МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34200— 2017

Мясо

ОТРУБЫ ИЗ БАРАНИНЫ И КОЗЛЯТИНЫ

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 14 июля 2017 г. № 101-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
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 октября 2017 г. № 1601-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34200—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 г.

*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, оформление, 2017, 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 2
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 8
Библиография 10

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Мясо

ОТРУБЫ ИЗ БАРАНИНЫ И КОЗЛЯТИНЫ

Технические условия

Meat. Mutton and goat cuts. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает технические требования к отрубам из баранины и козлятины бескостным и на кости (далее — отрубы), предназначенным для реализации в торговле, сети общественного питания и для производства пищевой продукции.

Настоящий стандарт не устанавливает терминологию для сырых (необработанных) бараньих туш и отрубов, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу и предназначенных для экспорта[1)].

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

ГОСТ 7269—2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

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

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

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

ГОСТ EN 14083—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 18157—88 Продукты убоя скота. Термины и определения

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

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 19496—2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

[1)] Соответствующая терминология для сырых (необработанных) бараньих туш и отрубов, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу и предназначенных для экспорта, установлена в ГОСТ 32605—2013.

Издание официальное

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

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23392—2016 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

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 28560—90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

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

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[1)]

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

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

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

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

ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

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

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

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

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

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]—[3], ГОСТ 18157.

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

4 Классификация

4.1 В зависимости от вида продуктивных животных отрубы подразделяют:
- на отрубы из баранины;
- отрубы из козлятины.

4.2 В зависимости от возраста овец отрубы из баранины подразделяют:
- на отрубы из баранины от молодняка овец;
- отрубы из баранины от взрослых овец.

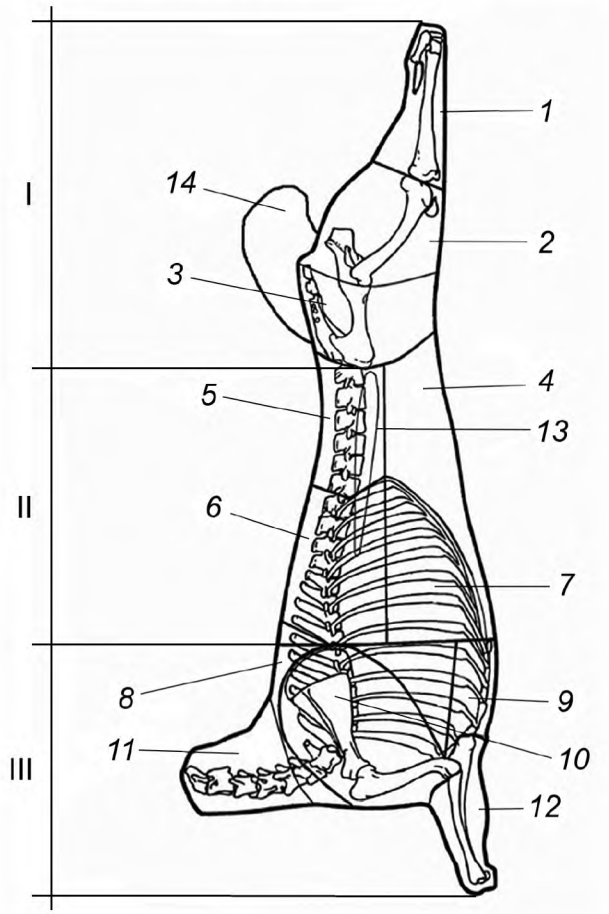
4.3 В зависимости от способа обработки отрубы подразделяют:
- на бескостные отрубы;
- отрубы на кости.

4.4 В зависимости от термического состояния отрубы подразделяют:
- на охлажденные;
- замороженные.

5 Технические требования

5.1 Отрубы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологической инструкции[1)] с соблюдением требований [1], [2] или установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Схема разделки баранины и козлятины на отрубы приведена на рисунке 1.



I — задняя часть (*1*—*3*, *14*): тазобедренный отруб:
1 — задняя голяшка;
2 — нижняя часть тазобедренного отруба;
3 — верхняя часть тазобедренного отруба;
14 — курдюк или жирный хвост (для баранины);
II — средняя часть (*4*—*7*, *13*):
4 — пашина;
5 — поясничный отруб;
6 — спинной отруб;
7 — реберный отруб;
13 — вырезка;
III — передняя часть (*8*—*12*):
8 — подлопаточный отруб;
9 — грудной отруб;
10 — лопаточный отруб без голяшки;
11 — шейный отруб;
12 — передняя голяшка

Рисунок 1 — Схема разделки баранины и козлятины на отрубы

[1)] В качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по разделке баранины и козлятины на отрубы», разработанная ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова», или иная, обеспечивающая получение отрубов, соответствующих требованиям настоящего стандарта. Данная информация приведена для удобства пользования стандартом.

5.3 Наименования и границы отделения отрубов бескостных и на кости приведены в таблице 1.

Таблица 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
I	Задняя часть	Получают из туши. Передняя граница проходит между шестым поясничным позвонком и костями таза, далее с двух сторон огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя — по линии отделения ножек
I	Тазобедренный с голяшкой на кости	Получают из задней части путем разделения по позвоночному столбу на симметричные половины
1	Задняя голяшка на кости	Получают из тазобедренного отруба на кости с голяшкой путем разделения по коленному суставу с целью отделения берцовой кости от бедренной
2—3	Тазобедренный без голяшки на кости	Получают из тазобедренного отруба на кости с голяшкой путем отделения от тазобедренного отруба голяшки
2—3	Тазобедренный без голяшки бескостный	Получают при обвалке тазобедренного отруба без голяшки на кости
3	Верхняя часть тазобедренного отруба на кости	Получают из тазобедренного отруба на кости. Передняя граница проходит по линии отделения задней части от туши. Задняя граница по линии, перпендикулярной позвоночнику через вертлужную впадину
3	Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают при обвалке верхней части тазобедренного отруба на кости
2	Нижняя часть тазобедренного отруба на кости	Получают из тазобедренного отруба без голяшки на кости путем удаления верхней части
2	Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают при обвалке нижней части тазобедренного отруба на кости
14	Курдюк или жирный хвост	Получают путем отделения от задней части туши без прирезей мышечной ткани
II	Средняя часть	Получают из туши путем отделения с двух сторон передней части между пятым и шестым грудными позвонками, вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины. Задняя граница проходит между шестым поясничным позвонком и костями таза, далее с двух сторон огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу
II	Средняя часть разделенная	Получают из средней части туши путем разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки
5—6	Спинно-поясничный целый на кости (седло)	Получают из средней части туши путем отделения с двух сторон реберного отруба и пашины по линии, проходящей параллельно позвоночнику на расстоянии 1/3 длины ребер
5—6	Спинно-поясничный разделенный на кости	Получают из спинно-поясничного целого на кости путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки; или из средней части, разделенной после отделения реберного отруба и пашины по линии, проходящей параллельно позвоночнику на расстоянии 1/3 длины ребер
5—6	Спинно-поясничный разделенный бескостный	Получают при обвалке спинно-поясничного отруба разделенного на кости
6	Спинной целый на кости	Получают из спинно-поясничного отруба целого на кости. Передняя граница проходит между пятым и шестым грудными позвонками, далее с двух сторон вдоль контура пятого ребра; задняя — между последним грудным и первым поясничными позвонками и вдоль контура 13-го ребра

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
6	Спинной разделенный на кости	Получают из спинного отруба целого на кости путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки или из спинно-поясничного на кости разделением на спинной и поясничный отрубы по линии, проходящей между последним грудным и первым поясничным позвонками и вдоль контура 13-го ребра
6	Спинной разделенный бескостный	Получают при обвалке спинного разделенного отруба на кости
5	Поясничный целый на кости	Получают из спинно-поясничного целого на кости. Передняя граница проходит между последним грудным и первым поясничным позвонками и вдоль контура 13-го ребра. Задняя — по линии отделения задней части
5	Поясничный разделенный на кости	Получают из поясничного отруба целого на кости путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки или из спинно-поясничного на кости разделением на спинной и поясничный отрубы по линии, проходящей между последним грудным и первым поясничным позвонками и вдоль контура 13-го ребра
5	Поясничный разделенный бескостный	Получают при обвалке поясничного разделенного отруба на кости
7	Реберный	Получают из средней части целой или разделенной. Передняя граница проходит вдоль пятого ребра; задняя — по заднему краю последнего (13-го) ребра; верхняя — по линии отделения спинного отруба; нижняя — по реберным хрящам от пятого до 13-го ребра
4	Пашина	Получают из средней части целой или разделенной. Задняя граница проходит по линии отделения задней части или тазобедренного отруба; верхняя — по линии отделения поясничного отруба; передняя — по линии отделения реберного отруба
13	Вырезка	Получают из туши путем отделения пояснично-подвздошных мышц одним пластом от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости
III	Передняя часть целая	Получают из туши. Передняя граница — по линии отделения головы; задняя граница — с двух сторон туши между пятым и шестым грудными позвонками, вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины; нижняя — по линии отделения ножек
III	Передняя часть разделенная	Получают из передней части целой путем ее разделения по позвоночному столбу на две симметричные половины
10, 12	Лопаточный с голяшкой на кости	Отруб выделяют из передней части круговым разрезом с наружной стороны по верхнему краю лопаточного хряща, с внутренней — разрезом по естественной линии сращения передней конечности с туловищем
12	Передняя голяшка на кости	Получают из лопаточного отруба с голяшкой на кости путем отделения голяшки по локтевому суставу (между плечевой костью и костями предплечья)
10	Лопаточный без голяшки на кости	Отруб выделяют круговым разрезом с наружной стороны по верхнему краю лопаточного хряща, с внутренней — разрезом по естественной линии сращения передней конечности с туловищем. Нижняя граница проходит по линии отделения голяшки
10	Лопаточный без голяшки бескостный	Получают при обвалке лопаточного отруба без голяшки на кости
8	Подлопаточный целый на кости	Получают из передней части туши после отделения с двух сторон лопаточного и грудного отрубов и шеи. Передняя граница проходит по линии отделения шеи; задняя — между пятым и шестым грудными позвонками, с двух сторон вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины; нижняя — по линии отделения грудного отруба

Окончание таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
11	Шейный на кости	Получают из туши. Передняя граница проходит по линии отделения головы; задняя — прямым разрубом между последним (шестым) шейным и первым грудным позвонками
9	Грудной на кости	Получают из передней части целой или разделенной. Верхняя граница проходит по реберным хрящам от точки сочленения первого ребра с грудной костью до пятого ребра

5.4 Характеристики

5.4.1 По органолептическим показателям отрубы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характерный признак
Цвет поверхности	Красный или ярко-красный (курдюка — от белого до бледно-розового)
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет от красного до вишнево-красного
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу
Состояние жира	Цвет белый; консистенция плотная, в размороженном мясе — мягкая
Состояние сухожилий	Упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. В размороженном мясе — мягкие, рыхлые

5.4.2 Микробиологические показатели и содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в отрубах не должны превышать норм, установленных [1], [2], нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.3 Отрубы, вырабатываемые из баранины от взрослых овец, направляют на изготовление мясной продукции.

5.4.4 Отрубы, вырабатываемые из парной баранины и козлятины, направляют на охлаждение, замораживание или переработку непосредственно на предприятии-изготовителе.

5.4.5 Отрубы, вырабатываемые из замороженной баранины и козлятины, направляют на переработку непосредственно на предприятии-изготовителе.

5.4.6 Повторное замораживание отрубов не допускается.

5.5 Требования к сырью

5.5.1 Для выработки отрубов используют баранину и козлятину в тушах первой и второй категорий по ГОСТ 31777, полученную от здоровых животных, соответствующую требованиям [1] и [2] или требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Допускается использование баранины и козлятины в тушах, поступающих по импорту, по качеству и безопасности не уступающих требованиям 5.5.1 и разрешенным к применению в установленном порядке.

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Дополнительно указывают обозначение настоящего стандарта.

Пример маркировки — «Баранина от молодняка овец. Шейный отруб на кости замороженный, ГОСТ 34200—2017».

5.6.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Пределы температуры».

5.6.3 Маркировка отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.7 Упаковка

5.7.1 Отрубы выпускают в потребительской и транспортной упаковке или только в транспортной упаковке.

5.7.2 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество отрубов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.7.3 Отрубы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, емкости из полимерных материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности. В ящики вкладывают мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 из полимерных или других пленочных материалов, разрешенных для использования в пищевой промышленности.

5.7.4 Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой липкой по ГОСТ 20477. Допускается использовать другие ленты, разрешенные для использования в пищевой промышленности.

5.7.5 Допускается использовать другие виды упаковки, упаковочных материалов и скрепляющих средств, соответствующие требованиям 5.7.2.

5.7.6 Допускается использование многооборотной упаковки, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

5.7.7 Масса нетто отрубов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 25 кг, масса брутто отрубов в многооборотной упаковке — не более 30 кг.

5.7.8 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают отрубы одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

По согласованию с заказчиком допускается упаковка двух и более наименований отрубов в одну единицу транспортной упаковки.

5.7.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто отрубов в одной упаковочной единице от номинальной массы — по ГОСТ 8.579.

5.7.10 Упаковка отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Отрубы принимают партиями. Определение партии — согласно [2].

6.2 Для оценки качества отрубов из баранины и козлятины проводят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии, (число упаковочных единиц), шт.	Число отобранных упаковочных единиц, шт.
До 100	3
От 101 до 500	7
От 501 до 1000	10
Свыше 1000	15

6.3 Органолептические показатели отрубов определяют в каждой партии.

6.4 При отрицательных результатах испытаний проводят исследования удвоенной выборки образцов из этой партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

6.5 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в отрубах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 7269, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

7.3 При возникновении разногласий в определении свежести отбор проб и проведение испытаний — по ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.4 Температуру баранины и козлятины определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см цифровым термометром с погрешностью измерения ±0,5 °С.

7.5 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

7.6 Подготовка проб к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

7.7 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

7.8 Определение микробиологических показателей:

- КМАФАнМ и дрожжей — по ГОСТ 10444.15 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- БГКП — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31747;
- бактерий рода *Proteus* — по ГОСТ 28560;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- патогенных микроорганизмов, в том числе:

Salmonella — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659;

бактерий *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.10 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с условиями хранения.

Отрубы хранят в соответствии с требованиями к условиям хранения пищевых продуктов, установленными на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Транспортирование, хранение и выпуск в реализацию отрубов осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества отрубов, при этом температура охлажденных отрубов должна быть от минус 1,5 до 4 °С в любой точке измерения, замороженных — не выше минус 8 °С в любой точке измерения.

8.3 Срок годности отрубов устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемые сроки годности отрубов указаны в таблице 4.

Таблица 4

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденные на кости (хранят подвесом)	Минус 1	80—85	12 сут
Замороженные	Минус 12	95—98	6 мес
	Минус 18		10 мес

Окончание таблицы 4

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Замороженные	Минус 20	95—98	11 мес
	Минус 25		12 мес

8.4 Транспортирование и хранение отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Библиография

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

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

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

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

УДК 637.5.63:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: баранина, козлятина, отрубы, разделка, бескостные, на кости, технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 26.11.2018. Подписано в печать 30.11.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru