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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32226— 2013

Мясо

РАЗДЕЛКА КОНИНЫ И ЖЕРЕБЯТИНЫ НА ОТРУБЫ

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. № 1697–ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32226–2013 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 2
6 Правила приемки 9
8 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (справочное) Пищевая ценность отрубов 11
Библиография 11

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

РАЗДЕЛКА КОНИНЫ И ЖЕРЕБЯТИНЫ НА ОТРУБЫ

Технические условия

Meat. Dressing of horse and young horse meat into cuts. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на отрубы из конины и жеребятины бескостные и на кости (далее по тексту — отрубы), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

Требования к безопасности продукции изложены в 5.3.2 и 5.3.3, требования к качеству — в 5.3.1, к маркировке — в 5.5.

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

ГОСТ10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севераи приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка,транспортирование и хранение

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

Издание официальное

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27095–86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

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

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

ГОСТ 32225–2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

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 32225, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 отруб на кости: Отруб, с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой и костной ткани.

3.2 отруб бескостный: Отруб, с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

4 Классификация

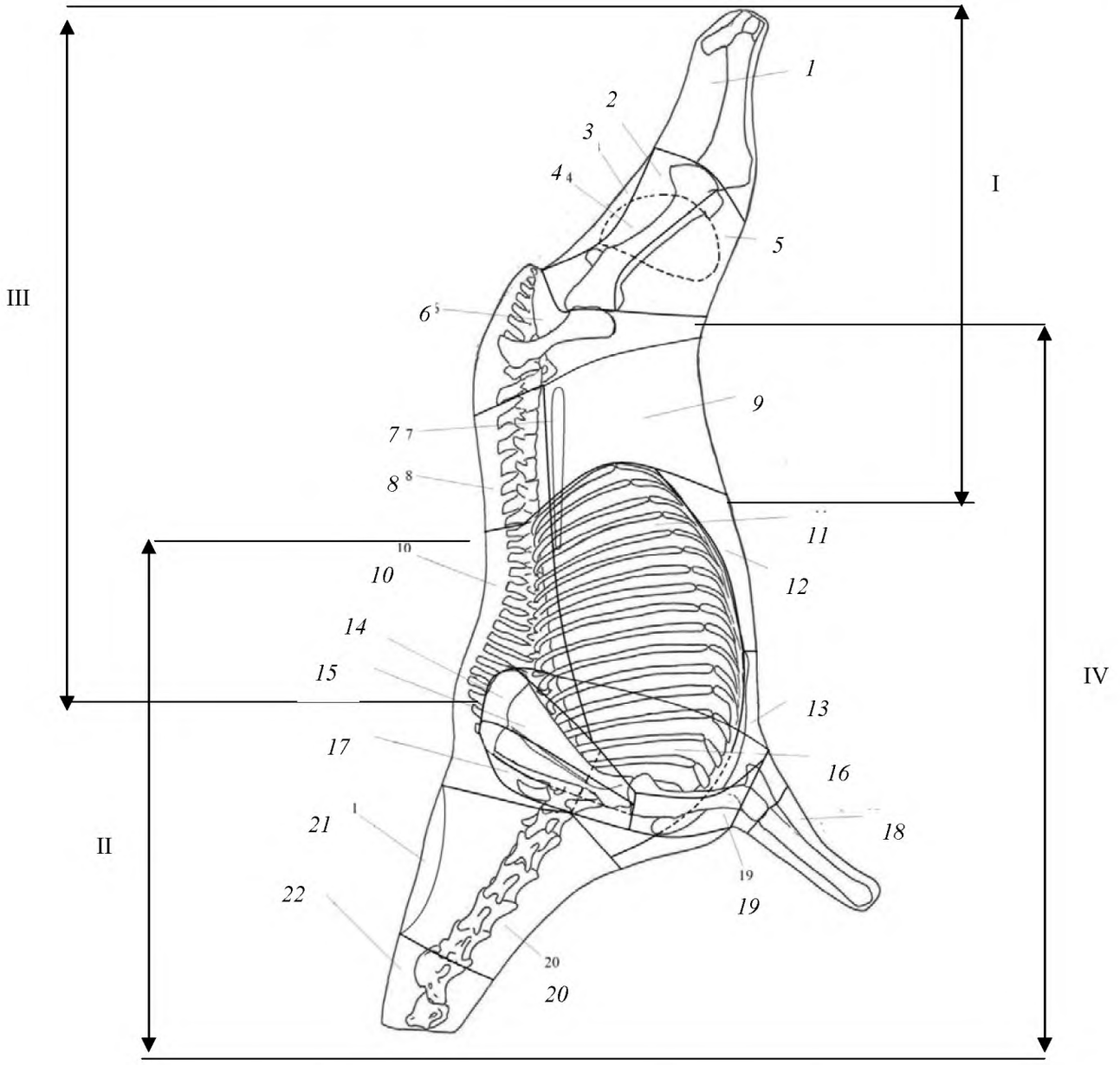
В зависимости от термического состояния конины и жеребятины отрубы подразделяют на: парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные.

Для реализации в торговой сети и в сети общественного питания используют отрубы — охлажденные и заморожены; для промышленной пере-работки — парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные.

5 Технические требования

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

5.2.1 Схема разделки конины и жеребятины на отрубы приведена на рисунке 1.



I (1–6, 8–9) — задняя четвертина; II (10–22) — передняя четвертина; III (1–6, 8,10) — задняя четвертина — пистолетный отруб; IV (9, 11–22) — передняя четвертина без спинной части с пашиной

1 — голяшка задняя; 2– 6 — тазобедренный отруб: 2 — 3 — наружная часть (2 — двуглавая мышца, 3 — полусухожильная мышца), 4 — внутренняя часть, 5 — боковая часть, 6 — верхняя часть; 7 — вырезка; 8 — поясничный отруб; 9 — пашина; 10 — спинной отруб; 11 — реберный отруб; 12 — завиток; 13 — грудной отруб; 14 — 19 — лопаточный отруб: 14– внутренняя часть, 15 — заостная и дельтовидная мышцы, 16 — трехглавая мышца, 17 — предостная мышца, 18 — передняя голяшка, 19 — плечевая часть; 20 — шейный отруб, 21 — жал, 22 — шейный зарез

Рисунок 1 — Схема разделки конины и жеребятины на отрубы

5.2.2 Наименование и границы отделения отрубов конины и жеребятины бескостных и на кости приведены в таблице 1.

Таблица 1

Номер на схеме (рисунок 1)	Наименование отруба	Границы отделения отруба
I (1–6, 8–9)	Задняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши по заднему краю 18-го ребра и соответствующему грудному позвонку, является задней частью полутуши
II (10–22)	Передняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши по заднему краю 18-го ребра и соответствующему грудному позвонку, является передней частью полутуши
III (1–6, 8, 10)	Задняя четвертина — пистолет-ный на кости	Получают из полутуши. Нижняя граница проходит на расстоянии 75 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу, далее, огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу; передняя — между пятым и шестым грудными позвонками и соответствующими им ребрами. Пашина в отруб не входит
IV (9, 11–22)	Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости	Получают из полутуши после отделения пистолетного отруба. Пашина остается при передней четвертине
1	Задняя голяшка на кости	Получают из задней четвертины или пистолетного отруба. Передняя — по верхнему краю бедренной кости (между бедренной и большой берцовой костями)
1	Задняя голяшка бескостная	Получают при обвалке задней голяшки
1–6	Тазобедренный с голяшкой на кости	Передняя — между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу
2–6	Тазобедренный без голяшки на кости	Передняя — между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя — в месте соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу)
2–6	Тазобедренный без голяшки бес-костный	Получают после обвалки тазобедренного отруба без голяшки
2,3	Наружная часть тазобедренного отруба бескостная	Состоит из двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы, расположенных с наружной (латеральной) стороны бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
2	Двуглавая мышца бедра	Самая крупная мышца бедра, занимает почти всю наружную (латеральную) поверхность задней части бедра. Выделяют из наружной части тазобедренного отрубапутем разделения по естественной линии сращения двух мышц: двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме (рисунок 1)	Наименование отруба	Границы отделения отруба
3	Полусухожильная мышца бедра	Лежит позади двуглавой мышцы и занимает на бедре латерально-каудальное положение. Продолговатая, округлой формы. Выделяют из наружной части тазобедренного отрубапутем разделения по естественной линии сращения двух мышц: двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы
Номер на схеме (рисунок 1)	Наименование отруба	Границы отделения отруба
4	Внутренняя часть тазобедренного отруба бес-костная	Расположена каудально и медиально к берцовой кости и прикреплена к крестцовой кости.Состоит из двух толстых мышц — полуперепончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышцами, расположенными с внутренней стороны бедра и стройной мышцы, покрывающей все мышцы с внутренней стороны. Выделяют по естественной линии сращения от нижней части бедренной кости по направлению к седалищному бугру и крестцово-седалищной связке
5	Боковая часть тазобедренного отруба бескостная	Расположена с передней стороны бедренной кости. Состоит из следующих мышц: четырехглавой бедра и напрягателя широкой фасции бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира. Выделяют по линии проходящей от коленной чашечки к большому вертелу бедренной кости
6	Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная	Состоит из группы ягодичных мышц (поверхностной, средней, добавочной и глубокой), отделенных от подвздошной кости и покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира. Отделяют от подвздошной кости по линии, проходящей от большого бугра бедренной кости по соединительной пленке по направлению к крестцово-подвздошной связке
7	Пояснично-подвздошная мышца (вырезка)	Состоит из большой поясничной, расположенной под поперечно-реберными отростками поясничных позвонков, и подвздошной мышц. Отделяют от последнего ребра до тазобедренного сустава
8, 10	Спинно-поясничный на кости	Передняя — между пятым и шестым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер; задняя — между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками вдоль передней кромки подвздошной кости (маклока); нижняя — параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков
8, 10	Спинно-поясничный бескост-ный	Получают при обвалке спинно-поясничного отруба
8	Поясничный на кости	Получают путем разделения спинно-поясничного отруба на кости на спинной и поясничный отрубы между первым поясничным и последним грудным позвонком, продолжая разрез по заднему краю последнего ребра; нижняя граница — параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме (рисунок 1)	Наименование отруба	Границы отделения отруба
8	Поясничный бескостный	Получают при обвалке поясничного отруба
9	Пашина	Передняя — по заднему краю последнего (18-го) ребра вдоль реберной дуги; верхняя — параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков; задняя — параллельно бедренной кости к коленному суставу; нижняя — по белой линии живота
10	Спинной на кости	Передняя — между пятым и шестым позвонками и соответствующими им частями ребер; задняя — между последним грудным и первым поясничным позвонками по заднему краю 18-го ребра; нижняя — параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков
10	Спинной бескостный	Получают при обвалке спинного отруба
11	Реберный на кости	Передняя — по линии отделения шейного отруба; задняя — по заднему краю последнего (18-го) ребра; верхняя — по линии отделения подлопа-точного и спинного отрубов на расстоянии 75 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу с первого ребра по 18-е включительно; нижняя — от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до восьмого ребра (по линии отделения грудного отруба)
11	Реберный бескостный	Получают при обвалке реберного отруба
12	Завиток	Получают из нижней части пашины путем отделения бескостного брюшного участка по контуру реберных хрящей от девятого до 18-го ребра
13	Грудной на кости	Верхняя — от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до девятого ребра
16	Грудной бескостный	Получают при обвалке грудного отруба
14–19	Лопаточный с голяшкой на кости	Отруб выделяют круговым подрезом: с наружной стороны в виде полукруга по верхнему краю лопаточного хряща; с внутренней — по естественной линии сращения передней конечности с реберной частью
14–17, 19	Лопаточный без голяшки на кости	Линия отделения голяшки — между плечевой костью и костями предплечья
14–17, 19	Лопаточный без голяшки бескост-ный	Получают при обвалке лопаточного отруба без голяшки
14	Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная	Расположена на медиальной поверхности лопаточной кости. Состоит из мышц: подлопаточной, большой круглой. Отделяют от внутренней (медиальной) стороны лопатки

Окончание таблицы 1

Номер на схеме (рисунок 1)	Наименование отруба	Границы отделения отруба
15	Заостная и дельтовидная мышцы	Выделяют из бескостного лопаточного отруба. Сросшиеся друг с другом, расположены с наружной (латеральной) стороны лопатки позади лопаточной ости
16	Трехглавая мышца	Выделяют из бескостной задней части лопаточного отруба. Заполняет треугольное пространство между плечевой и локтевой костями. Имеет клиновидную форму, покрыта тонкой поверхностной пленкой
17	Предостная мышца	Выделяют из бескостного лопаточного отруба. Имеет конусообразную форму, расположена спереди от лопаточной ости, начинается в предостной ямке лопатки, оканчивается на буграх плечевой кости
18	Передняя голяшка на кости	Получают из передней четвертины. Верхняя — по нижнему краю плечевой кости (между плечевой костью и костями предплечья)
18	Передняя голяшка бескост-ная	Получают при обвалке передней голяшки
19	Плечевая часть лопаточного отруба бескостная	Верхняя — по линии отделения группы мышц: трехглавой, заостной, дельтовидной и предостной; нижняя — по линии отделения голяшки, между плечевой костью и костями предплечья. Мышцы: клювовидноплечевая, двуглавая плеча, плечеголовная
20	Шейный на кости	Передняя — между вторым и третьим шейными позвонками; задняя — параллельно первому ребру между последним шейным и первым грудным позвонками
20	Шейный бескостный	Получают при обвалке шейного отруба
21	Жал	Получают из верхней половины бескостного шейного отруба. Вдоль расположения шейной мышцы отделяют подгривный жир с прирезью мышечной ткани и частичным включением выйной связки
22	Шейный зарез на кости	Передняя — по линии отделения головы; задняя — между вторым и третьим шейными позвонками

5.3 Характеристики

5.3.1 По органолептическим показателям отрубы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Цвет поверхности	От красного до темно-бордового цвета — для конины; от ярко-красного до темно-красного цвета — для жеребятины
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от красного до темно-бордового цвета — для конины; от ярко-красного до темно-красного цвета — для жеребятины
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу
Состояние жира	Имеет цвет желтоватый или желтый — для конины, белый или желтоватый — для жеребятины; консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет
Состояние сухожилий	Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в темно-красный цвет

5.3.2 Микробиологические показатели отрубов не должны превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в отрубах не должно превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Требования к сырью

5.4.1 Для выработки отрубов используют конину и жеребятину в тушах, полутушах и четвертинах первой или второй категории по ГОСТ 27095.

Примечания

1 Отрубы, вырабатываемые из подмороженной и замороженной конины, направляют на промышленную переработку непосредственно на предприятии-изготовителе.

2 Повторное замораживание отрубов не допускается.

3 Отрубы, вырабатываемые из конины от жеребцов старше трех лет, направляют на промышленную переработку.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества отрубов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.5.2 На каждую упаковочную единицу транспортной упаковкив соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 наносят маркировку с двух торцевых сторон при помощи штампа, трафарета, ярлыка или другим способомс нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.5.3 На каждую упаковочную единицу отрубов из конины и жеребятины, предназначенной для промышленной переработки, ставят штамп букв «ПП».

5.5.4 Маркировка транспортных пакетов может включать также дополнительные информационные надписи: наименование грузоотправителя, пункта отправления, наименование грузополучателя, массу брутто (кг), массу нетто (кг), массу поддона (кг).

5.5.5 Маркировка отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.6 Упаковка

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

5.6.2 Допускается охлажденные отрубы упаковывать под вакуумом или в модифицированной газовой среде.

5.6.3 Упаковкадолжна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

5.6.4 Масса нетто отрубов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, масса брутто продукции в многооборотной упаковке — не более 30 кг.

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

Допускается упаковка двух или нескольких наименований отрубов в одну транспортную упаковкупо согласованию с заказчиком.

5.6.6 Упаковка отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к нему местности, — по ГОСТ 15846.

5.6.7 Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы отрубов от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Отрубы принимают партиями. Под партией понимают любое количество отрубов одного наименования, одного термического состояния, одной даты выработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленноеодним ветеринарным документом.

6.2 Для оценки качества и безопасности отрубов проводят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии, упаковочных единиц, шт.	Количество отобранных единиц упаковки, шт.
До 100 включ.	Не менее 3
Св. 100 до 500 включ.	Не менее 7
Св. 500 до 1000 включ.	Не менее 10
Св. 1000	15

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

7 Методы контроля

7.1 Отбори подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 7269, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

7.3 Определение микробиологических показателей:

- подготовка проб — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл — по ГОСТ 31659, ГОСТ 21237;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- дрожжей — по ГОСТ 10444.12;
- L. monocytogenes — по ГОСТ 32031;

- бактерий рода Proteus — по ГОСТ 28560.

7.4 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.

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

7.6 Определение антибиотиков — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.7 Определение радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение свежести отрубов — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.9 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

7.10 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

7.11 Температуру отрубов определяют в толще тканей на глубине не менее 1 смцифровым 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.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки (транспортирования) скоропортящихся грузов с соблюдением условий хранения по 8.2.

8.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения отрубов на кости (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях приведены в таблице 4.

Таблица 4

Термическое состояние отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	температура, °С	относительная влажность, %	
Охлажденные	От 0 до минус 1	85–90	12 сут
Подмороженные	Отминус 2 до минус 3	85–90	20 сут
Замороженные	Не выше минус 12 Не выше минус 18 Не выше минус20 Не выше минус 25	95–98	6 мес 10 мес 11 мес 12 мес

8.3 Транспортирование и хранение отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.4 Срок годности и условия хранения отрубов устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность отрубов

А.1 Пищевая ценность бескостных отрубов конины от молодняка лошадей первой категории, в 100 г продукта*, приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование отруба	Массовая доля жира, г/100 г, не более	Массовая доля белка, г/100 г, не менее	Энергетическая ценность, не более, ккал
Тазобедренный	7,7	18,5	143,1
Лопаточный	6,7	18,4	133,5
Спинной	5,4	17,8	119,8
Поясничный	6,3	21,6	142,9
Грудной	20,7	14,5	244,1
Реберный	8,5	17,2	145,3
Шейный	7,45	18,0	138,0
Пашина	21,1	20,7	272,7
Завиток	18,9	19,5	248,1
Голяшка передняяи задняя	4,9	18,4	117,7
Шейный зарез	9,3	18,6	158,1

*Пищевую ценность устанавливает изготовитель.

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 637.514'61:006.032 МКС 67.120.10

Ключевые слова: конина, жеребятина, отрубы на кости, бескостные, разделка, границы, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности

Подписано в печать 02.10.2014. Формат 60х84⅛.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 52 экз. Зак. 4533
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