МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33102—
2014**

ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Классификация

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В.М. Горбатова (ФГБНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 ноября 2014 г. № 1637-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33102—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 Настоящий стандарт разработан на основе применения ГОСТ Р 52428—2005

6 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

© Стандартинформ, 2015

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

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

ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Классификация

Products of meat industry. Classification

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на основные виды продукции мясной промышленности, и устанавливает ее классификацию в зависимости от направления использования, назначения и технологии изготовления.

Примечание — Более детальная классификация продукции мясной промышленности может дополнительно содержаться в стандартах вида общих технических условий на конкретные группы продукции.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 18157—88 Продукты убоя скота. Термины и определения

ГОСТ 18158—72 Производство мясных продуктов. Термины и определения

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 18157, ГОСТ 18158.

4 Классификация продукции

4.1 Классификация продукции мясной промышленности

4.1.1 В зависимости от переработки (обработки) продукцию подразделяют:

- на продукты убоя;
- продукцию переработки продуктов убоя (в том числе мясную продукцию).

4.1.2 В зависимости от предназначения продукцию подразделяют:

- на общую;
- специализированную — для детей раннего возраста; для детей дошкольного и школьного возраста; для диетического (лечебного и профилактического); функционального питания.

4.2 Классификация продуктов убоя:

Продукты убоя подразделяют:

- на мясо;

Издание официальное

- кость;
- субпродукты;
- жир-сырец;
- кровь и продукты ее переработки;
- сырье кишечное и мочевые пузыри;
- сырье кожевенное и меховое;
- сырье эндокринно-ферментное;
- сырье специальное;
- сырье коллагенсодержащее и кератинсодержащее;
- сырье для кормовой и технической продукции.

4.3 Классификация мяса

4.3.1 В зависимости от вида убойных (продуктивных) животных:

- говядина;
- свинина;
- баранина;
- конина;
- оленина;
- мясо прочих видов убойных (продуктивных) животных и возрастных групп убойных (продуктивных) животных (в том числе телятина, мясо поросят, козлятина, жеребятина, мясо кролика, буйволятина, верблюжатина и другие виды мяса).

4.3.2 В зависимости от способа разделки:

- туши;
- полутуши;
- четвертины;
- отрубы.

4.3.3 В зависимости от термического состояния мясо:

- парное;
- остывшее;
- охлажденное;
- подмороженное;
- замороженное;
- размороженное.

4.3.4 В зависимости от упитанности говядина от взрослого крупного рогатого скота, телятина, молочная телятина, баранина от взрослых и молодняка овец, конина от взрослых лошадей, оленина от взрослых и молодых оленей:

- I категория;
- II категория.

4.3.5 В зависимости от массы туш и упитанности говядина от молодняка крупного рогатого скота:

- категория супер;
- категория прима;
- категория экстра;
- категория отличная;
- категория хорошая;
- категория удовлетворительная;
- категория низкая.

4.3.6 В зависимости от массы туш и упитанности конина от молодняка:

- I категория;
- II категория.

4.3.7 В зависимости от массы туш и упитанности баранина от молодняка овец:

- I класс;
- II класс;
- III класс;
- IV класс.

4.3.8 В зависимости от массы туш и толщины шпика свинина:

- I категория;
- II категория;
- III категория;

- IV категория;
- V категория;
- VI категория.

4.3.9 В зависимости от массы туши и выхода мышечной ткани свинина от молодняка:

- класс экстра;
- класс первый;
- класс второй;
- класс третий;
- класс четвертый;
- класс пятый.

4.3.10 В зависимости от массы туши и толщины шпика свинина от подсвинков, боровов, свиноматок, поросят молочников, хрячков:

- класс А;
- класс В;
- класс С;
- класс D;
- класс Е.

4.3.11 Туши всех видов убойных (продуктивных) животных, не соответствующие установленным требованиям — тощая категория.

4.3.12 В зависимости от способа обработки свиных туш свинина:

- в шкуре;
- без шкуры или со снятым крупоном;
- обрезная.

4.4 Классификация кости

4.4.1 В зависимости от вида убойных (продуктивных) животных:

- крупного рогатого скота;
- мелкого рогатого скота;
- свиней;
- прочих видов убойных (продуктивных) животных.

