МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32244— 2013

СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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 Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В. М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 226)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 05 ноября 2013 г. № 61–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
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1886–ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32244–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 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, 2014

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

Поправка к ГОСТ 32244—2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 4.2. Первый абзац, третье перечисление	ноги свиные	ноги и уши свиные

(ИУС № 4 2019 г.)

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

СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ
Технические условия

Processed meat by–products.
Specification

Дата введения – 2015–07–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные обработанные субпродукты (далее – субпродукты), предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Требования к безопасности, изложены в 5.2.2, требования к качеству – в 5.2.1, к маркировке – в 5.4.

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 7269–79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 9142–90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9959–91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

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 19496–93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042–86 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

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 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 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 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

Издание официальное

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 **щековина** (Нрк. баки)**:** Шерстный пищевой субпродукт, полученный при обвалке свиной головы от уха вдоль шеи до глотки и от уха до челюсти, состоящий из жировой ткани с незначительными прирезями мышечной ткани, зачищенный от лимфатических узлов и слюнных желез, без остатков щетины и эпидермиса, имеющий вид треугольника.

Примечание – Допускается вырабатывать щековину без шкуры.

3.2 **мясная обрезь:** Мякотный пищевой субпродукт в виде срезков мышечной, жировой, соединительной ткани, полученный при обработке туши или полутуши убойного животного и зачистке шкур.

3.3 **мясо голов:** Мякотный пищевой субпродукт, полученный при обвалке головы убойного животного, включающий прилегающие ткани калтыка без заглоточных лимфоузлов, срезки мяса с языков, в том числе подъязычное мясо.

3.4 **свиная шкурка:** Шерстный пищевой субпродукт в виде кусков свиных шкур, без остатков щетины и эпидермиса.

3.5 **межсосковая часть:** Шерстный пищевой субпродукт в виде участка свиной шкуры и прилегающих тканей, покрывающих молочную железу и отделенных на расстоянии 2 см от линии сосков, без остатков щетины и эпидермиса.

4 Классификация

4.1 В зависимости от вида убойных животных субпродукты подразделяют на говяжьи, свиные, бараньи, конские, оленьи, верблюжьи.

Примечание – Требования к козьим субпродуктам приравнивают к бараньим; к субпродуктам буйволов и их помесей, а также яков – к говяжьим; к субпродуктам ослов, мулов и лошаков – к конским.

4.2 В зависимости от особенностей морфологического строения и способов обработки субпродукты подразделяют на:

- мясокостные – головы говяжьи, конские, верблюжьи, оленьи; хвосты говяжьи, бараньи, конские, верблюжьи, оленьи;
- мякотные – языки, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи говяжьи, свиные, бараньи, конские, оленьи, верблюжьи; мясо пищевода, мясо голов говяжье, свиное, баранье, конское, верблюжье, оленье; вымя крупного рогатого скота и молочные железы других видов убойных животных; семенники говяжьи и бараньи;
- шерстные – головы свиные и бараньи, ноги свиные, ноги с путовым суставом говяжьи, конские и верблюжьи; уши и губы говяжьи, конские, верблюжьи и оленьи; хвосты, шкурка, межсосковая часть, щековина свиные;
- слизистые – рубцы с сетками и сычуги говяжьи, бараньи, оленьи и верблюжьи; книжки говяжьи, бараньи, оленьи; желудки свиные, конские.

По термическому состоянию субпродукты подразделяют на:

- охлажденные – подвергнутые охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1 °С до плюс 4 °С;
- замороженные – подвергнутые замораживанию до температуры в любой точке измерения не выше минус 8 °С.

5 Технические требования

5.1 Субпродукты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям субпродукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Характеристика субпродуктов	Наименование показателя		
	Внешний вид	Цвет	Запах
Мозги	Целые, без повреждений оболочки; очищены от сгустков крови, осколков кости	От светло-розового до темно-розового	Свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего
Языки	Целые, без порезов и других повреждений; без подъязычного мяса, лимфатических узлов, калтыка и подъязычной кости; промыты от крови и слизи	От светло-розового до розового	
Сердце	Без сердечной сумки и наружных кровеносных сосудов, с плотно прилегающим на внешней поверхности жиром; с продольными и поперечными разрезами со стороны полостей; промыто от крови и загрязнений. Допускается остаток аорты, сросшейся с мышечной тканью, длиной не более 1,5 см	От красного до темно-красного	
Печень	Без наружных кровеносных сосудов и желчных протоков; без лимфатических узлов, желчного пузыря и прирезей посторонних тканей	От светло-коричневого до темно-коричневого с оттенками	Свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего
Почки	Целые, без жировой капсулы, без наружных поверхностных сосудов, лимфатических узлов и мочеточников. Допускаются незначительные несквозные порезы	От светло-коричневого до темно-коричневого	
Диафрагма	Промыта от крови и загрязнений	От красного до темно-красного	
Мясная обрезь	Без наличия костной, хрящевой тканей, лимфатических узлов, слюнных желез, очищена и промыта от сгустков крови и загрязнений	От красного до темно- красного	

Продолжение таблицы 1

Характеристика субпродуктов	Наименование показателя		
	Внешний вид	Цвет	Запах
Мясо голов	Без наличия костной и хрящевой тканей, промыто от крови и загрязнений	От красного до темно-красного	Свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего
Хвосты	Промыты от крови и загрязнений, без шкуры и волоса (свиные – в шкуре, без щетины)	Желтоватый, коричневый	
Уши	Без волоса или щетины; разрезаны у основания, очищены от сгоревшего слоя эпидермиса, промыты от загрязнений	Сероватый, коричневый	
Головы говяжьи, конские, верблюжьи, оленьи	Без остатков шкуры и волоса, целые с мозгами или разрубленные пополам без мозгов; с глазными яблоками или без них; без языков, ушей и губ. Промыты от крови и загрязнений. Головы говяжьи и оленьи без рогов. Допускается выпуск голов в шкуре	Желтоватый, коричневый	
Щековина	Зачищена от лимфатических узлов и слюнных желез, остатков щетины и эпидермиса	Жировая ткань от белого до бледно-розового, прирези мышечной ткани от светло-розового до красного	Свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего
Головы свиные	Целые с мозгами или разрубленные пополам без мозгов, без языков и ушей. Очищены от щетины и сгоревшего слоя эпидермиса, промыты от крови и загрязнений. Допускаются к выпуску головы в шкуре с ушами, а также без ушей и без шкуры	Коричневато-желтый	

Продолжение таблицы 1

Характеристика субпродуктов	Наименование показателя		
	Внешний вид	Цвет	Запах
Головы бараньи	Целые с мозгами и языком или с мозгами без языка, без рогов и ушей или с ушами, очищенные от волоса, промыты от крови и загрязнений. Допускаются к выпуску головы без шкуры или в шкуре с остатками шерсти длиной не более 1 мм в области рогов, площадью не более 5 % от всей поверхности головы	Сероватый, желто-коричневый или темно-коричневый	Свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего
Губы говяжьи, конские, верблюжьи, оленьи	Очищены от волоса и промыты от загрязнений	Сероватый, желтоватый, коричневатый	
Легкие	Промыты от крови и слизи	От светло-розового до темно-розового с серым оттенком	
Трахея	Промыта от крови и загрязнений	От розового до темно-розового	
Мясо пищевода	Промыто от содержимого, крови и загрязнений. Допускается направлять на промышленную переработку с внутренней оболочкой. Мясо пищевода конское и верблюжье должно быть разрезано вдоль	Темно-розовый, красный	Свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего
Калтыки	Промыты от слизи и крови, освобождены от прилегающих тканей	От светло-розового до красного	
Вымя говяжье и молочные железы свиней, овец, лошадей, верблюдов и оленей	Целые или разрезанные на куски, без остатков шкуры и волоса, промыты от загрязнений	От бледно-розового до серого	
Семенники говяжьи и бараньи	Правильной яйцевидной формы. Очищены от оболочек, семенных канатиков и прирезей посторонних тканей	Розовато-желтый	

Окончание таблицы 1

Характеристика субпродуктов	Наименование показателя		
	Внешний вид	Цвет	Запах
Рубцы с сетками говяжьи, бараньи, верблюжьи, оленьи	Обезжирены, разрезаны, очищены от слизистой оболочки и загрязнений, промыты, без темных пятен	Бело-желтоватый с розовым или сероватым оттенком	Свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего
Книжки говяжьи, бараньи, оленьи	Обезжирены, разрезаны, очищены от слизистой оболочки и промыты от загрязнений	От желтовато-серого до серого	
Сычуги говяжьи, бараньи, верблюжьи, оленьи	Очищены от слизи и загрязнений, разрезаны вдоль, обезжирены, без темных пятен	Сероватый с желтым оттенком	
Желудки свиные, конские	Обезжирены, надрезаны, очищены от загрязнений, слизи и слизистой оболочки, промыты	Бледно-розовый, желтоватый, сероватый	
Селезенки	Обезжирены, промыты от крови и загрязнений	Розоватый, красный, серый с синеватым или фиолетовым оттенком	
Ноги с путовым суставом говяжьи, конские, верблюжьи	Без волоса и роговых башмаков; очищены от сгоревшего слоя эпидермиса и загрязнений	Желтоватый с коричневым оттенком	Свойственный доброкачественным субпродуктам, характерный для конкретного наименования, без постороннего
Ноги свиные	Без щетины и роговых башмаков, очищены от сгоревшего слоя эпидермиса и загрязнений	Желтоватый или коричневатый	
Шкурка свиная и межсосковая часть	Зачищена от загрязнений и остатков щетины, обезжирена	Желтоватый или светло-коричневый	
Примечания 1 На субпродуктах после снятия шкуры срывы не должны превышать 15 % их поверхности. 2 На субпродуктах после их обезжиривания допускается незначительное количество остатков жировой ткани. 3 Допускаются незначительные следы крови на поверхности голов.			

5.2.2 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов субпродукты должны соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Не допускаются для реализации, а используются для промышленной переработки на пищевые цели субпродукты:

- полученные от хряков, быков и баранов;
- изменившие цвет (потемневшие), дважды замороженные;
- языки, мозги и почки с наличием порезов и разрывов, а также ноги с путовым суставом, уши, головы свиные и бараньи со срывами шкуры, превышающими 15 % их поверхности;
- слизистые субпродукты с темными пигментными пятнами.

5.3 Требования к сырью

Для производства субпродуктов используют крупный рогатый скот, свиней, овец, лошадей, оленей, верблюдов, коз, буйволов, яков, ослов, мулов, лошаков, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных, агрономических и зоогигиенических требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Субпродукты должны быть получены при убое здоровых животных в промышленных условиях. К использованию на пищевые цели допускаются субпродукты, прошедшие ветеринарно-санитарную

экспертизу, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества и безопасность субпродуктов и изготавливаться из материалов, допущенных с пищевыми продуктами.

5.4.2 Маркировка каждой потребительской упаковки – по [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

На каждой потребительской упаковке может быть указана дополнительная информация:

- термическое состояние субпродуктов;
- дата упаковывания;
- масса нетто.

Пример маркировки и записи продукции при ее заказе и (или) в других документах: «Языки свиные замороженные».

5.4.3 Транспортная маркировка – по [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 со следующей дополнительной информацией: наименования субпродуктов, их термического состояния; даты упаковывания; массы нетто и нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

5.4.4 Маркировка субпродуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и товарный вид субпродуктов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.2 Транспортная упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха.

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

5.5.4 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают субпродукты одного наименования, одного термического состояния, одной даты выработки, одного срока годности.

5.5.5 Субпродукты выпускают весовыми и фасованными массой от 300,0 г до 3000,0 г.

5.5.6 Охлажденные субпродукты (сердце, языки, почки, хвосты, уши, ноги, семенники) упаковывают под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты целыми изделиями массой не более 1000,0 г, или кусочками (порциями) массой нетто от 300,0 г до 1000,0 г.

5.5.7 Замороженные субпродукты упаковывают в пленки или пакеты целыми изделиями при поштучном замораживании или в виде блоков.

5.5.8 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто каждой упаковки от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.9 Субпродукты укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142 и ящики полимерные многооборотные.

5.5.10 Масса нетто субпродуктов в ящиках из гофрированного картона не должна превышать 20 кг, масса брутто продукции в многооборотной упаковке – не более 30 кг.

5.5.11 Упаковка субпродуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Субпродукты принимают партиями. Под партией понимают любое количество субпродуктов одного наименования, одной даты выработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним ветеринарным документом.

6.2 Для оценки качества субпродуктов проводят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии, (число упаковочных единиц) шт.	Число отобранных упаковочных единиц, шт.
До 100 включ.	3
Св. 100 до 500 включ.	7
Св. 500 до 1000 включ.	10
Св. 1000 включ.	15

6.3 Органолептические показатели (см. 5.2.1) определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующих организаций или потребителя.

6.4 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.5 В случае необходимости проводят идентификацию состава субпродуктов.

6.6 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 7269, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 7269, ГОСТ 9959.

7.3 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011.

7.4 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 23042.

7.5 При возникновении разногласий в определении свежести субпродуктов отбор проб и испытания – по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.6 Определение микробиологических показателей:

- подготовка проб – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы – по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659;
- L. monocytogenes – по ГОСТ 32031.

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

- 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.

7.8 Определение пестицидов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение антибиотиков – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение радионуклидов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Температуру определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами, с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

Субпродукты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

8.2 Хранение

Условия хранения и рекомендуемые сроки годности субпродуктов приведены в таблице 3.

Таблица 3

Термическое состояние субпродуктов, способ упаковки	Режимы хранения		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура воздуха, °С	Относительная влажность, %, не менее	
Охлажденные субпродукты, упакованные без применения вакуума	От 0 до плюс 4	85 – 90	1 сут (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 8 ч)
	От минус 1 до 0	85 – 90	2 сут (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч)
Охлажденные субпродукты, упакованные под вакуумом	От минус 1 до плюс 1	85 – 90	3 сут
Замороженные субпродукты	Не выше минус 12	95 – 98	4 мес
	Не выше минус 18		6 мес
	Не выше минус 20		7 мес
	Не выше минус 25		10 мес

8.3 Транспортирование и хранение субпродуктов, отправляемых в районы крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности субпродуктов (100 г мякотной ткани)*

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности субпродуктов (100 г мякотной ткани) приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование субпродукта	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Калорийность, ккал, не более
Головы	19,0	16,0,	235
Мозги	9,0	10,0	121
Губы	5,0	20,0	125
Языки	16,0	16,0	208
Уши	4,0	20,0	116
Сердце	4,0	16,0	100
Диафрагма	17,0	15,0	213
Легкие	4,0	14,0	92
Печень	4,0	18,0	108
Почки	3,0	15,0	87
Семенники	13,0	67,0	385
Вымя говяжье	20,0	12,0	228
Трахеи	20,0	13,0	242
Калтыки	14,0	13,0	178
Желудки	9,0	17,0	152
Рубцы с сетками	4,0	19,0	112
Сычуги	14,0	16,0	190
Книжки	5,0	17,0	113
Селезенки	3,0	14,0	86
Ноги с путовым суставом	7,0	25,0	163
Хвосты	40,0	16,0	424
Мясная обрезь от всех видов животных, кроме свиней	17,0	13,0	205

* Пищевую ценность устанавливает изготовитель.

Окончание таблицы А.1

Наименование субпродукта	Жир, г, не более	Белок, г, не менее	Калорийность, ккал, не более
Мясная обрезь свиная	30,0	11,0	314
Мясо пищевода	12,0	14,0	164
Мясо голов	19,0	13,0	224
Щековина свиная	45,0	11,0	451
Шкурка свиная	43,0	10,0	427
Межсосковая часть	43,0	10,0	432

Библиография

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

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

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

УДК 637.514.9.037:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: субпродукты, мозги, диафрагма, щековина, легкие, ноги с путовым суставом говяжьи, сердце, печень, языки, почки, хвосты, семенники, трахеи, уши, желудки, мясо голов, технические требования, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, микробиологические показатели, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 01.10.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 82 экз. Зак. 3843.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru