МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32227— 2013

ОЛЕНИ ДЛЯ УБОЯ
ОЛЕНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ
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 № 44 от 14 ноября 2013 г.)

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
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1876-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32227—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 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

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

ОЛЕНИ ДЛЯ УБОЯ

ОЛЕНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ

Технические условия

Deers for slaughter. Carcasses and semi-carcasses.
Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на оленей для убоя, оленину в тушах и полутушах, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Требования к безопасности, изложены в 5.2.15 и 5.2.16, требования к качеству – в разделе 5, к маркировке – в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

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

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 16020–70 Скот для убоя. Термины и определения

ГОСТ 19496–93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа

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

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 28560–90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

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

Издание официальное

ГОСТ 31747–2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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 16020, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **молодняк оленей**: Олень, независимо от пола, в возрасте от 4 мес до двух лет.

3.2 **оленина от молодняка:** Мясо, полученное в результате переработки молодняка оленей.

3.3 **оленина от взрослых оленей:** Мясо, полученное в результате переработки взрослых оленей.

3.4 **оленина от оленят:** Мясо, полученное в результате переработки оленят.

3.5 **парное мясо**: Мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже 35 °С в любой точке измерения.

3.6 **остывшее мясо**: Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в любой точке измерения не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.

3.7 **охлажденное мясо:** Парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения.

3.8 **подмороженное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, на глубине 6 см – от 0 °С до 2 °С, при хранении в любой точке измерения температура должна быть от минус 2 °С до минус 3 °С.

3.9 **замороженное мясо:** Парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения.

4 Классификация

4.1 Оленей, молодняк оленей, оленину и оленят подразделяют на первую и вторую категории.

4.2 По термическому состоянию оленину подразделяют:

- на парную;
- остывшую;
- охлажденную;
- подмороженную;
- замороженную.

5 Технические требования

5.1 Убой оленей и выработку оленины проводят по технологической инструкции, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Молодняк оленей в зависимости от упитанности подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Требования (низшие пределы)
Первая	Формы туловища округлые, мускулатура развита хорошо; седалищные бугры и маклоки слегка заметны; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. Подкожные жировые отложения прощупываются у основания хвоста
Вторая	Формы туловища угловатые, мускулатура развита удовлетворительно; на бедрах заметны впадины; седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; ребра заметны; остистые отростки спинных и поясничных позвонков выступают незначительно. Подкожные жировые отложения у основания хвоста незначительные или отсутствуют

5.2.2 Взрослых оленей подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые; бедра слегка подтянуты; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки слегка выступают; подкожные жировые отложения прощупываются на пояснице и седалищных буграх
Вторая	Мускулатура развита удовлетворительно; формы туловища угловатые, на бедрах заметны впадины; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; подкожные жировые отложения на пояснице и седалищных буграх незначительные или отсутствуют

5.2.3 Оленята должны соответствовать требованиями, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Категория	Требования (низшие пределы)
Первая	Формы туловища угловатые, мускулатура развита удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки слегка выступают; ребра заметны; выступают незначительно; подкожные жировые отложения у основания хвоста незначительные или отсутствуют. Минимальная масса 40 кг
Вторая	Формы туловища угловатые, мускулатура развита неудовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; ребра заметны; выступают незначительно; подкожные жировые отложения отсутствуют. Минимальная масса 26 кг

5.2.4 Олени, имеющие показатели ниже требований, установленных в 5.2.1–5.2.3, относят к тощим.

5.2.5 Оленину от молодняка оленей в зависимости от упитанности подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 4.

Таблица 4

Категория	Требования (низшие пределы)
Первая	Туши полномясные с хорошо развитыми мышцами в области лопаток и бедер; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки слегка выступают; подкожные жировые отложения имеются у основания хвоста
Вторая	Туши угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; в области бедер заметны впадины, незаполненные мускулатурой; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; подкожные жировые отложения отсутствуют

5.2.6 Оленину от взрослых оленей подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 5.

Таблица 5

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Туши полномясные с хорошо развитыми мышцами в области лопаток и бедер; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают не резко; жировой полив в поясничной части слабо выражен, с просветами мышечной ткани; в области лопаток и ребер имеются подкожные жировые отложения в виде небольших участков
Вторая	Туши угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; в области бедер заметны впадины, незаполненные мускулатурой; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают; в области поясницы и седалищных бугров имеются подкожные жировые отложения в виде небольших участков

5.2.7 Оленина от оленят должна соответствовать требованиями, указанным в таблице 6.

Таблица 6

Категория	Требования (низшие пределы)
Первая	Туши угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки слегка выступают; подкожные жировые отложения отсутствуют. Минимальная масса туши 20 кг
Вторая	Туши угловатые с неудовлетворительно развитыми мышцами; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; подкожные жировые отложения отсутствуют. Минимальная масса туши 13 кг

5.2.8 Оленину, имеющую показатели ниже требований, указанных в 5.2.5–5.2.7, относят к тощей.

5.2.9 Оленину вырабатывают в виде туш или продольных или поперечных полутуш без вырезки (внутренней пояснично-подвздошной мышцы).

Примечание — Допускается вырабатывать оленину с вырезкой.

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

5.2.11 По органолептическим показателям оленина должна быть свежей, без постороннего запаха. Поверхность туш, полутуш от красного до темно-бордового цвета – для оленины; от ярко-красного до темно-красного цвета – для оленины от оленят; жир белый или желтоватый – для оленины, белый – для оленины от оленят.

На тушах и полутушах не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

Примечание — Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 15 % поверхности туши или полутуши оленины и 10 % поверхности туши или полутуши оленины от оленят.

На замороженной и подмороженной оленине не допускается наличие льда и снега.

5.2.12 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов, радионуклидов оленина должна соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.13 По показателям ветеринарно-санитарной безопасности оленина должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.14 Не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели оленина:

- свежая, но не соответствующая 5.2.11;
- не соответствующая требованиям 5.2.5;
- взрослых некастрированных оленей старше двух лет;
- с зачистками от побитостей и кровоподтеков, а также срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими 15 % поверхности туши или полутуши оленины и 10 % поверхности туши или полутуши оленины от оленят;

- с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или дробленых позвонков);

- парная, остывшая и замороженная более одного раза.

5.3 Требования к сырью

Для выработки оленины используют оленей, выращенных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных, агрономических и зоогигиенических требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Все продукты убоя должны пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку оленины проводят в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 На каждой туше и полутуше оленины, выпускаемых в реализацию и промышленную переработку, проставляют ветеринарное клеймо, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продовольственных целей без ограничений. На оленину, подлежащую обезвреживанию, ставится ветеринарный штамп, определяющий порядок ее использования.

5.4.3 Товароведческую маркировку оленины проводят только при наличии клейма ветеринарной службы.

5.4.4 Оленину маркируют:

- в зависимости от категории:

оленину первой категории – круглым клеймом диаметром 40 мм;

оленину второй категории – квадратным клеймом с размером сторон 40 мм;

оленину, не отвечающую требованиям 5.2.5–5.2.7, т. е. тощую, – треугольным клеймом с размером сторон 45 х 50 х 50 мм;

- по возрасту и полу:

прямоугольным штампом «Оленина» справа от клейма;

туши и полутуши некастрированных самцов оленей старше двух лет вместо штампа «Оленина» – штампом «Олень» справа от клейма;

оленину от молодняка – штампом буквы «М» высотой 20 мм справа от клейма соответствующей категории;

оленину от молодняка, не соответствующую требованиям стандарта по показателям качества, штамп буквы «М» не ставят;

оленину от оленят – штампом буквы «О» высотой 20 мм внутри круглого клейма.

На тушах и полутушах, перечисленных в 5.2.14, справа от клейма ставят штамп букв «ПП» высотой 20 мм.

5.4.5 Транспортная маркировка упакованных туш и полутуш – в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.4.6 Маркировка оленины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Оленину выпускают без упаковки или в упаковке.

5.5.2 Транспортная упаковка (упаковочные материалы, контейнеры, тара-оборудование) и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.3 Транспортная упаковка и упаковочные материалы должны быть чистые, сухие, без постороннего запаха.

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

5.5.5 Масса нетто продукции в транспортной упаковке – не более 250 кг.

5.5.6 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают продукцию одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

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

6 Правила приемки

6.1 Подготовку оленей к приемке и их приемку проводят по технологическим инструкциям, непосредственно на предприятиях, выращивающих скот, или на мясокомбинатах с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.1.1 Оленей, предназначенных для убоя, принимают партиями. Под партией понимают любое количество оленей одного пола и возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одним ветеринарным сопроводительным документом. Приемку и сдачу оленей осуществляют по живой массе или по количеству и качеству оленины.

6.1.2 При приемке партии оленей проверяют правильность оформления сопроводительных документов, проводят ветеринарный осмотр всех животных в партии и определяют их качество.

6.1.3 При приемке оленей по живой массе осмотру и оценке подлежат все олени в партии.

Оленей взвешивают индивидуально или группами животных, однородных по категориям.

6.1.4 При разногласиях в определении категории оленей проводят контрольный убой всего спорного поголовья. Качество оленей после контрольного убоя оценивают по требованиям, указанным в 5.2.5–5.2.7.

6.2 Приемку оленины проводят партиями по количеству и качеству туш (полутуш). Под партией понимают любое количество оленины, однородное по качеству, одного термического состояния, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним ветеринарным сопроводительным документом.

6.2.1 Приемку оленины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой туши (полутуши).

6.2.2 Для оценки качества оленины проводят выборку из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 7.

Таблица 7

Объем партии, количество туш (полутуш)	Количество отобранных туш (полутуш)
До 10 включ.	Все
Св. 10 до 100 включ.	5
» 100 » 1000 »	10
» 1000 » 3000 »	15
» 3000 » 5000 »	20
» 5000	35

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

6.2.4 При получении неудовлетворительных результатов в партии более 10 туш (полутуш) проводят повторные испытания на удвоенной выборке проб от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию. При получении неудовлетворительных результатов в партии до 10 туш (полутуш) бракуют всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Принадлежность оленей к определенной категории устанавливают в соответствии с 5.2.1–5.2.3.

Принадлежность оленины к определенной категории – в соответствии с 5.2.5–5.2.7.

7.2 Определение массы

7.2.1 Фактическую живую массу оленей определяют при индивидуальном взвешивании на весах для статического взвешивания с числом поверочных делений не менее 2000 кг, при групповом – на весах с числом поверочных делений не менее 10000 кг. Допустимая погрешность должна составлять не более 0,1 % наибольшего предела взвешивания. При этом измеряемая масса должна составлять:

* 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; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в оленине.

- при индивидуальном взвешивании – не менее 1/3 наибольшего предела взвешивания;
- при групповом взвешивании – не менее половины наибольшего предела взвешивания.

7.2.2 Фактическую массу туш определяют 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.

*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; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в оленине.

7.3 Определение возраста

При приемке оленей возраст устанавливают по данным сопроводительных документов хозяйств.

7.4 Измерение температуры

Температуру оленины, определяют в толще тканей цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне.

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

7.6 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 7269.

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

7.8 Определение микробиологических показателей:

- подготовка проб – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) – по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) – по ГОСТ 21237, ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмоов, в т. ч. сальмонелл – по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659;
- L. monocytogenes – по ГОСТ 32031;
- бактерий рода Proteus – по ГОСТ 28560.

7.9 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.

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

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

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Оленей перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства должны быть чистыми и должны исключать возможность повреждения кожного покрова животных. Допускается доставка скота гоном на расстояние не далее 20 км.

8.2 Транспортирование оленины проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки (транспортирования) скоропортящихся грузов с соблюдением условий хранения по 8.3. Охлажденную оленину транспортируют только в подвешенном состоянии.

8.3 Рекомендуемый срок годности и условия хранения оленины (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице 8.

Таблица 8

Вид термического состояния мяса, способ хранения	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Срок годности, включая транспортирование, не более
	температура, °С	относительная влажность, %	
Оленина в тушах и полутушах охлажденная (в подвешенном состоянии)	От плюс 1 до минус 1	85–90	12 сут
Оленина в тушах и полутушах подмороженная (в подвешенном состоянии или уложенная в штабель)	От минус 2 до минус 3	85–90	20 сут
Оленина в тушах и полутушах замороженная (уложенная в штабель)	Не выше минус 12 Не выше минус 18 Не выше минус 20 Не выше минус 25	95–98	6 мес 10 мес 11 мес 12 мес

8.4 Транспортирование и хранение оленины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

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 637.521:636.294:006.032 МКС 65.020.30
67.120.10

Ключевые слова: олени для убоя, молодняк оленей, живая масса, туша, полутуша, оленина, технические требования, категория, упитанность, клеймо, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, микробиологические показатели, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 31 экз. Зак. 1478

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