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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34159—
2017**

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА

Общие 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 25 сентября 2017 г. № 103-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 10 октября 2017 г. № 1392-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34159—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 3
4 Классификация 4
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 10
Библиография 12

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

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА

Общие технические условия

Products from meat.
General specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясосодержащие продукты из мяса (далее — продукты из мяса), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Стандарт не распространяется на продукты из мяса для специализированного питания.

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

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 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 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

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

ГОСТ 10574—2016 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ EN 12014-3—2015 Продукты пищевые. Определение содержания нитрата и/или нитрита. Часть 3. Спектрофотометрический метод определения содержания нитрата и нитрита в мясных продуктах с применением ферментативного восстановления нитрата до нитрита

Издание официальное

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

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

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 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

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

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 23231—2016 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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 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 29300—92 (ИСО 3091—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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 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 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671—2012 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 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 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 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

---

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

ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

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 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 газовой хроматографии

ГОСТ 32921—2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

ГОСТ 33102—2014 Продукция мясной промышленности. Классификация

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], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **цельнокусковой продукт из мяса:** Продукт из мяса, изготовленный из различных частей туши (полутуши) в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу, с доведением до готовности к употреблению различными способами термической обработки или без нее.

Примечание — Цельнокусковые продукты из мяса могут быть изготовлены с сохранением естественной формы исходного сырья или с приданием любой другой формы, в том числе в виде рулетов.

3.2 **ветчинный продукт из мяса:** Продукт из мяса, изготовленный из бескостных отрубов и (или) бескостного мяса, выделенных из различных частей туши (полутуши), с использованием или без использования немясных ингредиентов, подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу и доведению до готовности к употреблению различными способами термической обработки.

3.3 **фаршированный продукт из мяса:** Продукт из мяса, в процессе изготовления которого осуществляют посол, наполнение или заворачивание одного ингредиента или смеси ингредиентов (фарша) в другой ингредиент или смесь ингредиентов (фарша) с доведением до готовности к употреблению различными способами термической обработки.

Примечание — Фаршированные продукты из мяса могут быть изготовлены с приданием любой другой формы, в том числе в виде рулетов с чередованием слоев из одного ингредиента и/или из смеси ингредиентов (фарша).

3.4 **продукт из мяса запеченный:** Продукт из мяса, доведенный до готовности к употреблению запеканием.

3.5 **категория:** Подразделение продуктов из мяса, объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе продукта после термической обработки.

3.6 **продукт из мяса категории А:** Продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0 %.

3.7 **продукт из мяса категории Б:** Продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 % до 80,0 % включительно.

3.8 **продукты из мяса категории В:** Продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0 % до 60,0 % включительно.

3.9 **продукты из мяса категории Г:** Продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 20,0 % до 40,0 % включительно.

3.10 **продукты из мяса категории Д:** Продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 5,0 % до 20,0 % включительно.

4 Классификация

4.1 Продукты из мяса в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов подразделяют на группы по ГОСТ 32921, [1]:

- мясные продукты;
- мясосодержащие продукты.

4.2 Продукты из мяса в зависимости от массовой доли мышечной ткани подразделяют на категории:

- мясные продукты: А, Б, В, Г, Д;
- мясосодержащие продукты: В, Г, Д.

4.3 Продукты из мяса в зависимости от используемого вида мяса продуктивного животного в соответствии с ГОСТ 33102 подразделяют:

- на продукты из говядины;
- продукты из свинины;
- продукты из баранины;
- продукты из конины;
- продукты из оленины;
- продукты из мяса прочих видов убойных (сельскохозяйственных и промысловых) животных, а также из любого сочетания мяса разных видов убойных (сельскохозяйственных и промысловых) животных.

4.4 Продукты из мяса в зависимости от технологии изготовления подразделяют:

- на вареные;
- варено-запеченные;
- копчено-вареные (варено-копченые);
- запеченные;
- жареные;
- копчено-запеченные;
- сырокопченые;
- сыровяленые;
- прочие.

4.5 Продукты из мяса в зависимости от технологии подготовки используемого мяса подразделяют:

- на цельнокусковые;
- ветчинные;
- фаршированные;
- прочие.

4.6 По термическому состоянию продукты из мяса подразделяют:

- на охлажденные — с температурой не выше 15 °С;
- замороженные — с температурой в любой точке измерения свыше минус 8 °С.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Продукты из мяса должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и [2], а также требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены. Продукты из мяса должны вырабатываться по технологическим документам, регламентирующим рецептуры, технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 Требования к органолептическим показателям (внешнему виду, форме, размеру, наличию/отсутствию костей, хрящей, шкурки, возможному применению прессования и (или) формования, декоративных обсыпок, пленок, оболочек, сеток и пр., виду на разрезе и цвету, консистенции, вкусу и аромату) должны быть установлены в документе на конкретное наименование продукта из мяса.

