из гофрированного картона не должна превышать 20 кг.

При упаковке в полимерные многооборотные ящики – масса брутто не более 25 кг, в контейнеры или тару-оборудование – масса нетто не более 250 кг.

3.4.5 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку.

При отсутствии крышки допускается продукт покрывать бумагой оберточной по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 и ТНПА, разрешенными к применению Минздравом. Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой по ГОСТ 18251.

Допускается использовать другие виды тары и упаковочные материалы, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировке и хранении.

3.4.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукты из говядины одного наименования, одной даты изготовления и одного срока годности.

Допускается упаковывание не более трех наименований продукции одной даты изготовления, одного срока годности в каждую единицу транспортной тары по согласованию с торгующими организациями.

3.4.1 – 3.4.6 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4.7 (Исключен, Изм. № 2)

3.4.8 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры» с указанием диапазонов температур в соответствии с 6.2 – 6.4.

3.4.9 На каждую единицу транспортной тары с продуктами из говядины наклеивают этикетку и вкладывают во внутрь ярлык с указанием:

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

– товарного знака изготовителя (при наличии);
– наименования продукта;
– состава продукта (для весовых продуктов);
– массы нетто;
– пищевой ценности (для весовых продуктов);
– условий хранения;
– срока годности;
– даты изготовления;
– обозначения настоящего стандарта;
– обозначения рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом (для весовых продуктов);
– информации о подтверждении соответствия (при наличии).

Кроме того, в каждую единицу транспортной тары с фасованными продуктами из говядины вкладывают суммарный чек с указанием:
– массы нетто продукта;
– количества упаковочных единиц потребительской тары;
– даты изготовления.

При отсутствии суммарного чека вышеперечисленные обозначения указывают на ярлыке.

3.4.10 На каждую единицу потребительской тары наносят маркировку по СТБ 1100 с указанием:
– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– наименования продукта;
– состава продукта;
– пищевой ценности;
– массы нетто;
– условий хранения;
– срока годности;
– даты изготовления;
– надписи «Упаковано под вакуумом» и (или) «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» при наличии вакуума или условий модифицированной атмосферы в упаковке;
– обозначения настоящего стандарта;
– обозначения рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;
– штрихового идентификационного кода;
– информации о подтверждении соответствия (при наличии).

Информация для потребителя на маркированной искусственной оболочке должна быть представлена непосредственно на каждой единице продукта.

Информация для потребителя продуктов из говядины без оболочки, в немаркированных искусственных или натуральных оболочках должна быть представлена на этикетках, контрэтикетках, ярлыках и прикреплена на каждую единицу продукта.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель. На маркированной оболочке допускается наносить информацию о дате изготовления на специально выделенное место, а также закреплять в виде этикетки (контрэтикетки), клипсы на каждую единицу продукта.

При включении в состав продукта сырья, изготовленного из (или с использованием) генетически модифицированных компонентов, в маркировке необходимо указывать их содержание.

3.4.7 – 3.4.10 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)
3.4.11 (Исключен, Изм. № 2)
3.4.12 (Исключен, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.
(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.2 Каждая партия продукции должна быть проверена отделом производственно-ветеринарного контроля изготовителя или лабораторного контроля на соответствие требованиям настоящего стан-

дарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья, заполненного в соответствии с [5].

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписью ответственного лица и печатью.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

4.3 Контроль органолептических показателей, массы нетто, состояние упаковки и качество маркировки осуществляют в каждой партии. Контроль физико-химических (кроме массовой доли белка, общего фосфора и остаточной активности кислой фосфатазы) показателей, микробиологических (кроме патогенных микроорганизмов) показателей осуществляют периодически, но не реже одного раза в 10 дн, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

Контроль содержания патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продуктов с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующего безопасность продукции.

Контроль показателей массовой доли белка, общего фосфора осуществляется периодически, но не реже одного раза в 30 дн, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

Остаточную активность кислой фосфатазы контролируют в случае сомнения в проваренности продукта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, Поправка)

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, диоксинов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в продуктах из говядины осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продуктов с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующего безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

4.5 Контроль уровня радиоактивного загрязнения осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1) (Измененная редакция, Изм. № 2)

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб – по СТБ 1036, СТБ 1053, СТБ ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26668.

Порядок отбора проб для фасованной продукции определяет изготовитель в соответствии с фасовочно-упаковочным оборудованием и объемом производства фасованных продуктов по методике, установленной в технологической документации с выборкой в количестве 1 % от объема партии, но не менее трех единиц фасованной продукции.

5.2 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929, подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669.

5.1, 5.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.3 Методы контроля – по СТБ ГОСТ Р 51482, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 9957, ГОСТ 9958, ГОСТ 9959, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 23231, ГОСТ 25011, ГОСТ 29185, ГОСТ 29299, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 31027, ГОСТ 31199.

Методы контроля бактерий Listeria monocytogenes осуществляется по [6].

5.4 Содержание токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание нитрозаминов определяют по методам, утвержденным в установленном порядке, бенз(а)пирена – по СТБ ГОСТ Р 51650 и по методам, утвержденным в установленном порядке.

Содержание антибиотиков, пестицидов определяют по методам или методикам, утвержденным в установленном порядке.

Содержание диоксинов – по [7].

5.3, 5.4 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.6 Определение температуры в толще продукта

Температуру в толще продукта измеряют в центре изделия, сделав надрез. В каждой партии температуру измеряют не менее чем в четырех единицах продукта и определяют среднее арифметическое значение измерений. Расхождение между результатами измерений не должно превышать 2 °С.

Температуру измеряют термометром стеклянным (нертутным) по ГОСТ 28498 с диапазонами измеряемых температур от 0 °С до 100 °С и ценой деления шкалы 1 °С, вмонтированными в металлическую оправу, или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.7 Определение массы нетто в единице потребительской тары проводят на весах лабораторных по ГОСТ 24104 III класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 3 кг, ценой поверочного деления 0,5 г и пределом допускаемой погрешности 1,5 г.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

5.8 Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально, путем осмотра каждой отобранной единицы тары из выборки продукции по ГОСТ 9792.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.9 Контроль массы нетто для весовых продуктов осуществляют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329, III класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Массу нетто для весовых продуктов определяют по разности между массой брутто и массой транспортной тары.

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

5.10 Определение длины свободных концов оболочки (целлофана, пленки или сетки), шпагата (ниток), других линейных размеров производят линейкой металлической по ГОСТ 427, с ценой деления 1 мм.

5.11 Допускается применение других методов контроля, утвержденных в установленном порядке.

5.10, 5.11 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Продукты из говядины транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

6.2 Продукты из говядины хранят при относительной влажности воздуха 70 % – 80 %.

Срок годности продуктов из говядины с даты изготовления при температуре воздуха от 0 ºС до 8 ºС:

– вареных продуктов – не более 4 сут;

– вареных рубленых ветчин в оболочке – не более 3 сут;

– ветчин рубленых в пароводонепроницаемых оболочках – не более 5 сут;

– копчено-вареных, копчено-запеченных, запеченных продуктов – не более 5 сут.

Срок годности сырокопченых и сыровяленых продуктов из говядины с даты изготовления при температуре воздуха:

– от 0 ºС до 4 ºС – не более 30 сут;

– от 4 ºС до 12 ºС – не более 12 сут;

– от минус 7 ºС до минус 9 ºС – не более 100 сут.

6.1, 6.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

6.3 Продукты из говядины, упакованные под вакуумом в полимерную пленку, хранят при температуре (4 ± 4) °С с даты изготовления:

– вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные продукты при сервировочной нарезке – не более 5 сут, при порционной нарезке – не более 6 сут;

– сырокопченые и сыровяленые продукты при сервировочной нарезке – не более 15 сут, при порционной – не более 20 сут.

6.4 Сырокопченые и сыровяленые продукты, упакованные под вакуумом в полимерную пленку, хранят при температуре от 12 до 15 °С с даты изготовления:

– при сервировочной нарезке – не более 10 сут;

– порционной – не более 15 сут.

6.5 Срок годности для конкретных наименований продуктов из говядины может быть увеличен изготовителем в зависимости от применяемого сырья, упаковочных материалов, условий хранения,

особенностей технологического процесса производства на основании государственной санитарно-гигиенической экспертизы и заключения Минздрава и должен быть внесен в технологическую документацию изготовителя и согласован в установленном порядке.

6.3 – 6.5 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

6.6 (Исключен, Изм. № 1)

7 Гарантия изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие продуктов из говядины требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 2) (Измененная редакция, Изм. № 3)

Приложение А
(информационное)

Библиография

[1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 09.06.2009 № 63

[2] 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 апреля 1999 г. № 16

[3] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

[4] Гигиенические нормативы содержания бактерий Listeria monocytogenes в продовольственном сырье и пищевых продуктах
Утверждены постановлением Минздрава от 29.06.2007 № 58

[5] Инструкция о порядке заполнения удостоверения качества и безопасности производственного сырья и пищевых продуктов
Утверждена постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь, Министерства торговли Республики Беларусь от 16.03.2006 № 22/12/13/7

[6] Инструкция по применению
Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
Утверждена Минздравом 13.10.2004 (регистрационный № 81-0904)

[7] Инструкция по применению
Определение полихлорированных дибензо-n-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также в кормах методом хромато-масс-спектрометрии
Утверждена Минздравом 20.12.2005 (регистрационный № 216-1205)

Приложение А (Введено дополнительно, Изм. № 1) (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 23.05.2011. Подписано в печать 20.06.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,86 Уч.- изд. л. 0,91 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru