РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ КАЗАХСКОЙ ССР

МЯСО САЙГИ В ТУШАХ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

РСТ КазССР
II5-8I

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

ГОСПЛАН КАЗАХСКОЙ ССР

Ата
I г.

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Управлением госохотпромхозами Главного Управления заповедников и охотничьего хозяйства при Совете Министров Казахской ССР

ИСПОЛНИТЕЛИ: В.Б.ПЛАХОВ, К.А.АНЕТОВ, П.Ф.ЛИЦКО

ВНЕСЕН Главным управлением заповедников и охотничьего хозяйства при Совете Министров Казахской ССР

Начальник А.Жумадилов

УТВЕРЖДЕН приказом Госплана Казахской ССР

от 30 декабря 1981 г. № 118 -ст

УДК 637.525 Группа Н II

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ КАЗАХСКОЙ ССР

МЯСО САЙГИ В ТУШАХ.
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

РСТ КазССР
II5-8I

Взамен РСТ КазССР II5-77

Приказом Госплана Казахской ССР от 30 декабря 19 8I г. №118-ст
срок действия установлен с I октября 1982 г. до I октября 1987 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий республиканский стандарт распространяется на мясо сайги в тушах, признанное ветеринарным контролем годным для пищевых целей.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

I.I. Мясо сайги должно соответствовать требованиям настоящего стандарта, обработано в соответствии с технологической инструкцией, утвержденной Главным управлением заповедников и охотничьего хозяйства при Совете Министров Казахской ССР, с соблюдением ветеринарно-санитарных правил и Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, а для предприятий, поставляющих мясо сайги на экспорт, с соблюдением санитарных и ветеринарных правил для пред-

ЗАРЕГИСТРИРОВАНА
«08» января 1982 г.
по книге учета за №1416
Начальник Каз. респ. управления
стандарта СССР

приятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи на экспорт, утвержденных в установленном порядке.

I.2. При поставке мяса сайги на экспорт технологическую обработку при необходимости уточняют и проводят в соответствии с дополнительными требованиями покупателя согласно заказ-наряду.

I.3. Мясо сайги подразделяется на :

- остывшее - подвергшееся после разделки туш остыванию в естественных условиях или остывочных камерах не менее 6 часов, покрывшееся с поверхности корочкой подсыхания, мышцы упругие;

- охлажденное - подвергшееся после разделки туш охлаждению до температуры в толще мышц у костей от 273К (0^0С) до 277К включ. ($+4^0$С), поверхность мяса неувлажненная, мышцы эластичные ;

- замороженное - подвергшееся замораживанию до температуры в толще мышц у костей не выше 265К (минус 8^0С).

I.4. По категориям упитанности мясо сайги не подразделяется.

I.5. Мясо сайги должно поступать в реализацию в тушах без головы, ног и внутренних органов (в том числе удаляются почки, весь внутренний жир и диафрагма). Голова отделяется около первого шейного позвонка, передние ноги - до запястья и задние - до скакательного сустава.

I.6. Мясо сайги имеет более темную окраску, чем мясо домашних животных. По структуре волокна более плотные, значительно толще чем у баранины или козлятины.

I.7. На тушах сайги, поступающих в реализацию, не допускается наличие загрязнений, наличие льда и снега.

I.8. Срывы подкожного жира, зачистки поверхностных и внутренних кровоподтеков от выстрелов не должны превышать I8% поверхности туши.

Для продукции поставляемой на экспорт не допускаются туши с прострелом в задней части, а зачистки в передней части не должны быть более 10% поверхности туши и не должна превышать 10 см в диаметре.

1.9. В партии мяса сайги допускается наличие полутуш не более 2%, а для продукции, поставляемой на экспорт, не допускается.

1.10. Мясо сайги свежее с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими 18% поверхности туши, используется в сети общественного питания.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Каждая партия мяса сайги, выпускаемая предприятием, должна быть принята по качеству ветеринарным врачем.

2.2. Мясо сайги принимается партиями. Под партией понимается любое количество мяса сайги, оформленное одним документом о качестве и предъявленное к одновременной сдаче-приемке или осмотру.

2.3. На мясо сайги, предназначенное для местной реализации и хранения, предприятие выдает удостоверение о качестве или ставит соответствующий штамп ветеринарного надзора на накладной.

2.4. Мясо сайги, предназначенное для отгрузки потребителям, должно сопровождаться удостоверением о качестве, а также ветеринарным свидетельством о пригодности его для пищевых целей.

3. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

3.1. Оценка качества мяса сайги производится органолептическим контролем. В случае возникновения сомнения в свежести мяса должны применяться правила отбора и методы бактериологического анализа по ГОСТ 21237-75.

3.2. Измерение температуры в толще мышц производят в бедренной части туши термометром сопротивления по ГОСТ I3800-74 или термометром в металлической оправе по ГОСТ 9I77-74, обеспечивающими погрешность измерения ±0,5К (0,5°С).

3.3. Размеры поврежденной поверхности туши сайги определяются металлической линейкой по ГОСТ 427-75.

4. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.I. На каждую тушу сайги наносят четкое клеймо, удостоверяющее доброкачественность мяса, кроме того, для отличия от другого вида мяса, ставится штамп с обозначением слова "САЙГА".

4.2. Для клеймения используют безвредную краску фиолетового цвета, разрешенную Государственным санитарным и ветеринарным надзором для маркировки пищевых продуктов.

4.3. Образцы клейм и штампов изготовляются в соответствии с действующей инструкцией по клеймению мяса, утвержденной в установленном порядке.

4.4. Наложение клейма производится в соответствии с действующей инструкцией по клеймению мяса, утвержденной Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР и Минмясомолпрома СССР.

4.5. Для продукции, поставляемой на экспорт, каждая туша обшивается новой чистой тканью по ГОСТ I0452-72 или миткалем суровым по ГОСТ 7I38-73 арт.I5, нитками по ГОСТ 6309-80 торговый номер 00, или белыми №№ I0,20. К каждой единице упаковки к концам прикрепляется бирка размером 5х8 см со штампом ветосмотра.

4.6. Мясо сайги транспортируют средствами транспорта, обеспечивающими сохранность качества мяса, в соответствии с правилами перевозок мясных продуктов, действующими на данном виде транспорта.

При поставке на экспорт транспортирование мяса сайги должно производиться в хорошо подготовленных вагонах-ледниках, или поездах с машинным охлаждением, или рефрижераторных судах. Температура мяса в толще мышц бедра (у кости) при отгрузке не должна превышать 265К (минус 8°С).

4.7. Мясо сайги, поставляемое на экспорт, не должно храниться в холодильниках более 3 месяцев.

4.8. Остывшее и охлажденное мясо сайги должно храниться в подвешенном состоянии без соприкосновения туш.

4.9. Охлажденное мясо должно храниться при температуре от 273К (0°С) до 275К включ. (+2°С), при относительной влажности воздуха не выше 90%. Замороженное мясо должно храниться в холодильниках при температуре не выше 261К (минус 12°С) и относительной влажности воздуха от 90 до 100% с укладкой штабелями на деревянных решетках.

4.10. В зимний период, в случае отсутствия охлаждаемых помещений, допускается хранение замороженных туш сайги в неохлаждаемых складах с обязательным покрытием штабелей мяса (брезентом, парусиной) с соблюдением установленных ветеринарных и санитарных правил.

4.11. Сроки хранения остывшего, охлажденного мяса устанавливаются соответствующими технологическими инструкциями. В зависимости от качества мяса, ветеринарная служба предприятия или главный (старший) ветеринарный врач предприятия имеют право изменять сроки хранения мяса.

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель гарантирует соответствие мяса сайги требованиям настоящего стандарта. Гарантийный срок хранения мяса сайги, при соблюдении условий транспортирования и хранения, замороженного - 6 месяцев, охлажденного - 72 часа и остывшего - 48 часов.

Начальник отдела пищевой промышленности
Госплана Казахской ССР
М.Д.Корякина.

Начальник отдела науки и техники
Госплана Казахской ССР
А.Г.Досказиев.

Начальник подотдела стандартизации
И.М.Тарасов.

Старший инженер
В.И.Кушманова.

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н II

ИЗМЕНЕНИЕ № I РСТ КазССР II5-8I "МЯСО САЙГИ В ТУШАХ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ"

Приказом Госплана Казахской ССР от 29 декабря **1987 г. №** 114 **-ст**

срок введения установлен с I января **198** 8 **г.**

Срок действия продлить до 0I.07.I992 г.

Пункт 3.2 заменить ссылку ГОСТ I3800-74 на ГОСТ I3800-84.

Пункт 4.5 заменить ссылки ГОСТ 7I38-73 на ГОСТ 7I38-83, ГОСТ I0452-72 на ГОСТ 5530-8I.

Казахский центр стандартизации и метрологии
Зарегистрировано
"9" февраля 198 г.
По книге учета за №1416/01

gost.e-ecolog.ru