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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33818— 2016

Мясо

ГОВЯДИНА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены 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 28 июня 2016 г. № 49—2016)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 августа 2016 г. № 937-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33818—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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, 2016

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 Технические требования 3
5 Правила приемки 6
6 Методы контроля 7
7 Транспортирование и хранение 9
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

ГОВЯДИНА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННАЯ

Технические условия

Meat. High quality beef. Specifications

Дата введения — 2017—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на высококачественную говядину, предназначенную для реализации в торговле и использования в сети общественного питания в виде полутуш, четвертин, отрубов на кости (спинного и поясничного), бескостных (спинного, поясничного, пояснично-подвздошной мышцы/вырезки, верхней части тазобедренного отруба, подлопаточного отруба) (далее — высококачественная говядина).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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 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 19496—2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

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

ГОСТ 23392—78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

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

Издание официальное

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

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 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 (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 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 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

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

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

ГОСТ 31982—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения содержания бета-адреностимуляторов с помощью газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

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

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

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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

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 ГОСТ 18157, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **высокопродуктивный молодняк крупного рогатого скота:** Бычки и телки специализированных мясных пород в возрасте от 8 мес до 24 мес, бычки-кастраты в возрасте от 8 мес до 30 мес, откормленные с момента отъема от матерей преимущественно на пастбищных и/или объемистых кормах; в период заключительного откорма (не менее 100 дней до убоя) на сбалансированных высококалорийных кормовых рационах с обеспечением не менее 70 % питательности за счет зерновых концентратов.

3.2 **высококачественная говядина:** Охлажденная говядина с установленным уровнем мраморности, толщиной подкожного жира, цветом мяса и подкожного жира, площадью мышечного глазка, полученная от высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота, реализуемая не ранее чем через 120 ч с момента убоя в виде полутуш, четвертин и отрубов.

3.3 **мраморность мяса:** Идентификационный признак мяса, характеризующийся наличием вкраплений и прослоек жира между мышечными волокнами, напоминающих рисунок мрамора и хорошо видимых на поперечном срезе (мышечном глазке) длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*).

3.4 **мышечный глазок:** Вид длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*) на поперечном срезе между 12 и 13-м ребрами.

3.5 **категория высококачественной говядины:** Характеристика туш в зависимости от массы, форм и развития мышц.

3.6 **класс высококачественной говядины:** Характеристика туш в зависимости от мраморности, цвета мышечной ткани, цвета, толщины подкожного жира и площади мышечного глазка.

4 Технические требования

4.1 Высококачественная говядина должна соответствовать требованиям [1], [2] и настоящего стандарта.

4.2 Характеристика анатомических границ отрубов — спинного и поясничного, пояснично-подвздошной мышцы/вырезки, верхней части тазобедренного отруба и подлопаточного отруба — должна соответствовать требованиям ГОСТ 31797 с учетом разделения полутуш на переднюю и заднюю четвертины между 12 и 13 ребрами и соответствующими грудными позвонками и, соответственно, изменения верхней границы спинного и нижней границы поясничного отрубов. Не допускается наличие порезов и нарушения целостности мышц.

4.3 По органолептическим и физико-химическим показателям высококачественная говядина должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге. Цвет мышц — от светло-красного до темно-красного, цвет жира — от белого до светло-желтого. На поперечном срезе спинного и поясничного отрубов наличие мраморности — от небольшой до насыщенной
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Свойственный свежему мясу
Состояние подкожного жира	Консистенция твердая, при раздавливании крошится
Массовая доля летучих жирных кислот, не более, мг КОН/25 г мяса	4,0
Концентрация водородных ионов, ед. pH	От 5,5 до 5,8

4.4 Микробиологические показатели высококачественной говядины не должны превышать норм, установленных [1], [2].

4.5 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), пестицидов, радионуклидов и диоксинов в высококачественной говядине не должно превышать норм, установленных [1], [2], нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Содержание антибиотиков, гормонов, стимуляторов роста в высококачественной говядине не допускается.

4.7 Требования к сырью

4.7.1 Для получения высококачественной говядины используют туши высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота, выращенного на специализированных предприятиях или в индивидуальных (фермерских) хозяйствах, свободных от заразных (зооантропонозных) болезней, с соблюдением ветеринарных и зоотехнических требований, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов и антибиотиков, кормов, подвергнутых обработке с использованием ионизирующего излучения.

4.7.2 Не допускается получение высококачественной говядины от животных, выращенных с применением методов генной инженерии.

4.7.3 Высококачественную говядину вырабатывают на предприятиях мясной промышленности, имеющих и поддерживающих процедуры, основанные на принципах ХАССП или аналогичной системы в соответствии с [1].

4.7.4 Для получения высококачественной говядины используют туши, прошедшие товароведческую оценку по категориям и классам на соответствие требованиям 4.7.5—4.7.10.

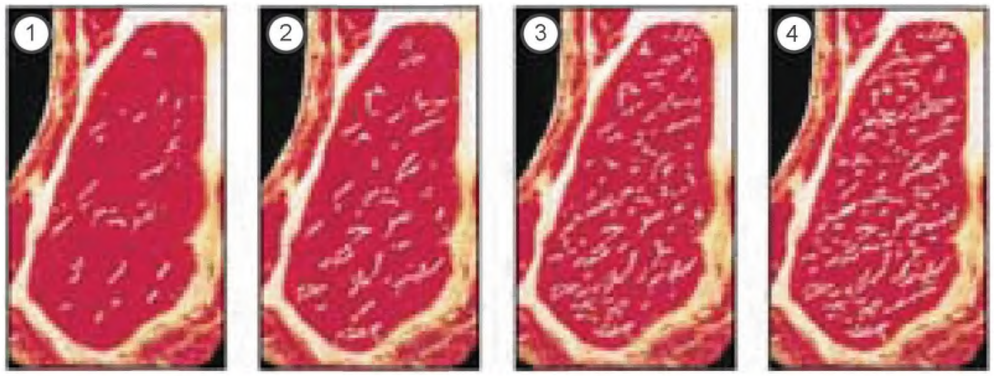
4.7.5 Оценку туш по категориям осуществляют в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Категория	Требования (низшие пределы)
В	Туши массой не менее 315 кг, полномясные с округлой, выпуклой и отлично развитой мускулатурой. При осмотре в профиль — широкие. Тазобедренная часть туши очень широкая и ровная, нависание мышц бедра в области коленного сустава хорошо выражено, спина и поясница широкие и толстые почти до холки, остистые отростки позвонков не просматриваются; лопатки и грудь очень округлые и хорошо заполнены мышцами, перехвата за лопатками нет, лопаточная кость не просматривается из-за толстого слоя мышц
К	Туши массой не менее 280 кг, полномясные с округлой, выпуклой и отлично развитой мускулатурой. При осмотре в профиль — широкие. Тазобедренная часть туши очень широкая и ровная, нависание мышц бедра в области коленного сустава хорошо выражено, спина и поясница широкие и толстые почти до холки, остистые отростки позвонков не просматриваются; лопатки и грудь очень округлые и хорошо заполнены мышцами, перехвата за лопатками нет, лопаточная кость не просматривается из-за толстого слоя мышц
Г	Туши массой не менее 240 кг, полномясные с округлой хорошо развитой мускулатурой. При осмотре в профиль — средней ширины и заполненности мускулатурой. Тазобедренная часть средней ширины, ровная, мышцы бедра в области коленного сустава заметны, но не нависают, спина и поясница средней ширины, но сужается в направлении к холке, остистые отростки позвонков не просматриваются, лопатки и грудь округлые, заполнены мышцами, перехват за лопатками не виден, лопаточная кость скрыта мышцами

4.7.6 Туши должны быть разделены на полутуши по позвоночному столбу, без оставления целых тел позвонков и без их дробления. Спинной мозг должен быть удален.

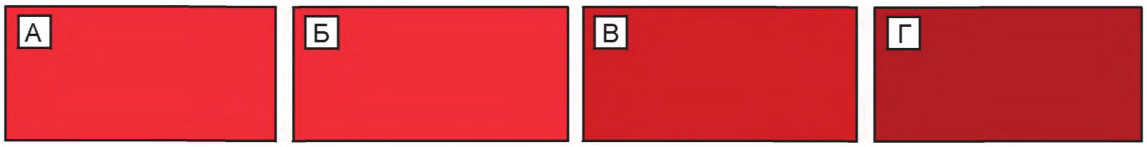
4.7.7 Оценку по классам в зависимости от мраморности (см. рисунок 1), цвета мышечной ткани (см. рисунок 2), цвета подкожного жира (см. рисунок 3), толщины подкожного жира и площади мышечного глазка осуществляют между 12 и 13 ребрами и соответствующими грудными позвонками в соответствии с требованиями, указанными в таблице 3.



1 — небольшая; *2* — умеренная; *3* — хорошая; *4* — насыщенная

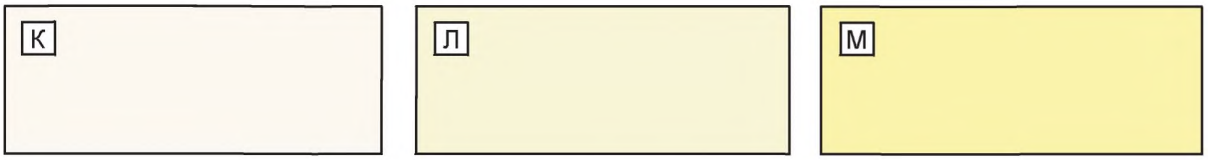
Рисунок 1 — Шкала мраморности для оценки высококачественной говядины[1)]

[1)] Данный рисунок приведен в целях информации, при определении мраморности необходимо пользоваться эталонами мраморности.



А — светло-красный; Б — ярко-красный; В — красный; Г — темно-красный

Рисунок 2 — Шкала оттенков цвета мышечной ткани для оценки высококачественной говядины[2)]



К — белый; Л — молочно-белый; М — светло-желтый

Рисунок 3 — Шкала оттенков цвета подкожного жира для оценки высококачественной говядины[3)]

Таблица 3

Класс	Мраморность, не менее	Толщина подкожного жира, см, не более	Площадь мышечного глазка, $см^2$, не менее	Цвет мышечной ткани на поперечном разрезе	Цвет подкожного жира
1	Насыщенная	2,0	80	От светло-красного до красного (в диапазоне А-В)	Белый или молочно-белый (К или Л)
2	Хорошая	2,0	75	От светло-красного до красного (в диапазоне А-В)	Белый или молочно-белый (К или Л)
3	Умеренная	2,0	70	Допускается темно-красный цвет (Г)	Допускается светло-желтый цвет (М)
4	Небольшая	2,0	70	Допускается темно-красный цвет (Г)	Допускается светло-желтый цвет (М)

4.7.8 Величина pH, измеренная на длиннейшей мышце спины (*m. Longissimus dorsi*) через 24 ч после убоя и при реализации, должна составлять от 5,5 до 5,8 ед. pH включительно.

4.7.9 На полутушах, четвертинах и отрубах не допускается наличия побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани.

4.7.10 Для получения высококачественной говядины используют полутуши и четвертины, охлажденные до температуры в толще мышц не ниже минус 1,5 °С и не выше 4 °С. Выделение отрубов проводят не ранее 24 ч после убоя.

4.8 Маркировка

4.8.1 Маркировка должна соответствовать [2] и [3], быть четкой. Средства для маркировки не должны влиять на показатели качества высококачественной говядины и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

4.8.2 Ветеринарное клеймение полутуш и четвертин осуществляют в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.8.3 На каждую полутушу и четвертину наносят оттиск ветеринарного клейма, подтверждающего, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена, и по ее результатам продукт безопасен в

[2)] Данный рисунок приведен в целях информации, при определении цвета мяса необходимо пользоваться эталонами цвета.

[3)] Данный рисунок приведен в целях информации, при определении цвета жира необходимо пользоваться эталонами цвета.

ветеринарно-санитарном отношении и может использоваться на пищевые цели, а также проставляют товароведческие клейма, обозначающие качество (категорию и класс).

4.8.4 Товароведческую маркировку полутуш и четвертин осуществляют по настоящему стандарту только при наличии оттиска клейма государственной ветеринарной службы. На полутушах говядины ставят два оттиска клейма — по одному на лопаточной и бедренной частях; на четвертинах — по одному.

4.8.5 Товароведческую оценку и маркировку полутуш и четвертин осуществляют на основе определения категории в парном состоянии и класса — не ранее чем через 24 ч после убоя.

Полутуши и четвертины маркируют клеймом с обозначением букв, соответствующих категориям: «В», «К», «Г»; цифр, соответствующих классам: «1», «2», «3», «4». Размеры букв и цифр: высота — 20 мм, ширина — 10 мм, толщина — 1,0—1,5 мм.

4.8.6 Высококачественную говядину маркируют в соответствии с [2], [3] с дополнительным указанием:

- категории и класса туши;
- даты убоя.

4.8.7 Транспортная маркировка высококачественной говядины по [2], [3], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Ограничение температуры».

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом в соответствии с [2], [3] с дополнительным указанием даты убоя.

Пример маркировки высококачественной говядины

«Высококачественная говядина охлажденная. Спинной отруб бескостный, категория В, класс 3, ГОСТ 33818—2016»

4.8.8 Допускается для высококачественной говядины, поступающей по импорту, в наименовании дополнительно указывать название продукции на языке страны-изготовителя.

4.8.9 Маркировка высококачественной говядины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.9 Упаковка

4.9.1 Высококачественную говядину в отрубах вырабатывают в упакованном виде.

4.9.2 Упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [4], обеспечивать сохранность и товарный вид отрубов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.9.3 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

4.9.4 Высококачественную говядину упаковывают в пакеты из полимерных материалов под вакуумом с последующей термоусадкой или без нее. Упакованную говядину укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, ящики полимерные многооборотные.

4.9.5 Масса нетто высококачественной говядины в ящиках должна быть не более 25 кг.

4.9.6 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают высококачественную говядину (отруб) одного наименования и одной даты выработки.

4.9.7 Упаковка высококачественной говядины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Высококачественную говядину принимают партиями. Под партией понимают определенное количество высококачественной говядины одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем в соответствии с настоящим стандартом в течение одной смены, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость высококачественной говядины.

5.2 Дополнительно высококачественная говядина должна сопровождаться ветеринарным документом, содержащим информацию об исключении использования в процессе выращивания высокопродуктивного крупного рогатого скота стимуляторов роста животных, антибиотиков, гормональных

препаратов, ГМО, кормов, подвергнутых обработке с использованием ионизирующего излучения, содержащих пестициды.

5.3 Приемку высококачественной говядины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом.

5.4 Для оценки качества высококачественной говядины проводят выборку из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Объем партии (число единиц), шт.	Число отобранных единиц, шт.
До 100 включ.	Не менее 3
От 101 до 500 включ.	Не менее 7
От 501 до 1000 включ.	Не менее 10
Св. 1000	15

5.5 Порядок и периодичность контроля пищевой ценности, микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, гормонов, стимуляторов роста, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.6 Контроль содержания диоксинов в высококачественной говядине осуществляют в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.7 В случаях разногласия в видовой принадлежности высококачественной говядины, а также по требованию контролирующих организаций проводят гистологическую идентификацию продукта.

5.8 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой из той же партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб для проведения испытаний — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 7269, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164.

6.2 Определение свежести — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

6.4 Определение микробиологических показателей:

- КМАФАнМ — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечной палочки (БГКП) — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31747;
- бактерий рода *Salmonella* — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659;
- бактерий *L. monocytogenes* — по ГОСТ 21237, ГОСТ 32031.

6.5 Определение содержания токсичных элементов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт и:

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

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

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

6.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

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

6.11 Определение стимуляторов роста — по ГОСТ 31982 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.12 Определение летучих жирных кислот — по ГОСТ 23392.

6.13 Массу туш определяют в парном состоянии взвешиванием на монорельсовых весах для статического взвешивания с классом точности III с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000 кг, дискретностью (*d*) 0,1; 0,2 кг (соответственно), с порогом чувствительности 1,4.

6.14 Цвет мяса, подкожного жира и мраморность определяют в охлажденном состоянии на полутушах и четвертинах на мышечном глазке не ранее 24 ч после убоя.

При определении цвета мяса, подкожного жира и мраморности освещение должно быть рассеянным дневным светом без проникновения прямых солнечных лучей. Освещение не должно искажать цвет оцениваемого продукта. Освещенность рабочих мест должна быть равномерной и составлять не менее 500 лк.

Если оценка мраморности по эталонной шкале попадает между двумя характеристиками, принимают во внимание меньшую из них.

6.15 Определение величины pH в охлажденном состоянии — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.16 Определение толщины подкожного жира в самом тонком месте (см. рисунок 4) в охлажденном состоянии — измерительной линейкой по ГОСТ 427 с допустимой точностью ±1 мм, перпендикулярно внешней поверхности мышечного глазка.



Рисунок 4 — Измерение толщины подкожного жира (*C*) при оценке высококачественной говядины

6.17 Определение площади мышечного глазка (см. рисунок 5) в охлажденном состоянии проводят измерительной линейкой по ГОСТ 427 с допустимой точностью ±2 мм длины (*a*) и ширины (*b*) и вычисляют по формуле

$$S = a \cdot b \cdot 0{,}8 \qquad (1)$$

где S — площадь мышечного глазка, см^2;

a — длина мышечного глазка, см;

b — ширина мышечного глазка, см;

0,8 — расчетный коэффициент.

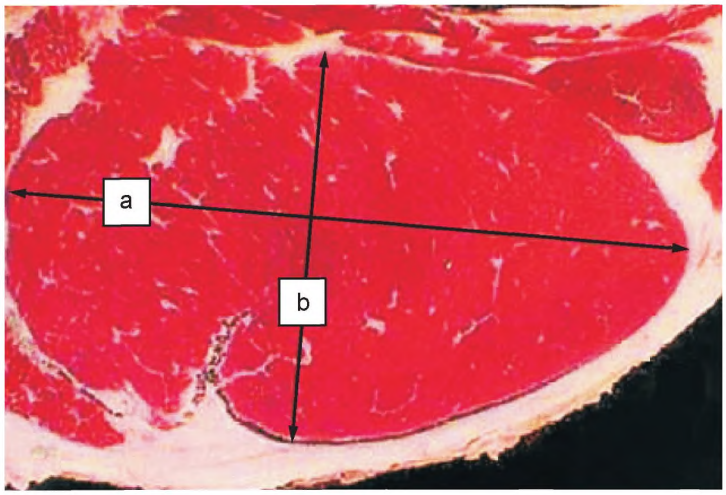


Рисунок 5 — Определение площади мышечного глазка при оценке высококачественной говядины

6.18 Температуру определяют в толще мышечной ткани на глубине не менее 1 см цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами, предназначенными для измерения температуры в пищевых продуктах, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, поверенными в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.19 Идентификацию видовой принадлежности высококачественной говядины проводят по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Высококачественную говядину транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с условиями хранения.

7.2 Срок годности и условия хранения высококачественной говядины устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Рекомендуемый срок годности высококачественной говядины, упакованной под вакуумом, при температуре хранения от минус 1,5 °С до 4 °С и относительной влажности 85 % — не более 25 сут с момента убоя, включая не менее 120 ч созревания на предприятии.

7.4 Транспортирование и хранение высококачественной говядины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 637.514:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: говядина высококачественная, высокопродуктивный молодняк крупного рогатого скота, отруба, категория, класс, мраморность мяса, мышечный глазок, технические требования

Редактор *Д.А. Мезинова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 25.08.2016. Подписано в печать 07.09.2016. Формат 60 ×84$^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,65. Тираж 62 экз. Зак. 2104.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru