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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32921—
2014**

ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Порядок присвоения групп

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 «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 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
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 ноября 2014 г. № 1648-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32921–2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 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

© 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

Порядок присвоения групп

The products of the meat industry. The procedure for assigning groups

Дата введения — 2016–01–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукцию мясной промышленности (продукты из мяса, колбасные изделия, полуфабрикаты, кулинарные изделия и консервы) и устанавливает порядок присвоения групп данной продукции.

2 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

2.1 **группа:** Мясные [мясосодержащие] продукты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре.

Примечание — Мясо птицы считается мясным ингредиентом при условии его содержания в рецептуре продукта в количестве меньшем, чем продуктов убоя других продуктивных животных.

2.2 **потери массы при термической обработке (Δ):** Разница между массой сырого продукта* и массой готового продукта, установленных, соответственно, до и после термической обработки, включая тепловую обработку и охлаждение продукта после тепловой обработки.

3 Группы

В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре продукта продукцию мясной промышленности подразделяют на следующие группы:

- мясные продукты — с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0 %;

Примечание — Мясные консервы для детского питания — с массовой долей мясных ингредиентов более 40 %.

- мясосодержащие продукты — с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0 % до 60,0 % включительно.

Примечание — Мясосодержащие консервы для детского питания — с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0 % до 40 % включительно.

Мясосодержащие консервы подразделяют:

- на мясорастительные консервы — с массовой долей мясных ингредиентов от 30,0 % до 60,0 % включительно;
- растительно-мясные консервы — с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0 % до 30,0 % включительно.

Мясосодержащие консервы для детского питания подразделяют:

- на мясорастительные консервы — с массовой долей мясных ингредиентов от 18,0 % до 40,0 % включительно;

* Масса всех компонентов рецептуры (включая воду, лед, рассол, бульон и пр.).

Издание официальное

- растительно-мясные консервы — с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0 % до 18,0 % включительно.

4 Метод расчета

4.1 Группу мясной продукции присваивают на основании результатов расчета массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре продукта.

Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением влаги, потерянной при термической обработке.

4.2 Исходными данными для проведения расчетов являются рецептура продуктаи потери массы при термической обработке.

4.3 Расчеты проводят в следующей последовательности.

4.3.1 На первом этапе определяют массу всех компонентов, входящих в рецептуру продукта $М_{к.р.}$, кг, по формуле

$$М_{к.р.} = \sum_{i=1}^{N} X_i,\ i = \text{от 1 до } N, \quad (1)$$

где X_i — масса i-го ингредиента в рецептуре, кг;

i — порядковый номер ингредиента в рецептуре;

N — число ингредиентов в рецептуре.

4.3.2 На втором этапе соотносят массу добавленной воды $М_{д.в.}$, кг, и потери массы при термической обработке Δ, кг, используя одно из следующих выражений

$$М_{д.в.} = \Delta, \text{ или } М_{д.в.} > \Delta, \text{ или } М_{д.в.} < \Delta. \quad (2)$$

4.3.3 На третьем этапе определяют массу мясных ингредиентов в рецептуре $М_{м.и.}$, кг, по формуле

$$М_{м.и.} = \sum_{j}^{K} Х_j^{м},\ \text{при } j = \text{от 1 до K}, \quad (3)$$

где $X_j^{м}$ — масса j-го мясного ингредиента в рецептуре, кг;

j — порядковый номер мясного ингредиента;

K — число мясных ингредиентов в рецептуре.

4.3.4 На четвертом этапе определяют массовую долю мясных ингредиентов в рецептуре продукта.

4.3.4.1 Для продуктов, при изготовлении которых $М_{д.в.} = \Delta$, в том числе при $М_{д.в.} = \Delta = 0$, массовую долю мясных ингредиентов $D_{м.и.}$, %, определяют по формуле

$$D_{м.и.} = \frac{М_{м.и.} \cdot 100}{М_{к.р.}}. \quad (4)$$

4.3.4.2 Для продуктов, при изготовлении которых $М_{д.в.} > \Delta$, в том числе при $М_{д.в.} > 0$ и $\Delta = 0$, массовую долю мясных ингредиентов $D_{м.и.}$, %, определяют по формуле

$$D_{м.и.} = \frac{М_{м.и.} \cdot 100}{М_{к.р.} - \Delta}. \quad (5)$$

4.3.4.3 Для продуктов, при изготовлении которых $М_{д.в.} < \Delta$,в том числе при $М_{д.в.} \geq 0$, массовую долю мясных ингредиентов $D_{м.и.}$, %, определяют по формуле

$$D_{м.и.} = \frac{М_{м.и.} \cdot 100}{М_{к.р.} - М_{д.в.}}. \quad (6)$$

4.4 При добавлении воды в виде рассола или бульона, ее массу $М_{д.в.}$, кг, находят по формуле

$$М_{д.в.} = М_{рс/б} — М_{с.в}, \quad (7)$$

где $М_{рс/б}$ — масса добавляемого рассола/бульона, кг;

$М_{с.в.}$ — масса содержащихся в рассоле/бульоне сухих веществ, кг.

4.5 Потери при термической обработке Δ, кг, определяют по формуле

$$\Delta = М_{с} — М_{г} \quad (8)$$

где $М_{с}$ — масса сырого продукта, кг, при этом $М_{с} = М_{к.р.}$;

$М_{г}$ — масса готового продукта, кг.

4.6 При выпуске замороженных полуфабрикатов потери воды в результате холодильной обработки и хранения не учитывают.

4.7 В случае использования в рецептуре воды для гидратации животных и растительных белков, сухих продуктов переработки пищевой крови, сухих молочных и яичных продуктов, ее количество не учитывают в массе добавляемой воды. При этом в рецептурной смеси учитывают массу гидратированного ингредиента.

Принимаемый уровень гидратации животных и растительных белков, сухих продуктов переработки пищевой крови при определении массы воды, используемой на их гидратацию, определяют при условии, что массовая доля белка в гидратированном ингредиенте должна составлять не менее 15 %.

Принимаемый уровень гидратации сухих молочных и яичных продуктов при определении массы воды, используемой на их гидратацию, определяют при условии, что массовая доля белка и жира в гидратированном ингредиенте должна быть не менее нормируемых значений для исходного продукта.

4.8 Сухие вещества, содержащиеся в бульоне, относят к немясным ингредиентам.

В случае, когда бульон был получен путем варки (бланширования) мясных ингредиентов (мясного сырья) без добавления немясных ингредиентов (в том числе без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок), сухие вещества, содержащиеся в бульоне, относят к мясным ингредиентам.

5 Присвоение группы

5.1 В зависимости от рассчитанной массовой доли мясных ингредиентов продукту присваивают группу в соответствии с информацией, указанной в таблице 1.

Таблица 1

Вид мясной продукции	Массовая доля мясных ингредиентов, %	Группа
Колбасные изделия, в т. ч. для детского питания; Продукты из мяса (вареные, копчено-вареные, сырокопченые, запеченные, жареные и др.), в т. ч. для детского питания; Полуфабрикаты и кулинарные изделия, в т. ч. для детского питания	более 60	Мясные продукты
	от 5 до 60 включ.	Мясосодержащие продукты
Консервы	более 60	Мясные консервы
	от 5 до 60 включ.	Мясосодержащие консервы
	в том числе:	
	от 30 до 60 включ.	Мясорастительные консервы
	от 5 до 30 включ.	Растительно-мясные консервы
Консервы для детского питания	более 40	Мясные консервы
	от 5 до 40 включ.	Мясосодержащие консервы
	в том числе:	
	от 18 до 40 включ.	Мясорастительные консервы
	от 5 до 18 включ.	Растительно-мясные консервы

5.2 Для полуфабрикатов и кулинарных изделий в тестовой оболочке присвоение группы проводят по результатам расчета массовой доли мясных ингредиентов в начинке.

Библиография

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

УДК 637.52.001.33:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: продукция мясной промышленности, группа, мясной продукт, мясосодержащий продукт, рецептура, масса добавленной воды, потери массы, массовая доля мясных ингредиентов

Подписано в печать 02.03.2015. Формат 60 ×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Тираж 31 экз. Зак. 577.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

МКС 67.120.10

Изменение № 1 ГОСТ 32921—2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 93-П от 22.11.2016)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 12902

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AM, GE, KG, RU, TJ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации[1)]

Раздел 1. После слов «кулинарные изделия» дополнить словами: «, бульоны, сухие продукты».

Пункт 2.1. Примечание изложить в новой редакции:

«Примечание — Продукты убоя птицы и продукты их переработки относят к мясным ингредиентам, если их массовая доля в рецептуре продукта составляет менее 50 % общей массовой доли всех продуктов убоя и/или продуктов их переработки*.

* В том числе продуктов убоя птицы и продуктов их переработки».

Раздел 3. Шестой абзац изложить в новой редакции:

«Мясосодержащие консервы могут подразделять:»;

девятый абзац изложить в новой редакции:

«Мясосодержащие консервы для детского питания могут подразделять:».

Пункт 4.1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом всех рецептурных компонентов (включая воду, лед, рассол, бульон и пр.) и зависит от соотношения добавленной влаги** и потерь при термической обработке.

** Включая воду (лед), рассол, бульон и пр.».

Пункт 4.2. Заменить слова: «продуктаи потери» на «продукта и потери».

Подпункт 4.3.4.1. Исключить слова: «$М_{д.в.} = \Delta$, в том числе при».

Подпункт 4.3.4.2. Заменить слова: «$М_{д.в.} > 0$» на «$М_{д.в.} \geq \Delta$».

Пункты 4.7, 4.8 изложить в новой редакции:

«4.7 В случае использования в рецептуре воды для восстановления сухих или концентрированных продуктов, ее количество не учитывают в массе добавляемой воды.

4.8 Присвоение группы бульонам с массовой долей сухих веществ свыше 5 %* осуществляют, учитывая массовую долю мясных ингредиентов в составе продукта, в том числе сухих веществ, полученных варкой (бланшированием) продуктов убоя.

При использовании в качестве рецептурных компонентов бульонов с массовой долей сухих веществ менее 5 %*, их относят к немясным ингредиентам.

* Данное требование вступает в силу после введения в действие межгосударственного стандарта на метод определения массовой доли сухих веществ в бульоне».

Раздел 4 дополнить пунктом 4.9:

«4.9 При использовании в качестве рецептурных компонентов продуктов сложного состава (эмульсий, гелей, белковых стабилизаторов, перерабатываемых колбасных изделий и пр.), состоящих из мясных и немясных ингредиентов, присвоение группы конечному продукту осуществляют, учитывая массовую долю мясного ингредиента в продуктах сложного состава».

[1)] Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2017—05—01.

Пункт 5.1. Таблица 1. Графа «Вид мясной продукции». Заменить слова:

«Колбасные изделия, в т. ч. для детского питания;

Продукты из мяса (вареные, копчено-вареные, сырокопченые, запеченные, жареные и др.), в т. ч. для детского питания;

Полуфабрикаты и кулинарные изделия, в т. ч. для детского питания» на

«Продукты из мяса, колбасные изделия, полуфабрикаты, кулинарные изделия, бульоны и сухие продукты, в том числе для детского питания».

Пункт 5.2. Заменить слова: «в тестовой оболочке» на «в тесте».

(ИУС № 3 2017 г.)

gost.e-ecolog.ru