ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 335-98

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ

Общие технические условия

ПРАДУКТЫ З СВІНІНЫ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 3-2011

Госстандарт

Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.523.034:006.354(083.74)(476) МКС 67.120.10

Ключевые слова: продукты из свинины, продукты вареные, продукты копчено-вареные, продукты копчено-запеченные, запеченные и жареные продукты, сырокопченые продукты

ОКП 92 1351
ОКП РБ 15.13.11

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным предприятием «Институт БелНИКТИММП»
ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 1998 г. № 22

3 ВЗАМЕН РСТ Беларуси 335-91

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

ПРАДУКТЫ З СВІНІНЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Pork products
General specifikations

Дата введения 2000-01-01

1 Область применения

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

Вареные рубленые ветчины допускается изготавливать с добавлением до 40 % говядины к массе мясного фарша.

Продукты из свинины изготавливаются мясными.

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

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

Издание официальное

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 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 свинины без костей и хрящей.

Формованный продукт – мякотный продукт, изготовленный в форме.

Раздел 3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4 Общие технические требования

4.1 Продукты из свинины 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)

4.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристики для вареных продуктов	
	мякотных и мясо-костных	рубленых ветчин
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая: – в шкуре, с частично снятой шкурой, без шкуры – без выхватов мяса и шпика, бахромок, остатков щетины; 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, остатков щетины, 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 чистой, сухой поверхностью, без бахромок и выхватов мяса
Консистенция	Упругая, плотная (для формованных)	Плотная
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от бледно-розово до розово-красного цвета, без серых пятен, с прослойками межмышечного жира или без них, с костью (для мясо-костных), цвет шпика (жира) – белый или с розоватым оттенком, без пожелтения; цвет шкурки – желтовато-сероватый	Куски мышечной и жировой ткани (или без них) различной величины и формы, при нарезании не распадаются, мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, жировая ткань белая или с розоватым оттенком
	Наличие пряностей в измельченном виде или неизмельченных семян (горчицы, тмина, кориандра, кунжута) при их использовании	
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 продукта.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика для копчено-вареных продуктов, мякотных и мясо-костных
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая – в шкуре, с частично снятой шкурой, без шкуры – без выхватов мяса и шпика, бахромок, остатков щетины, 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, остатков щетины, края ровно обрезаны в целлофане или других пленках
Консистенция	Упругая, плотная (для формованных)
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от бледно-розового до розово-красного цвета, без серых пятен, с прослойками межмышечного жира или без них, с костью (для мясо-костных) или жировая ткань с прослойками мышечной ткани, цвет шпика (жира) – белый или с розоватым оттенком, без пожелтения; цвет шкурки – желтовато-сероватый, наличие пряностей в измельченном виде (при их использовании). 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

Наименование показателя	Характеристика для копчено-запеченных продуктов, мякотных и мясо-костных
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая – в шкуре, с частично снятой шкурой, без шкуры – без выхватов мяса и шпика, без бахромок, остатков щетины, без пятен, 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, остатков щетины, края ровно обрезаны в целлофане или других пленках
Консистенция	Упругая, плотная (для формованных)
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от бледно-розового до красного цвета, без серых пятен, с прослойками межмышечного жира или без них или жировая ткань с прослойками мышечной ткани, с костью (для мясо-костных), цвет шпика (жира) – белый или с розоватым оттенком, без пожелтения; цвет шкурки – желтовато-сероватый, наличие пряностей в измельченном виде (при их использовании). Наличие пряностей в измельченном виде или неизмельченных семян (горчицы, тмина, кориандра, кунжута) при их использовании

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика для копчено-запеченных продуктов
Запах и вкус	Запах, свойственный данному виду продукта, с ароматом копчения, 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

Наименование показателя	Характеристика для запеченных и жареных продуктов
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, бахромок, края ровно обрезаны, с наличием специй (при использовании)
Консистенция	Упругая
Вид на разрезе	Мышечная ткань светло-серого цвета и/или с розовым оттенком, без пятен, с прослойками межмышечного жира или без них, цвет шпика (жира) – белый, с розоватым оттенком
Запах и вкус	Запах, свойственный данному виду продукта, характерный для запеченной или жареной свинины, с ароматом пряностей и чеснока (при использовании), вкус слабо- или в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха
Примечание – Допускается: – прессование (подпрессовывание); – наличие пряностей, декоративных вкусовых смесей и обсыпок в целом или измельченном виде на поверхности продуктов.	

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика для сырокопченых и сыровяленых продуктов, мякотных и мясо-костных
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая – в шкуре или без нее – поверхность равномерно прокопченная (для сырокопченых), без пятен, и загрязнений, без плесени, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины (для продуктов в шкуре), края ровно обрезаны, перевязаны шпагатом (нитками) или без перевязки, с петлей для подвешивания; – в оболочке – батоны прямой или слегка изогнутой формы длиной до 35 см, без пятен и загрязнений, без плесени, оболочка не нарушена, перевязаны шпагатом или нитками, с петлей для подвешивания
Консистенция	Упругая
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от розового до темно-красного цвета, без серых пятен, с прослойками межмышечного жира (или без них) или жировая ткань, с прослойками мышечной ткани, с костью (для мясо-костных), цвет шпика (жира) – белый, без пожелтения; цвет шкурки – желтовато-сероватый
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

Окончание таблицы 5

Наименование показателя	Характеристика для сырокопченых и сыровяленых продуктов
Примечание – Допускается: – прессование (подпрессовывание) для мякотных продуктов; – наличие специй, декоративных вкусовых смесей и обсыпок в целом или измельченном виде на поверхности продуктов; – белый или кремово-белый сухой налет на поверхности продукта без оболочки.	

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

4.2.2 Конкретные характеристики органолептических показателей, форма продукта, товарная отметка для каждого наименования продукта из свинины должны быть приведены в рецептурах.

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

Свободные концы оболочки (целлофана, пленки или сетки) и шпагата не должны превышать 4 см, шпагата для товарной отметки – 7 см.

4.2.4 По физико-химическим показателям продукты из свинины должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 6.

Таблица 6

Наименование показателя	Значение для продуктов из свинины					
	вареных рубленых ветчин	вареных	копчено-вареных	копчено-запеченных	запеченных и жареных	сыро-копченых, сыровяленых
Толщина продукта в тонкой части, см, не менее	–	–	2,0	2,0	–	2,0
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	–	3,0	3,0	3,5	2,0	3,5
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,0	3,0	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)	–	0,005 (50)
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	–	–	–	–
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0
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 %.						

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

4.2.6 По микробиологическим показателям продукты из свинины должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 7.

Таблица 7

Наименование показателя	Значение для продуктов из свинины		
	вареных, копчено-вареных	копчено-запеченных, запеченных, жареных	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

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

4.2.4 – 4.2.7 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления продуктов из свинины, 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)

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

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

4.3.2, 4.3.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.3.4 Продукты из свинины не допускается изготавливать из (с):

– мясного сырья, замороженного более одного раза;

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

– мяса хряков, свиноматок, боровов, поросят-молочников, нестандартных подсвинков, туш подсвинков массой до 30 кг;

– свинины и шпика с признаками осаливания и пожелтения;

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

4.4 Упаковка и маркировка

4.4.1 Продукты из свинины выпускают весовыми и в фасованном виде.

4.4.2 Продукты из свинины без оболочки (целлофана, пленки или сетки), в шкуре или без нее, с частично снятой шкурой перед упаковкой предварительно завертывают в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760 или другим ТНПА или фасуют в фольгу по ГОСТ 745, материалы пленочные по ГОСТ 7730, ГОСТ 10354 и пакеты из них, разрешенные органами государственного санитарного надзора для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании, хранении и реализации.

Продукты из свинины 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 Минздравом.

4.4.3 Фасованные продукты из свинины 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 и транспортирования в течение срока годности.

Допускается выпускать фасованные продукты из свинины 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.

4.4.4 Продукты из свинины, 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.

4.4.5 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 другим ТНПА, разрешенными к применению Минздравом. Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой по ГОСТ 18251.

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

4.4.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукты из свинины 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.

4.4.1 – 4.4.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4.7 (Исключен, Изм. № 1)

4.4.8 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры» с указанием диапазонов температур в соответствии с 7.2, 7.3.

4.4.9 На каждую единицу транспортной тары с продуктами из свинины 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 (для весовых продуктов) при наличии.

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

При отсутствии суммарного чека вышеперечисленные обозначения указывают на ярлыке.

4.4.8, 4.4.9 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4.10, 4.4.11 (Исключены, Изм. № 1)

4.4.12 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 свинины 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 (с) использованием генетически модифицированных компонентов, в маркировке необходимо указывать их содержание.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4.13 (Исключен, Изм. № 1)

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2 Каждая партия продукции должна быть проверена отделом производственно-ветеринарного контроля изготовителя или лабораторного контроля на соответствие требованиям настоящего стандарта 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)

5.3 Контроль органолептических показателей, массы нетто, состояние упаковки и качество маркировки осуществляют в каждой партии.

Контроль физико-химических (кроме массовой доли белка, массовой доли 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, Поправка)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.5 (Измененная редакция, Изм. № 1) (Исключен, Изм. № 2)

6 Методы контроля

6.1 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.

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

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

6.3 Методы контроля – по СТБ ГОСТ Р 51482, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 9957 – 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 осуществляют по [6].

6.4 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].

6.3, 6.4 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

6.6 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.

6.5, 6.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6.7 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)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.9 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)

6.10 Определение длины свободных концов оболочки (целлофана, пленки или сетки), шпагата (ниток), толщины продукта в тонкой части, толщины подкожного слоя шпика при прямом срезе и других линейных размеров производят измерением линейкой металлической по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм. При измерении толщины подкожного слоя шпика толщина шкурки не учитывается.

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

6.10, 6.11 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7 Транспортирование и хранение

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

7.2 Продукты из свинины хранят при относительной влажности воздуха 70 % – 80 %.

Срок годности продуктов из свинины с даты изготовления при температуре от 2 ºС до 6 ºС:

– вареных продуктов – не более 3 сут;

– копчено-вареных, копчено-запеченных, запеченных, жареных продуктов – не более 4 сут;

– сырокопченых и сыровяленых продуктов при температуре от 0 ºС до 4 ºС – не более 25 сут, при температуре от 4 ºС до 12 ºС – не более 12 сут;

– сырокопченых продуктов при температуре от минус 7 ºС до минус 9 ºС – не более 100 сут.

7.1, 7.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

7.3 Продукты из свинины, упакованные под вакуумом в полимерную пленку, хранят с момента окончания технологического процесса при температуре от 5 °С до 8 °С:

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

– сырокопченые продукты при сервировочной нарезке – не более 15 сут, при порционной – не более 20 сут;

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

Сырокопченые продукты, упакованные под вакуумом в полимерную пленку, хранят с момента окончания технологического процесса при температуре от 12 °С до 15 °С: при сервировочной нарезке – не более 10 сут, при порционной – не более 15 сут.

7.4 Срок годности для конкретных наименований продуктов из свинины 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 и согласован в установленном порядке.

7.3, 7.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

8 Гарантии изготовителя

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

Раздел 8 (Введен дополнительно, Изм. № 1) (Измененная редакция, Изм. № 2)

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 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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. 0,92 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