5.1.3 Требования к физико-химическим показателям, в том числе к показателям пищевой ценности, продуктов из мяса должны быть установлены в нормативном документе на конкретное наименование продукта из мяса с учетом используемого сырья и категории.

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.

Пример — Показатели пищевой ценности продуктов из мяса категории А должны соответствовать общим требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	*Значение показателя*		
	*вареных, варено-запеченных, копчено-вареных (варено-копченых)**	*копчено-запеченных, запеченных, жареных**	*сырокопченых, сыровяленых**
Массовая доля белка, %, не менее	*14,0*	*18,0*	*16,0*
Массовая доля жира, %, не более	*27,0*	*27,0*	*30,0*
Массовая доля углеводов (в т. ч. крахмала), %, не более	*3,0*		
** Рекомендуемые отклонения фактических значений от значений, указанных в информации для потребителя, составляют: для массовой доли белка и углеводов ± 2 г; для массовой доли жира ± 5 г; для калорийности на ± 53 ккал (энергетической ценности ± 219 кДж), если иное отклонение не установлено изготовителем.*			

Основные физико-химические показатели, регламентирующие использование поваренной соли и функционально значимых пищевых добавок в продуктах из мяса, независимо от технологии подготовки используемого мяса (см. 4.5), должны соответствовать значениям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя			
	вареных, варено-запеченных	запеченных, жареных, копчено-запеченных	копчено-вареных (варено-копченых)	сырокопченых, сыровяленых
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,0	2,5	3,5	5,0
Массовая доля нитрита натрия (калия), %, не более	0,005*	0,005*	0,005*	0,005*
Массовая доля нитрата натрия (калия), %, не более	0,025*	0,025*	0,025*	0,025*
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 (включая добавленный), %, не более	0,8**	0,8**	0,8**	0,8**
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	Не нормируется		

* Для продуктов из мяса, изготовленных с применением пищевых добавок (фиксаторов окраски) Е249, Е250, Е251, Е252, а также при использовании немясных ингредиентов (овощных порошков, соков, экстрактов и т. п.), содержащих в своем составе нитриты и нитраты.

** Предельное значение массовой доли общего фосфора в пересчете на P_2O_5 установлено для продуктов из мяса, в рецептуре которых предусмотрено использование пищевых добавок (пищевых фосфатов) Е338, Е339, Е450, Е451, Е452.

5.1.4 По микробиологическим показателям продукты из мяса 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.

5.1.5 Для реализации не допускаются продукты из мяса со следующими дефектами:

- с загрязнением на поверхности продукта;
- с влажной поверхностью продукта (кроме продуктов из мяса, упакованных в паро-, газонепроницаемые материалы под вакуумом или в модифицированной атмосфере);
- с выхватами мяса, слоя жира и шпика с поверхности продукта (для продуктов из свинины), с неровными краями, имеющими бахромки;
- с остатками щетины (для продуктов из свинины в шкуре);
- с рыхлой консистенцией и (или) с немонолитной структурой продукта, распадающейся на куски при снятии оболочки, пленки, сетки, шпагата и (или) при нарезании;
- со слипами, наплывами фарша (для ветчинных и фаршированных продуктов из мяса);
- с наличием значительного количества бульона, желе, жира (бульонно-жировые отеки — для продуктов из мяса, изготовленных в оболочке, пакетах, формах), превышающих нормы, установленные изготовителем по согласованию с заказчиком или в нормативных документах на продукцию;
- с наличием крупных пустот на разрезе размером более 5 мм (кроме мелкой пористости, которая не является дефектом);
- с наличием пятен на разрезе, цвет которых не свойственен доброкачественному продукту из мяса;
- с измененным цветом мышечной ткани и жира (шпика);
- с лопнувшей оболочкой, пленкой, сеткой и (или) поломанные;
- с нарушением целостности упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере);
- с наличием значительных количеств влаги (конденсата) в упаковке (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере), превышающих нормы, установленные изготовителем по согласованию с заказчиком;
- с размерами отдельных кусочков мясных и немясных ингредиентов, не соответствующими более чем в 1,5 раза размерам, установленным в документе, по которому продукты из мяса были изготовлены (для ветчинных и фаршированных продуктов из мяса);
- с посторонним привкусом и запахом, в том числе с признаками осаливания и прогоркания;
- с наличием на разрезе поверхностного уплотненного слоя (закала) свыше 3 мм;
- с посторонними включениями.

Для продуктов из мяса допускается наличие рисунка сетки на поверхности продукта (образованного при формовании и (или) тепловой обработке), в том числе на шкуре (для продуктов из свинины), а также наличие сетки кровеносных сосудов на шкуре (для продуктов из свинины).

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, используемое для производства продуктов из мяса, по показателям безопасности должно соответствовать [1]—[6] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Требования ко всем видам сырья, используемого при изготовлении конкретных наименований продуктов из мяса, устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.2.2 При производстве продуктов из мяса допускается применение субпродуктов, которые по показателям безопасности должны соответствовать [1] и [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Пищевые добавки, ароматизаторы и комплексные пищевые добавки, используемые для производства продуктов из мяса, должны соответствовать требованиям [3] или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Для изготовления продуктов из мяса не допускается применять:

- мясо, замороженное более одного раза;
- мясо несвежее, в том числе с признаками окислительной порчи жировой ткани (пожелтение, осаливание, прогоркание);
- мясо хряков.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [7] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Пример маркировки продуктов из мяса — «Мясной продукт из свинины сырокопченый «Грудинка» категории В» или «Продукт из свинины мясной категории В. «Грудинка» сырокопченая».

В случае изготовления продуктов из мяса с использованием дополнительной обработки продукции в упакованном виде в маркировке указывают информацию о применении такой обработки.

В соответствии с требованиями [1] во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей, не допускается маркировка продуктов из мяса (кроме продуктов из мяса, изготовленных по межгосударственным стандартам) с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения со следующими названиями: «Окорок тамбовский», «Окорок воронежский», «Рулет ленинградский», «Рулет ростовский», «Шинка по-белорусски», «Ветчина для завтрака», «Шейка московская», «Бекон столичный», «Бекон любительский» в части использования определений или словосочетания целиком (кроме слов «окорок», «рулет», «шинка», «ветчина», «бекон»).

Допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку, характерному рисунку на разрезе, виду используемых рецептурных компонентов или широко применяемому в кулинарии или общественном питании.

В случае наименования продуктов из мяса по мясному ингредиенту (например, ветчина «Говяжья», «Свиная» и др.) его содержание в рецептуре продукта должно превышать содержание других мясных ингредиентов.

При использовании наименований продукции, придуманных по виду рецептурного ингредиента, не являющегося мясным ингредиентом (например, «Ветчина чесночная», «Рулет с паприкой» и др.), в составе продукта указывают соответствующий рецептурный ингредиент по [7].

Дополнительные сведения о составе продукта и свойствах используемого сырья могут быть указаны в виде надписей следующего содержания при условии:

«Без использования ГМО» — при отсутствии в составе генетически модифицированных организмов.

«Без использования фосфатов» — при отсутствии в составе пищевых фосфатов (Е338, Е339, Е450, Е451, Е452).

«Без усилителей вкуса и аромата» — при отсутствии в составе усилителя вкуса и аромата Е640, Е620, Е621, Е622, Е623, Е624, Е625, Е626, Е627, Е628, Е629, Е630, Е631, Е632, Е633, Е634, Е635, Е959.

«Без использования глутамата» — при отсутствии в составе усилителей вкуса и аромата Е620, Е621.

«Без красителей» — при отсутствии в составе красителей.

«Без ароматизаторов» — при отсутствии в составе ароматизаторов.

«Без Е» — при отсутствии в составе пищевых добавок, имеющих индекс Е в соответствии с [3].

«Изготовлено из охлажденного мяса» — при производстве продуктов из мяса из охлажденного мясного сырья.

«Изготовлено из парного мяса» — при производстве продуктов из мяса из парного мясного сырья.

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [7], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры» или в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [8] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество продуктов из мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.2 Продукты из мяса упаковывают целыми изделиями или в нарезанном виде (порционная или сервировочная нарезка) в потребительскую упаковку из различных типов упаковочных материалов, предназначенных для потребительской упаковки. Способ и масса упаковки, применение вакуума или модифицированной атмосферы (состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050

или газовых смесей) регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование продуктов из мяса.

5.4.3 Продукты из мяса выпускают:

- целым изделием;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 100 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 50 г.

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

5.4.4 Отклонение от номинального количества массы нетто в большую сторону не ограничивается или устанавливается изготовителем.

5.4.5 Допускается групповая упаковка продуктов из мяса 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.

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

5.4.7 Продукты из мяса, в том числе упакованные по 5.4.2, 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 лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.4.8 Допускается выпускать в реализацию продукты из мяса, уложенными в многооборотные полимерные или алюминиевые ящики, в контейнеры или 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.

5.4.9 Масса нетто продуктов из мяса 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.

5.4.10 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

6.2 Продукты из мяса принимают партиями. Определение партии — по [2].

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

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

6.6 Остаточную активность кислой фосфатазы (для продуктов из мяса вареных) определяют при разногласиях в оценке готовности продукции по требованию лица, на которое возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции.

6.7 Идентификация сырьевого состава продуктов из мяса и контроль на наличием компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов, осуществляются по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.8 Определение температуры продуктов из мяса проводят по требованию лица, на которое возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции.

6.9 В случае наличия разногласий по составу используемого сырья по требованию лица, на которое возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции проводят идентификацию сырьевого состава продукта.

7 Методы контроля

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

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли крахмала по ГОСТ 29301, ГОСТ 10574;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, ГОСТ ISO 1841-2;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли нитрата натрия — по ГОСТ 29300, ГОСТ EN 12014-3;
- остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009 или нормативным документам**, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

7.6 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 31266;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

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

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

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

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

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

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

7.13 Определение массы нетто продуктов проводят на весах для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

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

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

7.15 Идентификацию сырьевого состава продуктов из мяса проводят по ГОСТ 19496, ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

7.16 Определение группы продуктов из мяса проводят по ГОСТ 32921 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Определение категории проводят в соответствии с техническими документами изготовителя (технологическая документация, рецептурные журналы, технологические журналы).

---

* См. также [9], [10].

** См. также [11].

*** См. также [10].

Для определения массовой доли мышечной ткани ($D_{м.т}$) в рецептуре продуктов из мяса определяют массовую долю мышечной ткани в каждом мясном ингредиенте.

В случае использования жилованного мяса массовую долю мышечной ткани $D_{м.т}$, доли ед., вычисляют по формуле

$$D_{м.т} = 1 - D_{с.ж.т}, \quad (1)$$

где $D_{с.ж.т}$ — содержание соединительной и жировой ткани, доли ед.

В случае использования обваленного мяса (или мяса с неустановленным содержанием соединительной и жировой ткани) для определения массовой доли мышечной ткани применяют метод разжиловки или препарирования.

Из неизмельченного обваленного мяса отбирают пробу массой не менее 5 кг. С помощью жиловочного ножа отделяют соединительную и жировую ткани от мышечной и взвешивают. Массовую долю мышечной ткани $D_{м.т}$, доли ед., в обваленном мясе вычисляют по формуле

$$D_{м.т} = \frac{m_1}{m_2}, \quad (2)$$

где m_1 — масса мышечной ткани в пробе, кг;

m_2 — масса отобранной пробы, кг.

За результат определения массовой доли мышечной ткани в мясном ингредиенте (обваленном мясе) принимают среднеарифметическое значение результатов от не менее чем трех повторностей определения от разных смен работы предприятия.

При использовании для изготовления продуктов из жилованного мяса или обваленного мясного сырья, поступающего в замороженном виде (блоки), и необходимости дополнительного контроля информации, указанной поставщиком, от партии методом случайной выборки отбирают один блок. Мясное сырье размораживают. Размороженное мясо взвешивают. Затем с помощью жиловочного ножа отделяют соединительную и жировую ткань от мышечной ткани. Полученную мышечную ткань взвешивают. Массовую долю мышечной ткани определяют по формуле (2).

В случае получения результата, не соответствующего информации, указанной поставщиком, дополнительно анализируют еще два блока и за окончательный результат принимают среднеарифметическое значение определений массовой доли мышечной ткани в каждом из отобранных блоков*.

Общую массу мышечной ткани $О_{м.т.р}$, кг, при использовании нескольких мясных ингредиентов в рецептуре вычисляют по формуле

$$О_{м.т.р} = \sum X_{м.и(i)} \cdot X_{м.т(i)}, \quad (3)$$

где $X_{м.и(i)}$ — количество i-го мясного ингредиента в рецептуре, кг;

$X_{м.т(i)}$ — массовая доля мышечной ткани в i-м мясном ингредиенте, доли ед.

Массовую долю мышечной ткани в продукте $D_{м.т}$, %, вычисляют по формуле

$$D_{м.т} = \frac{О_{м.т.р}}{M_{р.к}} \cdot 100, \quad (4)$$

где $M_{р.к}$ — масса всех рецептурных компонентов, включая добавленную воду, оставшуюся в продукте после термической обработки, кг.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель согласно [1], [2], [7] и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

---

* Исследуемых блоков должно быть не менее трех.

8.2 Продукты из мяса выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

8.3 Продукты из мяса транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевой продукции, действующими на транспорте соответствующего вида.

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

8.5 В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты из мяса хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

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 029/2012 — Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[4] «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Таможенном союзе»

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 — О безопасности молока и молочной продукции

[6] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 — Технический регламент на масложировую продукцию

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

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

[9] ISO 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[10] 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

[11] ISO 13730:1996 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

УДК 637.525:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: продукты из мяса, цельнокусковые, ветчинные, фаршированные, консистенция, вид на разрезе, упаковка

Редактор *Л.В. Коретникова*
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. 1,81.

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