МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
18256—
2017**

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Стандартинформ
2018**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В. М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В. М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 12 декабря 2017 г. № 104-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 декабря 2017 г. № 2066-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18256—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 18256—85

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2018

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Технические требования 3
5 Правила приемки 9
6 Методы контроля 9
7 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (справочное) Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г продуктов из свинины 12
Приложение Б (обязательное) Информационные сведения о составе продуктов из свинины 13
Библиография 14

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ

Технические условия

Smoked-roasted pork products. Specifications

Дата введения —2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на копчено-запеченные мясные продукты из свинины (далее — продукты из свинины), выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Продукты из свинины изготавливают следующих наименований: «Окорок», «Ветчина», «Рулет», «Корейка», «Грудинка», «Бекон Столичный», «Бекон Любительский», «Пастрома».

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 6309—93 Нитки швейные, хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ ISO 8588—2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» — «Не А»

ГОСТ 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9293—74 (ИСО 2435—73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

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 9794—2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9959—2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

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

Издание официальное

ГОСТ ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

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 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия**

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29185—2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

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

ГОСТ 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка***

ГОСТ 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31642—2012 Добавки пищевые. Натрий молочнокислый (лактат натрия) Е325. Технические условия

ГОСТ 31656—2012 Добавки пищевые. Калий молочнокислый пищевой (лактат калия) Е326. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32009—2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32921—2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33790—2016 Кишки и мочевые пузыри говяжьи. Технические условия

ГОСТ 33791—2016 Кишки и мочевые пузыри свиные. Технические условия

ГОСТ 34159—2017 Продукты из мяса. Общие технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 34159.

4 Технические требования

4.1 Продукты из свинины должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2], нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и вырабатываться в соответствии с технологической инструкцией* по производству продуктов из свинины.

4.2 Характеристики

4.2.1 Продукты из свинины, выработанные по настоящему стандарту, выпускают в охлажденном виде, категорий А, Б, В, указанных в таблицах 1—3.

---

* В качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по производству продуктов из свинины копчено-запеченных», утвержденная директором ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова».

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов из свинины		
	Категория А	Категория Б	
	«Окорок»	«Ветчина»	«Рулет»
Внешний вид	Поверхность чистая (для неупакованной продукции — сухая), без пятен, бахромок и остатков щетины, с петлей для подвешивания или без нее, в шкуре. Продукт в сетке или перевязан шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые		
	10—12 см	5—8 см	
Форма	Округленная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена	Округленная, без кости	
Консистенция	Плотная		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от бледно-розового до розового цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной подкожного шпика при прямом срезе, см, не более:		
	3,0	2,0	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом копчения. Вкус слабосоленый		
Массовая доля жира, %, не более	27,0	27,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	16,0	16,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Примечания

1 Допускается наличие естественного рисунка кровеносной сосудистой сетки на поверхности продукта для продуктов из свинины в шкуре.

2 Допускается перед упаковкой шпагат и сетку удалять.

3 При использовании пищевых фосфатов массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, включая добавленный — не более 0,8 %.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов из свинины		
	Категория А	Категория В	Категория Б
	«Корейка»	«Грудинка»	«Пастрома»
Внешний вид	Поверхность чистая (для неупакованной продукции — сухая), без пятен, бахромок и остатков щетины, с петлей для подвешивания или без нее, в шкуре. Перевязаны шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 10—12 см		Поверхность чистая (для не упакованной продукции — сухая), без выхватов мяса, без бахромок, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания или без нее
Форма	Прямоугольная с ребрами, позвонки удалены, толщина в тонкой части не менее 4 см	Прямоугольная с ребрами, брюшина удалена, толщина в тонкой части не менее 3 см	Прямоугольная, слегка вытянутая, толщиной от 2 до 3 см

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов из свинины		
	Категория А	Категория В	Категория Б
	«Корейка»	«Грудинка»	«Пастрома»
Консистенция	Плотная		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от бледно-розового до розового цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной подкожного шпика при прямом срезе не более 2,5 см	Жировая ткань белого цвета или с розовым оттенком с прослойками равномерно окрашенной мышечной ткани от бледно-розового до розового цвета, без серых пятен	Равномерно окрашенная мышечная ткань от розового до красноватого цвета, без серых пятен, с прослойками межмышечного жира
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом копчения. Вкус слабосоленый		
			Выражен аромат пряностей и чеснока
Массовая доля жира, %, не более	25,0	60,0	22,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	8,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Примечание — При использовании пищевых фосфатов массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, включая добавленный — не более 0,8 %.			

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов из свинины	
	Категория Б	Категория В
	«Бекон Столичный»	«Бекон Любительский»
Внешний вид	Поверхность чистая (для не упакованной продукции — сухая), без пятен, шпика, без бахромок и остатков щетины, с петлей для подвешивания или без нее, в шкуре.	
Форма	Цилиндрическая, округленная	
Консистенция	Плотная	
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от бледно-розового до розового цвета, без костей и хрящей, с характерным чередованием слоя шпика и мышечной ткани, цвет шпика белый или с розовым оттенком, с толщиной подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более:	
	2,0	—
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом копчения	
Массовая доля жира, %, не более	35,0	60,0

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов из свинины	
	Категория Б	Категория В
	«Бекон Столичный»	«Бекон Любительский»
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	8,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Примечание — При использовании пищевых фосфатов массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, включая добавленный — не более 0,8 %.		

4.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из свинины должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—3.

4.2.3 По микробиологическим показателям продукты из свинины должны соответствовать требованиям [1], [2], по содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, диоксинов — требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления продуктов из свинины применяют следующие сырье и материалы:

- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 в парном, охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии и полученные при ее разделке тазобедренный отруб без голяшки для «Окорока», «Ветчины», плечелопаточный отруб для «Рулета», спинно-поясничный отруб для «Корейки», грудино-реберный отруб для «Грудинки», «Бекона Любительского», шейный и плечелопаточный отрубы для «Бекона Столичного», шейный отруб для «Пастромы»;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 33222;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- воду питьевую;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- перец черный или белый по ГОСТ 29050;
- перец красный по ГОСТ 29053;
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый, перец красный);
- пищевые добавки в соответствии с [3]:
  антиокислители Е300, Е301, Е392;
  фиксатор окраски Е250 (нитрит натрия), в виде посолочных смесей (поваренная соль, Е250);
  стабилизаторы, регуляторы кислотности (пищевые фосфаты) Е451, Е450, Е452;
  регуляторы кислотности (лактат натрия Е325) по ГОСТ 31642;
  регуляторы кислотности (лактат калия Е326) по ГОСТ 31656;
  регуляторы кислотности Е262, Е330, Е331, в том числе в составе комплексных пищевых добавок*;
  усилитель вкуса и аромата Е621;
  упаковочные газы;
- шпагат из лубяных волокон (0,84, 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84, 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «экстра» и «прима» в три сложения;
- мочевые пузыри свиные по ГОСТ 33791;

---

* Комплексные пищевые добавки «Баксолан 4» и «Баксолан 4а». Данная информация является рекомендуемой, приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

- мочевые пузыри, синюги говяжьи по ГОСТ 33790;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМЦ;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические;
- сетки нитяные или капроновые.

4.3.2 Не допускается применение:

- свинины от туш хряков;
- свинины замороженной более одного раза;
- свинины с признаками окислительной порчи;
- комплексных пищевых добавок, включающих в составе пищевые добавки, не предусмотренные в 4.3.1.

4.3.3 При производстве продуктов из свинины:

- сырье животного происхождения должно соответствовать требованиям [1] и [2] или требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям, установленным [2], [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.4 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.3.1, и разрешенных к применению в мясной промышленности.

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [1], [4] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительская маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта с указанием информации о группе мясной продукции («мясной»), виде («продукт из свинины»), способе технологической обработки («копчено-запеченный»), категории (А, Б, В);
- наименование, местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- массу нетто;
- пищевую ценность (сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности приведены в приложении А);
- состав продукта (см. приложение Б);
- наличие ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- срок годности и условия хранения после вскрытия потребительской упаковки (при необходимости);
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при использовании соответствующего способа упаковки);
- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Евразийского экономического союза.

Пример маркировки продукта — «Мясной продукт из свинины копчено-запеченный «Окорок», категории А» или «Продукт из свинины мясной копчено-запеченный, категории Б «Рулет».

Допускается указывать:

- в маркировке потребительской упаковки обозначение настоящего стандарта;
- дополнительную информацию об отличительных признаках (при наличии у производителей документов, подтверждающих дополнительные сведения информационного характера, относящиеся к данному продукту).

4.4.2 Транспортная маркировка — по [1], [4], ГОСТ 14192 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Пределы температуры».

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку, характеризующую продукцию, при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки, или другим способом с указанием следующей информации:

- наименование продукта с указанием информации о группе мясной продукции («мясной»), виде («продукт из свинины»), способе технологической обработки («копчено-запеченный»), категории (А, Б, В);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- дата изготовления;
- масса нетто в транспортной упаковке;
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- условия хранения;
- срок годности;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции.

4.4.3 Если в транспортную упаковку помещены продукты из свинины без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки в этом случае должна соответствовать требованиям 4.4.1 с указанием сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции.

4.4.4 Продукты из свинины, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество продуктов из свинины при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.2 Продукты из свинины упаковывают целыми изделиями или в нарезанном виде (порционная или сервировочная нарезка) в потребительскую упаковку из различных типов упаковочных материалов, предназначенных для потребительской упаковки.

4.5.3 Продукты из свинины упаковывают:

- целыми изделиями;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 100,0 до 1000,0 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 50,0 до 500,0 г.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества для каждой упаковочной единицы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5.4 Продукты из свинины, выпускаемые целыми изделиями или в виде порционной и сервировочной нарезки, упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050 в упаковочные материалы: пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки и др.

4.5.5 Допускается групповая упаковка продуктов из свинины под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская — с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и транспортная — с последующим удалением упаковки перед реализацией.

4.5.6 Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

4.5.7 Продукты из свинины, в том числе упакованные по 4.5.2, укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511 или другие аналогичные. Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.5.8 Допускается выпускать в реализацию продукты из свинины уложенными в многооборотные полимерные или алюминиевые ящики, в контейнеры или в тару-оборудование. Многооборотные ящики, предназначенные для транспортирования продуктов из мяса, не упакованных под вакуумом или в

условиях модифицированной атмосферы, должны иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации накрывать ящики подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

Многооборотные ящики, контейнеры, тара-оборудование после каждого использования для транспортирования пищевой продукции подлежат санитарной обработке.

4.5.9 Масса нетто продуктов из свинины в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотных ящиках — не более 30 кг.

4.5.10 Упаковка продуктов из свинины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Продукты из свинины принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок и отбор проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.4 Контроль за содержанием диоксинов в продуктах из свинины проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.5 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка и массовой доли жира. Допускается за фактические значения массовой доли белка и массовой доли жира принимать средние значения этих показателей от результатов их определения в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества продукта. Рекомендуемые отклонения фактических значений от значений, указанных в информации для потребителя (и не превышающих предельные значения, указанные в приложении А) составляют: для массовой доли белка ± 2 г; для массовой доли жира ± 5 г; для калорийности на ± 53 ккал (энергетической ценности ± 219 кДж), если иное отклонение не установлено изготовителем.

5.6 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава.

5.7 Идентификацию сырьевого состава продуктов из свинины и контроль на наличие компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов, осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ ISO 8588, ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей осуществляется по следующим стандартам:

- массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, ГОСТ ISO 1841-2;
- массовая доля белка — по ГОСТ 25011;
- массовая доля жира — по ГОСТ 23042;
- массовая доля нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 9957, ГОСТ 29299;
- массовая доля общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009**.

6.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

---

* См. также [6], [7].

** См. также [8].

6.5 Определение содержания токсичных элементов осуществляется по следующим стандартам:

- ртуть — по ГОСТ 26927;
- мышьяк — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 31266;
- свинец — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмий — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.6 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

6.8 Определение бенз(а)пирена — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.9 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Определение нитрозаминов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.12 Определение ГМО — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.13 Определение массы нетто продукции проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

6.14 Температуру продуктов из свинины определяют контактным или бесконтактным методом при помощи цифровых термометров с ценой деления не более 0,1 °С.

Измерение температуры проводят не менее, чем в трех единицах потребительской упаковки из общего количества упаковочных единиц, отобранных на испытания в соответствии с ГОСТ 8.579.

Результаты испытания по определению температуры являются положительными, если температура продукции в любой точке измерения соответствует температуре хранения продукции.

6.15 Идентификацию сырьевого состава продуктов из свинины проводят по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

6.16 В случае выявления несоответствий сырьевого состава продуктов из свинины подтверждение группы продуктов из свинины проводят по ГОСТ 32921.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Продукты из свинины выпускают в реализацию, транспортируют и хранят в охлажденном виде при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, но не выше 6 °С включительно.

7.2 Продукты из свинины транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

7.3 Сроки годности и условия хранения продуктов из свинины устанавливает изготовитель в соответствии с правилами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины (целые изделия), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности от 70 % до 80 %, указаны в таблице 4.

Таблица 4

Наименование продуктов из свинины	Срок годности, сут
Все наименования продуктов из свинины	5
Все наименования продуктов из свинины с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326	7
* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан 4» или «Баксолан 4а».	

7.5 Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы при температуре хранения от 0 °С до 6 °С, указаны в таблице 5.

Таблица 5

Наименование продуктов из свинины	Срок годности, сут
Все наименования продуктов из свинины: - целые изделия; - целые изделия, изготовленные с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326; - порционная нарезка; - сервировочная нарезка	 20 25 20 10
* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан 4» или «Баксолан 4а».	

7.6 После нарушения целостности потребительской упаковки (в случае упаковки под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы) рекомендуемый срок годности продуктов из свинины при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С составляет не более трех суток в пределах срока годности, установленного для упакованной продукции.

7.7 Транспортирование продуктов из свинины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляется по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г продуктов из свинины*

А.1 Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г продуктов из свинины приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность[1)], ккал, не более	Энергетическая ценность[1)], кДж, не более
«Окорок»	18,0	27,0	320,0	1340,0
«Ветчина»	16,0	27,0	310,0	1300,0
«Рулет»	16,0	25,0	290,0	1210,0
«Корейка»	18,0	25,0	300,0	1260,0
«Грудинка»	8,0	60,0	570,0	2390,0
«Бекон Столичный»	16,0	35,0	380,0	1590,0
«Бекон Любительский»	8,0	60,0	570,0	2390,0
«Пастрома»	16,0	22,0	260,0	1090,0
[1)] Определяется расчетным путем в соответствии с [4].				

* В маркировке изготовитель указывает или показатели пищевой ценности, полученные аналитическим или расчетным путем, используя (или не используя) правила округления в соответствии с [4], с учетом используемого сырья и выхода готовой продукции, или средние значения показателей пищевой ценности, полученные аналитическим или расчетным путем с учетом используемого сырья и выхода готовой продукции.

Приложение Б
(обязательное)

Информационные сведения о составе продуктов из свинины

Б.1 Информационные сведения о составе продуктов из свинины («Окорока», «Ветчины», «Рулета», «Корейки», «Грудинки», «Бекона Столичного», «Бекона Любительского», «Пастромы»): свинина, вода, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар-песок или глюкоза, чеснок (при использовании), пряности (при использовании).

Б.2 Информация о пищевых добавках, применяемых по 4.3.1 настоящего стандарта, выносится на этикетку при маркировке продуктов из свинины в соответствии с требованиями [3], [4].

Библиография

[1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[5] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[6] ISO 17604:2003* Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа (Microbiology of food and animal feeding stuffs — Carcass sampling for microbiological analysis)

[7] ISO 6887-2:2003** Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов (Microbiology of food and animal feeding stuffs — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products)

[8] ISO 13730:1996 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора (Meat and meat products. Determination of total phosphorous content. Spectrometric method)

---

* Действует ISO 17604:2015 «Микробиология пищевой цепи. Отбор проб с туши для микробиологического анализа» (Microbiology of the food chain — Carcass sampling for microbiological analysis).

** Действует ISO 6887-2:2017 «Микробиология пищевой цепи. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов» (Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products).

УДК 637.525:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: мясной продукт, продукты из свинины, категория А, Б, В, «Окорок», «Ветчина», «Рулет», «Корейка», «Грудинка», «Бекон Столичный», «Бекон Любительский», «Пастрома», консистенция, вид на разрезе

БЗ 1—2018/163

Редактор *Е.А. Моисеева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 25.12.2017. Подписано в печать 17.01.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 43 экз. Зак. 190.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru