ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55795— 2013

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ И ЖАРЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени 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 22 ноября 2013 г. № 1601-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 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, 2014

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 СВИНИНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ И ЖАРЕНЫЕ

Технические условия

Pork products baked and fried. Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на запеченные и жареные мясные продукты из свинины (далее – продукты из свинины), выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Продукты из свинины выпускают следующих наименований:

- «Карбонад запеченный»;
- «Буженина запеченная»;
- «Шейка московская запеченная»;
- «Карбонад жареный»;
- «Буженина жареная».

Требования к качеству продуктов из свинины указаны в 4.2.1, безопасности – в 4.2.2, 4.2.3, к маркировке – в 4.4, к упаковке – в 4.5.

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 ISO 1841-2–2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 6309–93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ ISO 7218–2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия

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

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838–78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

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

Издание официальное

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18321–73 (СТ СЭВ 1934–79) Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 23042–86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

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 31642–2012 Добавки пищевые. Натрий молочнокислый (лактат натрия) Е325. Технические условия

ГОСТ 31656–2012 Добавки пищевые. Калий молочнокислый пищевой (лактат калия) Е326. Технические условия

ГОСТ 31659–2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 32009–2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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

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

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

ГОСТ Р 50455–92 (ИСО 3565–75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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

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

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

ГОСТ Р 51448–99 (ИСО 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 (ИСО 1841-1–96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574–2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766–2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный 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

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 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, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **запеченный продукт из свинины:** Продукт из свинины, изготовленный из различных частей свиной туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению запеканием.

3.2 **жареный продукт из свинины:** Продукт из свинины, изготовленный из различных частей свиной туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению жарением.

3.3 **запеченный [жареный] продукт из свинины категории А:** Запеченный [жареный] продукт из свинины с массовой долей мышечной ткани в рецептуре за исключением воды, потерянной при термической обработке, свыше 80,0 %.

3.4 **запеченный [жареный]продукт из свинины категории Б:** Запеченный [жареный] продукт из свинины с массовой долей мышечной ткани в рецептуре за исключением воды, потерянной при термической обработке, от 60,0 % до 80,0 % включительно.

4 Технические требования

4.1 Продукты из свинины должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции* по производству продуктов из свинины с соблюдением требований [1]–[2].

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из свинины должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

* «Технологическая инструкция по производству продуктов из свинины запеченных и жареных», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	Категории А	Категории Б	
	«Карбонада запеченного» и «Карбонада жареного»	«Буженины запеченной» и «Буженины жареной»	«Шейки московской запеченной»
Внешний вид	Поверхность чистая, (для неупакованной продукции – сухая), без выхватов мяса и шпика, края ровно обрезаны, без бахромок и остатков щетины, без шкуры		
Форма	Прямоугольная	Овальная	Прямоугольно-овальная
Консистенция	Плотная		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань светло-серого цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком с толщиной шпика при прямом срезе, см, не более:		
	0,5	2,0	–
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения		
Массовая доля жира, %, не более	15,0	30,0	50,0
Массовая доля белка, %, не менее	20,0	19,0	15,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5		
Примечание – При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 – не более 0,8 %.			

4.2.2 По микробиологическим показателям продукты из свинины должны соответствовать требованиям [2].

4.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, диоксинов в продуктах из свинины должно соответствовать требованиям [2].

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления продуктов из свинины применяют следующие сырье и материалы:

- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 в парном, охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии и полученные при ее разделке для:

«Буженины запеченной» и «Буженины жареной» – тазобедренный отруб;

«Шейки московской запеченной» – шейный отруб;

«Карбонада запеченного» и «Карбонада жареного» – спинно-поясничный отруб;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- воду питьевую;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- пряности и экстракты и эмульсии экстрактов пряностей (перец черный, перец белый, перец красный, чеснок);
- пищевые добавки в соответствии с [3]:

усилитель вкуса и аромата Е621;

стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451;

регулятор кислотности (лактат натрия Е325) в виде водных растворов с массовой долей основного вещества не менее 58 % по ГОСТ 31642;

регулятор кислотности (лактат калия Е326) в виде водных растворов с массовой долей основного вещества не менее 58 % по ГОСТ 31656;

регуляторы кислотности Е262, Е301, Е325, Е326, Е330, Е331, в том числе в виде комплексных пищевых добавок*;

- шпагат из лубяных волокон (0,84 ктекс; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84 ктекс; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «экстра» и «прима» в три сложения;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМЦ;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические;
- сетки нитяные или капроновые.

4.3.2 Не допускается:

- применение свинины от туш хряков;
-замороженной более одного раза;
- с признаками окислительной порчи;
- применение комплексных пищевых добавок, содержащих пищевые добавки и ингредиенты, не предусмотренные в 4.3.1.

4.3.3 При производстве продуктов из свинины:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно сопровождаться ветеринарными документами, и соответствовать требованиям [2];
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям [1] и [3];
- упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям [4].

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку в соответствии с [5], ГОСТ Р 51074.

Потребительская маркировка должна содержать дополнительную информацию:

- наименование продукта из свинины с указанием «мясной, категории (А, Б)»;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- дату упаковывания;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случае использования);
- обозначение настоящего стандарта;

Пример маркировки наименования продукта из свинины: «Запеченный мясной продукт из свинины «Карбонад запеченный» категории А».

4.4.2 Транспортная маркировка – по [4], ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

- наименование продукта с указанием «мясной, категории (А, Б)»;
- дату упаковывания;
- массу нетто (кг);
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции;
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции).

4.4.3 Маркировка продуктов из свинины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Продукты из свинины выпускают весовыми и фасованными.

4.5.2 Потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям [4].

4.5.3 Продукты из свинины упаковывают в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, целлюлозную пленку по ГОСТ 7730 и другие пленки или упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота (Е941) по

---

* Комплексные пищевые добавки «Баксолан 4» и «Баксолан 4а». Данная информация является рекомендуемой, приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

ГОСТ 9293 и двуокиси углерода (Е290) по ГОСТ 8050 или газовых смесей, в упаковочные материалы: пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки.

4.5.4 Масса единицы готового продукта из свинины для:

- «Буженины запеченной» и «Буженины жареной» – не более 9 кг;
- «Карбонада запеченного» и «Карбонада жареного» – не менее 1,5 кг;

4.5.5 В фасованном виде продукты из свинины выпускают:

- целым куском (порционная нарезка) массой от 100,0 до 3000,0 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой от 50,0 до 500,0 г.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Фасованная продукция упаковывается без и с применением вакуума и модифицированной атмосферы.

4.5.6 Продукты из свинины, в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона, полимерные многооборотные ящики – по ГОСТ Р 51289.

4.5.7 Допускается использовать другие виды упаковки (в том числе, алюминиевые ящики, контейнеры или многооборотную упаковку), обеспечивающие безопасность и сохранность качества продукции при транспортировании и хранении.

4.5.8 Упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

4.5.9 Многооборотная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается упаковку для местной реализации накрывать подпергаментом, или пергаментом, или оберточной бумагой по ГОСТ 8273, или полимерной пленкой.

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

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

Допускается упаковывание более одного наименования продукции в один ящик, контейнер или многооборотную упаковку по согласованию с потребителем.

4.5.11 Масса брутто продукции в многооборотных ящиках не более 30 кг, масса нетто в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг, в контейнерах – не более 250 кг.

4.5.12 Упаковка продуктов из свинины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Продукты из свинины принимают партиями. Определение партии– по [1], объем выборок и отбор проб – по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Приемо-сдаточные испытания проводят для каждой партии продукта из свинины по органолептическим показателям (внешнему виду, вкусу, запаху и цвету), по определению массы нетто одной упаковочной единицы, правильности упаковывания и маркирования с применением выборочного контроля. Отбор упаковочных единиц в выборку осуществляют в соответствии с ГОСТ 18321.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов в продуктах из свинины 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 продовольственном сырье.

5.4 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию продуктов из свинины по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

5.5 Контроль на наличие (отсутствие) генетически модифицированных организмов осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля – по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 9792, ГОСТ 26669.

6.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957, ГОСТ ISO 1841-2;
- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

6.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, [6].

Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов – по [7]:

- ртути – по ГОСТ 26927, [8];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26929, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [9];
- кадмия – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26929, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [9].

6.6 Определение пестицидов – по [10], [11].

6.7 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31903, [12], [13], [14].

6.8 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.

6.9 Определение диоксинов – по [15].

6.10 Определение генетически модифицированных микроорганизмов – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

6.11 Определение массы нетто продукции проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

6.12 Температуру готового продукта определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Продукты из свинины на предприятии-изготовителе хранят при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно на рамах в подвешенном состоянии, на стеллажах, разложенными в один–два ряда или уложенными в упаковку. Относительная влажность в камерах хранения продуктов из свинины, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, должна быть от 70 % до 80 %.

7.2 Продукты из свинины выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой от 0 °С до 6 °С в любой точке продукта.

7.3 Продукты из свинины транспортируют в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на транспорте соответствующего вида. Температура продуктов из свинины, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать 6 °С в любой точке продукта.

7.4 Реализацию продуктов из свинины осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. Температура при реализации не должна превышать 6 °С в любой точке продукта.

7.5 Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины (целые изделия), упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %, указанны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование продуктов из свинины	Срок годности, сут
Все наименования продуктов из свинины	5
Все наименования продуктов из свинины с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326	7

7.6 Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины, упакованных с применением вакуума

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан 4» или «Баксолан 4а».

или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно, указанны в таблице 3.

Таблица 3

Наименование продуктов из свинины	Срок годности, сут
Все наименования продуктов из свинины:	
- целые изделия;	20
- целые изделия, изготовленные с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326;	25
- порционная нарезка;	20
- сервировочная нарезка	10

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов из свинины

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов из свинины приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, не более	
			ккал	Дж
«Карбонад запеченный»	20,0	15,0	220	920,0
«Карбонад жареный»	20,0	15,0	220	920,0
«Буженина запеченная»	19,0	30,0	350	1470,0
«Буженина жареная»	19,0	30,0	350	1470,0
«Шейка московская запеченная»	15,0	50,0	510	2140,0

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о составе продуктов из свинины

Б.1 Информационные сведения о составе продуктов из свинины – «Карбонада запеченного», «Карбонада жареного», «Буженины запеченной», «Буженины жареной», «Шейки московской запеченной»: свинина, поваренная соль, пряности.

Б.2 Информация о пищевых добавках, применяемых по 4.3.1 настоящего стандарта, выносится на этикетку при маркировке продуктов из свинины в соответствии с требованиями [5] и ГОСТ Р 51074.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов»
[2] ТР ТС 034/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
[3] ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[4] ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
[5] ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[6] МУК 4.2.560–96	Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»
[7] МУК 4.1.985–2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[8] МУ 5178–90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[9] МУК 4.1.986–2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[10] МУ 2142–80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[11] МУ 1222–75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[12] МУ 3049–84 МЗ СССР	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[13] МУК 4.1.1912–2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[14] МУК 4.1.2158–2007	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА
[15] МУК – МЗ РФ от 01.06.99	Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из 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 свинины запеченные и жареные, карбонад запеченный, карбонад жаренный, буженина запеченная, буженина жареная, шейка московская запеченная

Подписано в печать 01.10.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 82 экз. Зак. 3504

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