4.4.2 По способу обработки:

- I категория — сырая кость всех видов скота;
- II категория — кость всех видов скота обезжиренная, сборная, роговой стержень.

4.4.3 По производственному назначению:

- пищевая;
- для производства (изготовления) желатина;
- для производства (изготовления) клея;
- для производства (изготовления) кормовой муки;
- для производства (изготовления) товаров народного потребления (поделочная кость);
- для кормления пушных зверей и домашних животных.

4.5 Классификация субпродуктов

4.5.1 В зависимости от вида убойных (продуктивных) животных:

- говяжьи;
- свиные;
- бараньи;
- конские;
- оленьи;
- прочих видов убойных (продуктивных) животных.

4.5.2 В зависимости от морфологического строения:

- мякотные;
- мясокостные;
- шерстные;
- слизистые.

4.5.3 В зависимости от направления использования субпродукты подразделяют:

- на пищевые;
- для производства (изготовления) кормовой муки и кормов;
- для кормления пушных зверей и домашних животных;
- для производства (изготовления) медицинских препаратов.

4.5.4 В зависимости от термического состояния:
- охлажденные;
- замороженные.

4.6 Классификация жира-сырца

4.6.1 В зависимости от вида убойных (продуктивных) животных:
- говяжий;
- свиной;
- бараний;
- конский;
- прочих видов убойных (продуктивных) животных.

4.6.2 В зависимости от анатомической принадлежности:
- подкожный;
- мездровый;
- курдючный;
- щуповый;
- внутренний;
- сальник;
- брыжеечный;
- кишечный.

4.7 В зависимости от состава блоки мясные замороженные:
- мясокостные;
- из обваленного мяса;
- из жилованого мяса;
- из шпика;
- из субпродуктов.

4.8 Классификация крови и продуктов ее переработки

4.8.1 В зависимости от технологии обработки:
- цельная;
- осветленная;
- дефибринированная;
- стабилизированная;
- плазма;
- сыворотка;
- форменные элементы;
- фибрин;
- альбумин светлый;
- альбумин черный.

4.8.2 В зависимости от назначения:
- пищевые;
- специальные;
- технические;
- для производства (изготовления) кормовой муки и кормов;
- для кормления пушных зверей и домашних животных.

4.8.3 В зависимости от способа подготовки к хранению:
- консервированные поваренной солью;
- коагулированные (вареные);
- сухие.

4.8.4 В зависимости от термического состояния (кроме сухих):
- свежие;
- охлажденные;
- замороженные.

4.9 Классификация кишечного сырья и мочевых пузырей

4.9.1 В зависимости от вида убойных (продуктивных) животных и анатомической принадлежности:
- говяжье — черевы, круга, проходники, синюги, мочевые пузыри;
- свиное — черевы, глухарки, гузенки, кудрявки, мочевые пузыри;
- баранье — черевы, синюги, гузенки;

- конское — черевы, проходники;
- прочих видов убойных (продуктивных) животных.

4.9.2 В зависимости от технологии обработки:
- кишки-сырец консервированные;
- кишки-полуфабрикат обработанные;
- кишки-фабрикат.

4.9.3 В зависимости от способа консервирования:
- соленое;
- солено-замороженное;
- замороженное;
- сухое.

4.10 Классификация кожевенного и мехового сырья:
- шкуры крупного рогатого скота;
- шкуры телят;
- шкуры свиней;
- шкуры свиней — крупоны;
- шкуры коз;
- шкуры верблюдов;
- шкуры конские (жеребят);
- шкуры оленьи;
- овчины кожевенные;
- овчины меховые;
- овчины шубные;
- шкуры прочих видов убойных (продуктивных) животных.

4.11 Классификация эндокринно-ферментного и специального сырья

4.11.1 В зависимости от видов убойных (продуктивных) животных:
- говяжье;
- телячье;
- свиное;
- баранье;
- козье;
- прочих видов убойных (продуктивных) животных.

4.11.2 В зависимости от анатомической принадлежности:
- аорта;
- гипофиз;
- гипоталамус;
- железа молочная;
- желчь;
- железа зобная;
- железы паращитовидные;
- железа поджелудочная;
- железа щитовидная;
- желтые тела;
- камни желчные;
- кровь;
- легкие;
- мозг головной;
- мозг спинной;
- надпочечники;
- панты;
- плацента;
- печень;
- плод;
- почки;
- селезенка;
- семенники;
- оболочка слизистая сычугов крупного рогатого скота и свиных желудков;

- оболочка слизистая языков крупного рогатого скота;
- стекловидное тело глазное;
- оболочка слизистая тонких кишок;
- трахеи;
- хрящи;
- железы пузырьковидные;
- железы слюнные;
- сердце;
- железа предстательная;
- эпифиз;
- цереброкортекс (неокортекс);
- яичники.

4.12 Классификация коллагенсодержащего и кератинсодержащего сырья

- рога;
- копыта;
- волос;
- щетина;
- кожевенные отходы.

4.13 Классификация непищевого сырья для кормовой и технической продукции:

- конфискаты;
- непищевое мясокостное сырье;
- непищевое мякотное сырье;
- костное сырье;
- техническая кровь;
- каныга.

4.14 Классификация продукции переработки продуктов убоя

В зависимости от направления использования:

- пищевая (мясная продукция);
- кормовая;
- техническая.

4.14.1 Классификация пищевой продукции (мясной продукции)

4.14.1.1 В зависимости от используемого сырья и технологии производства (изготовления) пищевая продукция:

- колбасные изделия;
- продукты из мяса;
- продукты из шпика;
- полуфабрикаты;
- кулинарные изделия (в т. ч. готовые блюда);
- консервы;
- бульоны;
- сухие продукты;
- животные топленые пищевые жиры;
- желатин;
- пищевая кость;
- мясо механической обвалки (дообвалки).

4.14.1.2 В зависимости от назначения колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы, бульоны, сухие продукты подразделяют:

- на продукцию общего назначения;
- специализированную продукцию.

4.14.2 Классификация колбасных изделий

4.14.2.1 В зависимости от технологии изготовления:

- колбасные изделия вареные, в том числе фаршированные — колбасы (колбаски), сосиски, сардельки, шпикачки, хлебы колбасные, прочие;
- колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов — паштеты, ливерные колбасы, студни, холодцы, заливные, зельцы, прочие;
- кровяные колбасы (колбасные изделия);
- жареные колбасы (колбасные изделия);

- колбасные изделия копченые — колбасы (колбаски): полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, сырокопченые мажущейся консистенции (пастообразные);
- сыровяленые колбасные изделия — сыровяленые колбасы (колбаски), в том числе мажущейся консистенции.

4.14.2.2 В зависимости от особенностей тепловой обработки:
- без применения дополнительной тепловой обработки;
- колбасные изделия пастеризованные.

4.14.3 Классификация продуктов из мяса

4.14.3.1 В зависимости от вида используемого мяса:
- из говядины;
- свинины;
- баранины;
- конины;
- оленины;
- мяса прочих видов убойных (продуктивных) животных (а также из любого сочетания мяса разных видов убойных (продуктивных) животных).

4.14.3.2 В зависимости от технологии подготовки мяса:
- цельнокусковые;
- фаршированные;
- ветчинные;
- прочие.

4.14.3.3 В зависимости от технологии изготовления:
- соленые;
- вареные;
- запеченные;
- копченые:
- сырокопченые;
- варено-копченые;
- копчено-вареные;
- копчено-запеченные;
- сыровяленые;
- варено-запеченные;
- жареные;
- прочие.

4.14.3.4 В зависимости от особенностей тепловой обработки:
- без применения дополнительной тепловой обработки;
- продукты из мяса пастеризованные.

4.14.4 Классификация продуктов из шпика

В зависимости от технологии изготовления:
- соленые;
- вареные;
- копченые;
- варено-копченые;
- копчено-запеченные;
- запеченные;
- вяленые;
- жареные;
- прочие.

4.14.5 Классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий

4.14.5.1 В зависимости от вида используемого мяса:
- из говядины;
- свинины;
- баранины;
- конины;
- оленины;
- мяса прочих видов убойных (продуктивных) животных (а также из любого сочетания мяса разных видов убойных (продуктивных) животных).

4.14.5.2 В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты и кулинарные изделия разделяют:

- на кусковые;
- рубленые;
- фаршированные;
- в тесте;
- прочие.

4.14.5.3 Кусковые полуфабрикаты и кулинарные изделия в зависимости от морфологического состава мяса:

- бескостные;
- мясокостные.

4.14.5.4 В зависимости от массы кусков кусковые полуфабрикаты и кулинарные изделия подразделяют:

- на крупнокусковые;
- порционные;
- мелкокусковые.

4.14.5.5 В зависимости от состава сырья кулинарные изделия подразделяют на:

- с гарниром;
- без гарнира.

4.14.5.6 По термическому состоянию полуфабрикаты и кулинарные изделия подразделяют:

- на охлажденные;
- замороженные.

4.14.6 Классификация консервов

4.14.6.1 В зависимости от вида используемого мяса:

- из говядины;
- свинины;
- баранины;
- конины;
- оленины;
- мяса прочих видов убойных (продуктивных) животных;
- мяса различных видов убойных (продуктивных) животных в любом соотношении;
- субпродуктов;
- мяса различных вид убойных (продуктивных) животных и субпродуктов в любом сочетании.

4.14.6.2 В зависимости от вида термической обработки:

- стерилизованные;
- пастеризованные.

4.14.6.3 В зависимости от технологии изготовления:

- кусковые;
- рубленые;
- фаршевые;
- паштетные;
- ветчинные;
- эмульгированные;
- консервированные готовые блюда — первые обеденные и вторые обеденные.

4.14.6.4 В зависимости от используемых растительных компонентов мясорастительные (растительно-мясные) консервы подразделяют на:

- с крупами;
- бобовыми;
- овощами;
- макаронными изделиями;
- прочими пищевыми компонентами растительного и животного происхождения.

4.14.7 Классификация бульонов и сухих продуктов

4.14.7.1 В зависимости от используемого сырья бульоны подразделяют:

- на мясные;
- мясокостные;
- костные.

4.14.7.2 В зависимости от технологии изготовления бульоны подразделяют:

- на жидкие;

- концентрированные;
- сухие — порошкообразные и формованные.

4.14.7.3 В зависимости от технологии изготовления сухие продукты подразделяют:
- на сушеное мясо;
- сухие экструдированные продукты;
- животные белки и их гидролизаты, полученные из коллагенсодержащего сырья;
- прочие.

4.14.8 Классификация животных топленых жиров

4.14.8.1 В зависимости от вида используемого сырья:
- говяжий;
- свиной;
- бараний;
- конский;
- костный;
- сборный;
- прочий.

4.14.8.2 В зависимости от технологии производства (изготовления):
- консервированный (без наполнителей, с наполнителями);
- неконсервированный (без наполнителей, с наполнителями).

4.14.9 Классификация желатина

В зависимости от технологии изготовления:
- порошкообразный;
- формованный.

4.14.10 Классификация мяса механической обвалки (дообвалки) в зависимости от вида убойного животного:
- говяжье;
- свиное;
- баранье;
- прочих видов убойных (продуктивных) животных.

4.14.11 Классификация мясной продукции по массовой доле мясных ингредиентов

В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, консервы, бульоны, сухие продукты подразделяют:
- на мясные;
- мясосодержащие,
- мясорастительные (для консервов, содержащих мясные и растительные ингредиенты);
- растительно-мясные (для консервов, содержащих мясные и растительные ингредиенты);
- аналоги.

4.14.12 Классификация кормовой продукции

В зависимости от используемого сырья и технологии производства (изготовления):
- мясная мука;
- мясокостная мука;
- костная мука;
- кровяная мука;
- корма животные сухие;
- экструдированные корма;
- вареные корма;
- рогокопытная мука;
- кормовой жир;
- бульон кормовой;
- белково-жировой концентрат.

4.14.13 Классификация технической продукции

В зависимости от используемого сырья и технологии производства (изготовления):
- клей костный;
- клей мездровый;
- альбумин черный технический;
- кость поделочная;
- желатин технический;
- жир технический;
- желатин полиграфический.

Библиография

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

УДК 636.087.07:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: классификация, продукция мясной промышленности, группы, виды, категории, классы, мясные, мясосодержащие, мясорастительные

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 12.03.2015. Подписано в печать 23.03.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 48 экз. Зак. 1324.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru