ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55485— 2013

ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 365-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (Раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (gost.ru)

© Стандартинформ, 2015

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА

Основные требования

Fat products. Specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукты из шпика, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и производства мясной продукции (далее — продукты из шпика).

Требования к качеству и безопасности продуктов из шпика указаны в 5.2, к маркировке — в 5.4, к упаковке — в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ИСО 1841-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 2802—89 Плоды можжевельника обыкновенного. Технические условия

ГОСТ ИСО 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и
методы отбора проб

ГОСТ 9957—73 Изделия колбасные и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 9958—81 Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

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

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 11293—89 Желатин. Технические условия.

ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

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

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 19496—93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

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 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р ИСО 7540—2008 Паприка молотая порошкообразная. Технические условия

ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50454—92 (ISO 3811—79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455—92 (ISO 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл

(арбитражный метод)

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51447—99 (ISO 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 (ISO 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51480—99 (ISO 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51650—2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52428—2005 Продукция мясной промышленности. Классификация

ГОСТ Р 53214—2008 (ISO 24276:2006) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения

ГОСТ Р 53244—2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ Р 54704—2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие 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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячно издаваемого информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, [1].

4 Классификация

4.1 Продукты из шпика, выпускаемые по настоящему стандарту, классифицируют по ГОСТ Р 52428 и подразделяют в зависимости от направления использования:

- на продукты из шпика для торговли и сети общественного питания;
- на продукты из шпика для производства мясной продукции.

4.1.1 Продукты из шпика для торговли и сети общественного питания в зависимости от технологии изготовления подразделяют:

- на продукты из шпика соленые: «Шпик соленый», «Шпик по-домашнему», «Сало белорусское», «Шпик закусочный соленый», «Шпик прессованный», «Грудинка прессованная», «Рулет из грудинки», «Грудинка соленая», «Бекон соленый», «Грудинка пряная», «Бекон пряный», «Кореечка соленая», «Кореечка пряная», «Закуска деревенская», «Солонина казацкая», «Закуска хуторская»;

- продукты из шпика копченые: «Шпик копченый», «Шпик венгерский», «Шпик слоеный копчено-запеченный», «Шпик закусочный копченый».

4.1.2 Продукты из шпика для производства мясной продукции в зависимости от технологии изготовления подразделяют:

- на продукты из шпика несоленые: «Шпик хребтовой несоленый», «Шпик боковой несоленый», «Грудинка свиная несоленая».

- продукты из шпика соленые: «Шпик хребтовой соленый», «Шпик боковой соленый», «Грудинка свиная соленая».

5 Технические требования

5.1 Продукты из шпика должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и [1], [2] вырабатываться по технологической инструкции*изготовителя с соблюдением требований [3] и [4].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из шпика должны соответствовать требованиям, указанным в Таблицах 1 — 4.

* Технологическая инструкция, разработанная и утвержденная ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для соленых и копченых продуктов из шпика				
	«Шпик соленый»	«Шпик копченый»	«Шпик по-домашнему»	«Сало белорусское»	«Рулет из грудинки»
Внешний вид	Пласты шпика со шкурой или без шкуры. Края ровные, поверхность чистая, без остатков щетины (при наличии шкуры), без кровоподтеков, пятен, загрязнений,				
	с наличием кристаллов поваренной соли	равномерно прокопченные, с наличием измельченного чеснока (при его использовании)	с наличием пряностей, измельченного чеснока и лаврового листа	и тмина (или укропа)	каждый пласт шпика свернут рулетом и перевязан шпагатом
Форма	Прямоугольная				Овально-продолговатая
Консистенция	Плотная				
Вид и цвет на разрезе	Шпик белого цвета или с розовым оттенком, без пожелтения, потемнения и других оттенков,				
	—	с желтовато-оранжевой окраской по краям	—	—	с прослойками мышечной ткани от серовато-розового до серовато-красного цвета
	мышечная ткань (при наличии) от серовато-розового до серовато-красного цвета				
Запах и вкус	Свойственный доброкачественному шпику без окисления и прогоркания,				
	—	с выраженным ароматом пряностей и копчения	с выраженным ароматом пряностей		
Массовая доля жира, %, не более	95,0	97,0	95,0	95,0	70,0
Массовая доля белка, %, не менее	1,0	1,0	1,0	1,0	4,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для соленых и копченых продуктов из шпика					
	«Шпик венгерский»	«Шпик слоеный копчено-запеченный»	«Шпик прессованный»	«Грудинка прессованная»	«Шпик закусочный соленый»	«Шпик закусочный копченый»
Внешний вид	Поверхность чистая, без кровоподтеков, пятен, загрязнений, без шкуры, с наличием красного перца. Пласты шпика с ровными краями	без шкуры, с наличием измельченного чеснока и красного перца; 3–5 пластов шпика, толщиной не более 1,5 см каждый, свернуты рулетом и перевязаны шпагатом	без шкуры или в шкуре, с наличием пряностей, два пласта шпика перевязаны шпагатом		Батоны в искусственной белковой или целлофановой оболочке, с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, перевязанные шпагатом с поперечной перевязкой посередине	с тремя поперечными перевязками, на равном расстоянии
Форма	Прямоугольная	Прямоугольно-овальная	Прямоугольная		Батоны прямые, длиной не более 50 см, диаметром от 5 до 8 см	
Консистенция	Плотная	Мягкая	Плотная			
Вид и цвет на разрезе	Шпик белого цвета или с розовым оттенком, без пожелтения, потемнения и других оттенков					
	с оранжевой окраской по краям	с включениями измельченного чеснока и пряностей	с наличием пряностей между слоями	с прослойками мышечной ткани от серовато-розового до серовато-красного цвета, с наличием пряностей между слоями	с включением пряностей	
	мышечная ткань (при наличии) от серовато-розового до серовато-красного цвета					
Запах и вкус	Свойственный доброкачественному шпику без окисления и прогоркания, с выраженным ароматом пряностей					
	—	и копчения	—	—	—	и копчения
Массовая доля жира, %, не более	98,0	98,0	95,0	70,0	93,0	95,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для соленых и копченых продуктов из шпика					
	«Шпик венгерский»	«Шпик слоеный копчено-запеченный»	«Шпик прессованный»	«Грудинка прессованная»	«Шпик закусочный соленый»	«Шпик закусочный копченый»
Массовая доля белка, %, не менее	1,0	1,0	1,0	4,0	1,0	1,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0

Примечание — Допускается выпускать батоны «Шпика закусочного соленого», «Шпика закусочного копченого», скрепленные металлическими скрепками, без перевязок (товарных отметок), с маркировкой на оболочке и (или) наклеенной (прикрепленной) этикеткой (бандеролью, ярлыком) с указанием информационных данных по 5.4.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для соленых продуктов из шпика								
	«Грудинка соленая»	«Бекон соленый»	«Кореечка соленая»	«Солонина казацкая»	«Закуска хутор-ская»	«Грудинка пряная»	«Бекон пряный»	«Кореечка пряная»	«Закуска деревенская»
Внешний вид	Шпик со слоем (или прослойками) мышечной ткани, со шкурой или без шкуры, края ровные, поверхность чистая, без остатков щетины (при наличии шкуры), кровоподтеков, пятен, загрязнений,								
	допускается наличие на поверхности небольшого количества кристаллов поваренной соли; чеснока и пряностей (при их использовании)				с наличием пряностей				с наличием чеснока
Форма и размер	Пласты различной толщины прямоугольной или любой неправильной формы								кусочки произвольной формы массой не более 40 г или нарезанные полосками шириной не более 1 см
Консистенция	Плотная, плотно-упругая								
Вид и цвет на разрезе	Шпик белого цвета или с розовым оттенком, без пожелтения, потемнения и других оттенков, мышечная ткань от серовато-розового до серовато-красного цвета. При прямом срезе толщина слоя мышечной ткани составляет 20-50 % от толщины пласта								
Запах и вкус	Свойственный доброкачественному продукту без окисления и прогоркания, с выраженным ароматом пряностей								
Массовая доля жира, %, не более	70,0	55,0	50,0	50,0	50,0	70,0	55,0	50,0	45,0
Массовая доля белка, %, не менее	4,0	6,0	9,0	8,0	8,0	4,0	6,0	9,0	6,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов из шпика для производства мясной продукции					
	«Шпик хребтовый несоленый»	«Шпик хребтовый соленый»	«Шпик боковой несоленый»	«Шпик боковой соленый»	«Грудинка свиная несоленая»	«Грудинка свиной соленой»
Внешний вид	Пласты шпика, снятые вдоль всей длины свиной полутуши от последнего шейного позвонка до первого хвостового позвонка на одну треть длины ребер		Пласты шпика, снятые с двух третей нижней части свиной полутуши		Пласты шпика с прослойками мышечной ткани, снятые с грудино-реберной части свиной полутуши	
	со шкурой или без шкуры. Поверхность чистая, без остатков щетины (при наличии шкуры), кровоподтеков, пятен, загрязнений, края ровные,					
	—	с наличием кристаллов поваренной соли	—	с наличием кристаллов поваренной соли	—	с наличием кристаллов поваренной соли
Форма	Прямоугольная или любая неправильная					
Консистенция	Плотная					
Вид и цвет на разрезе	Шпик белого цвета или с розовым оттенком, без пожелтения, потемнения и других оттенков,					
	мышечная ткань (при наличии)		мышечная ткань (при наличии)		с прослойками мышечной ткани	
	от розового до темно-розового цвета	от серовато-розового до серовато-красного цвета	от розового до темно-розового цвета	от серовато-розового до серовато-красного цвета	от розового до темно-розового цвета	от серовато-розового до серовато-красного цвета
Запах	Свойственный доброкачественному шпику без окисления и прогоркания					
Массовая доля жира, %, не более	93,0	95,0	90,0	92,0	65,0	66,0
Массовая доля белка, %, не менее	1,0	1,0	2,0	2,0	7,0	7,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	—	3,0	—	3,0	—	3,0

Примечание — При заказе продуктов из шпика для производства мясной продукции дополнительно могут быть установлены требования:
- наличие (или отсутствие) мышечной ткани;
- массовая доля мышечной ткани;
- наличие шкуры (или частичное снятие шкуры, или отсутствие шкуры).

5.2.2 По микробиологическим показателям продукты из шпика не должны превышать норм, установленных [1], [2].

5.2.3 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), антибиотиков, пестицидов, бенз(а)пирена (для копченых продуктов из шпика), радионуклидов и диоксинов в продуктах из шпика не должно превышать норм, установленных [1], [2].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления продуктов из шпика используют следующее сырье и материалы:

- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 первой, второй (кроме подсвинков), третьей и четвертой категории упитанности в охлажденном состоянии и полученные при ее разделке:

куски шпика с массовой долей мышечной ткани от 20 % до 50 %, выделенные из спинно-поясничного, грудино-реберного, плечелопаточного, тазобедренного отрубов;

хребтовой шпик с массовой долей мышечной ткани не более 5 %;

боковой шпик с массовой долей мышечной ткани не более 10 %;

свиную грудинку с массовой долей мышечной ткани не более 25 %;

- блоки из жилованного мяса (шпика хребтового, шпика бокового, свиной грудинки) замороженные по ГОСТ Р 54704;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [5];
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- чеснок свежий заготовляемый и поставляемый по ГОСТ 7977;
- чеснок свежий реализуемый по ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- плоды можжевельника по ГОСТ 2802;
- пряности (горчицу в зернах, семена укропа);
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- перец красный пол ГОСТ 29053;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- паприку молотую по ГОСТ Р ИСО 7540;
- декоративные смеси пряностей;
- желатин пищевой по ГОСТ 11293;
- оболочки искусственные для колбас (белковые, целлюлозные) и другие, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- нитки льняные и льняные с химическими волокнами по ГОСТ 14961;
- шпагат по ГОСТ 17308;
- скрепки (скобы, клипсы) металлические.

5.3.2 Используемые при производстве продуктов из шпика:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно сопровождаться ветеринарными документами и соответствовать требованиям [1] — [4].
- прочее сырье должно сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей его прослеживаемость, и соответствовать требованиям [2];
- упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям [6].

5.3.3 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.3.1, и разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.3.4 Для изготовления продуктов из шпика не допускается применять сырье:

- полученное от хряков;
- с жировой тканью, пожелтевшей или имеющей признаки осаливания, а также мажущейся консистенции;
- замороженное более одного раза.

5.3.5 Замороженные продукты из шпика для производства мясных продуктов должны изготавливаться из охлажденного сырья.

5.4 Маркировка

5.4.1 Продукты из шпика выпускают весовыми или фасованными. Каждая единица весового или фасованного продукта из шпика должна иметь маркировку в соответствии с требованиями [1], [7], которая наносится на упаковку продукта из шпика.

5.4.2 Маркировка должна содержать следующие дополнительные данные:

- наименование продукта из шпика, с указанием термического состояния (охлажденный, замороженный);
- наименование и местонахождение изготовителя и индивидуального предпринимателя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- товарный знак производителя (при наличии);
- массу нетто (для фасованной продукции);
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» (при использовании вакуума);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Информационные сведения о пищевой ценности продуктов из шпика приведены в Приложении А.

Пример маркировки наименования продукта: «Шпик соленый», охлажденный.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель. Допускается частично наносить информацию на чековую ленту с термоклеящим слоем или клеевую ленту на бумажной основе по ГОСТ 18251.

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту, в том числе о соблюдении особых требований к условиям производства.

5.4.3 Транспортная маркировка — по [1], [7],ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.4.4 На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеиванием этикетки, или другим способом с указанием:

- наименования продукта из шпика, с указанием термического состояния (охлажденный, замороженный);
- наименования и местонахождения изготовителя и индивидуального предпринимателя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарного знака производителя (при его наличии);
- массы нетто в транспортной упаковке;
- массу брутто;
- даты изготовления;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;
- сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу многооборотной транспортной упаковки.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка, упаковочные и скрепляющие материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям [6] и обеспечивать сохранность и товарный вид продуктов при транспортировании и хранении.

5.5.2 Продукты из шпика, предназначенные для реализации в торговле и в сети общественного питания, выпускают целыми изделиями массой нетто не более 3000 г, порционной нарезкой массой нетто от 150 до 1000 г и сервировочной нарезкой* массой нетто от 40 до 350 г, упакованными в упаковочные материалы: пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, целлюлозную пленку по ГОСТ 7730, пакеты по ГОСТ 12302, обертки из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354, лотки, подложки или другие емкости из полимерных материалов с последующей оберткой полиэтиленовой пленкой, полимерные многослойные пленки, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки и другие виды упаковочных материалов, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

5.5.3 Весовые и фасованные продукты из шпика укладывают в транспортную упаковку:

---

* Только для «Закуски деревенской».

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463, заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой с липким слоем марки А по ГОСТ 20477 или другими лентами, разрешенными к применению в пищевой промышленности;

- полимерные многооборотные ящики по ГОСТ Р 51289, алюминиевые контейнеры и другие виды упаковки, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.4 Продукты из шпика для производства мясной продукции выпускают в весовом виде и упаковывают в пакеты, полиэтиленовые пленки или аналогичные упаковочные материалы, разрешенные к применению в пищевой промышленности. Допускается по согласованию с потребителем продукты из шпика упаковывать в полимерные многооборотные ящики, предварительно выстелив дно ящика упаковочным материалом (пергаментом, подпергаментом, полиэтиленовой пленкой).

5.5.5 Потребительская упаковка и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха.

5.5.6 Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой, без посторонних запахов и плесени. Многооборотная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать подпергаментом, пергаментом, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

5.5.7 Многооборотная упаковка, бывшая в употреблении, должна быть обработана моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами.

5.5.8 Масса нетто продуктов из шпика в транспортной упаковке должна быть не более 20 кг, в контейнерах и емкостях — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной упаковке — не более 30 кг.

5.5.9 Отклонения массы нетто упаковочной единицы продукта от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.10 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают продукты из шпика одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковка нескольких наименований продуктов из шпика в одну транспортную упаковку, контейнер или емкости по согласованию с заказчиком.

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

6 Правила приемки

6.1 Продукты из шпика принимают партиями. Объем выборок и отбор образцов — по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

6.2 Под партией понимают любое количество продуктов из шпика одного наименования, одного термического состояния, выработанных по настоящему стандарту в течение одной смены, предъявленное к одновременной сдаче-приемке.

6.3 Органолептические показатели продуктов из шпика определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, определение содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, бенз(а)пирена устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов в продуктах из шпика осуществляют 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 продовольственном сырье.

6.5 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава продуктов из шпика по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

6.6 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, ГОСТ Р 53214, ГОСТ Р 53244, [8].

7 Методы контроля

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ИСО 7218.

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического, микробиологического контроля и определения радионуклидов — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 18321, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269, ГОСТ 9959, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ Р 51480,

ГОСТ 9957;

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

7.4 Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.5 Подготовка проб к микробиологическому исследованию — по ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26669.

7.6 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031, [9], [10].

7.7 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11], [12]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [13];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, [14];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [14].

7.8 Определение пестицидов — по [15] — [17].

7.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31903, [18] — [20].

7.10 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161.

7.11 Определение диоксинов — по [21].

7.12 Определение бенз(а)пирена — по ГОСТ Р 51650.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукты из шпика выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в центре продукта: охлажденные — от 0 °С до 6 °С и замороженные — не выше минус 8 °С включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

Транспортирование продуктов из шпика осуществляют авторефрижераторным транспортом, автомобилями-фургонами с изотермическим кузовом, рефрижераторными и изотермическими вагонами в условиях, обеспечивающих их безопасность, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Сроки годности продуктов из шпика в зависимости от применяемых упаковочных материалов и условий производства устанавливает изготовитель.

8.3 Рекомендуемые сроки годности продуктов из шпика, предназначенных для реализации в торговле и сети общественного питания, в зависимости от способа и вида упаковки, температуры хранения приведены в Таблицах 5 и 6.

Таблица 5 — Рекомендуемые сроки годности продуктов из шпика, выпускаемых целыми изделиями

Наименование продукта из шпика	Температура хранения и реализации, °С	Рекомендуемый срок годности, сут.
«Шпик соленый», «Шпик по-домашнему», «Сало белорусское»	от 0 до 6	60*
	Не выше минус 8	90
«Шпик копченый», «Шпик венгерский», «Шпик закусочный соленый», «Шпик закусочный копченый», «Шпик прессованный», «Грудинка прессованная», «Рулет из грудинки»	От 0 до 6	30*
	Не выше минус 8	90
«Шпик слоеный копчено-запеченый»	от 0 до 6	5
	от 0 до 6	15*
«Грудинка соленая», «Бекон соленый», «Грудинка пряная», «Бекон пряный», «Кореечка соленая», «Кореечка пряная», «Солонина казацкая», «Закуска хуторская»	от 0 до 6	20
		25*

* Для продуктов из шпика выпускаемых, в том числе под вакуумом.

Таблица 6 — Рекомендуемые сроки годности продуктов из шпика упакованных под вакуумом и выпускаемых порционной нарезкой.

Наименование продукта из шпика	Температура хранения и реализации, °С	Рекомендуемый срок годности, сут
«Шпик соленый», «Шпик по-домашнему», «Сало белорусское»	От 0 до 6	30
«Шпик копченый», «Шпик венгерский», «Шпик закусочный соленый», «Шпик закусочный копченый», «Шпик прессованный», «Грудинка прессованная», «Рулет из грудинки»	От 0 до 6	30
«Шпик слоеный копчено-запеченый»	От 0 до 6	15
«Грудинка соленая», «Бекон соленый», «Грудинка пряная», «Бекон пряный», «Кореечка соленая», «Кореечка пряная», «Солонина казацкая», «Закуска хуторская»	От 0 до 6	25

8.4 Продукты из шпика, предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания и не упакованные под вакуумом, хранят при относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.5 Рекомендуемый срок годности для «Закуски деревенской», выпускаемой сервировочной нарезкой и упакованной под вакуумом при температуре хранения от 0 °С до 6 °С, составляет 25 сут.

8.6 Рекомендуемые сроки годности продуктов из шпика для производства мясной продукции, упакованные без применения вакуума, в зависимости от температуры хранения и относительной влажности воздуха не более 75 % приведены в Таблице 7.

Таблица 7

Наименование продукта из шпика	Температура хранения и реализации, °С	Рекомендуемый срок годности, сут
«Шпик хребтовой несоленый», «Шпик боковой несоленый»	От 0 до 6	3
	Не выше минус 8	90
«Шпик хребтовой соленый», «Шпик боковой соленый»	От 0 до 6	60
	Не выше минус 8	90
«Грудинка свиная несоленая»	От 0 до 6	3
	Не выше минус 8	30
«Грудинка свиная соленая»	От 0 до 6	5
	Не выше минус 8	30

8.7 Транспортирование и хранение продуктов из шпика, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(обязательное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта из шпика

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта из шпика приведены в Таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продуктов из шпика	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность,	
			ккал, не более	кДж, не более
«Шпик соленый», «Шпик по — домашнему», «Сало белорусское», «Шпик закусочный копченый», «Шпик прессованный»	1,0	95,0	859,0	3532,0
«Шпик копченый»	1,0	97,0	877,0	3606,0
«Шпик венгерский»	1,0	98,0	886,0	3643,0
«Шпик слоеный копчено-запеченный»	1,0	98,0	886,0	3643,0
«Шпик закусочный соленый»	1,0	93,0	841,0	3458,0
«Грудинка прессованная», «Грудинка соленая», «Грудинка пряная», «Рулет из грудинки»	4,0	70,0	646,0	2658,0
«Бекон соленый», «Бекон пряный»	6,0	55,0	519,0	2137,0
«Кореечка соленая», «Кореечка пряная»	9,0	50,0	486,0	2003,0
«Закуска деревенская»	6,0	45,0	429,0	1767,0
«Солонина казацкая», «Закуска хуторская»	8,0	50,0	482,0	1986,0
«Шпик хребтовой несоленый»	1,0	93,0	841,0	3458,0
«Шпик хребтовой соленый»	1,0	95,0	859,0	3532,0
«Шпик боковой несоленый»	2,0	90,0	818,0	3364,0
«Шпик боковой соленый»	2,0	92,0	836,0	3438,0
«Грудинка свиная несоленая»	7,0	65,0	613,0	2524,0
«Грудинка свиная соленая»	7,0	66,0	622,0	2561,0

Библиография

[1]	ТР ТС 034/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясных продуктов»
[2]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов»
[3]	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 17.06.1998 г.	
[4]	Правила организации ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья от 29.12.2007 г. № 677	
[5]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[6]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
[7]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[8]	МУК 4.2. 1913—2004	Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания
[9]	МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
[10]	МУК 4.2.1955—2005	Методы выявления и определения бактерий рода Salmonella и Listeria на основе гибридизационного ДНК-РНК анализа
[11]	МУК 4.1.985—2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[12]	МУ 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-адсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[13]	МУ 5178—90	Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции.
[14]	МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[15]	МУ Сборник НН-25 (1976—1997 гг.)	Определение микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Справочник под ред. А.М. Клисенко М., 1992 г.
[16]	МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[17]	МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[18]	МУК 4.1.1912—2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[19]	МР 4.18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[20]	МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[21]	МУК—99 от 15.06.1999	Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах их них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии.

УДК 637.525:006.034 ОКС 67.120.10 ОКП 92 1351

Ключевые слова: продукты из шпика, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение

Подписано в печать 12.01.2015. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 2,33. Тираж 100 экз. Зак. 4885.

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