ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55796— 2013

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

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. № 1603-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 СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Технические условия

Pork smoked products. Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сырокопченые 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.

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 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

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

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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 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 коли-чества 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

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

Издание официальное

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 29299–92 (ИСО 2918–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29300–92 (ИСО 3091–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата

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 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 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

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 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. Ин-версионно-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 51650–2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

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

ГОСТ Р 52173–2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифи-

цированных 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 **сырокопченый 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 копчением и последующей сушкой.

3.2 **сырокопченый продукт из свинины категории А:** Сырокопченый продукт из свинины с массовой долей мышечной ткани в рецептуре за исключением воды, потерянной при термической обработке, свыше 80,0 %.

3.3 **сырокопченый продукт из свинины категории Б:** Сырокопченый продукт из свинины с массовой долей мышечной ткани в рецептуре за исключением воды, потерянной при термической обработке, от 60,0 % до 80,0 % включительно.

3.4 **сырокопченый продукт из свинины категории В:** Сырокопченый продукт из свинины с массовой долей мышечной ткани в рецептуре за исключением воды, потерянной при термической обработке, от 40,0 % до 60,0 % включительно.

3.5 **сырокопченый продукт из свинины категории Г:** Сырокопченый продукт из свинины с массовой долей мышечной ткани в рецептуре за исключением воды, потерянной при термической обработке, от 20,0 % до 40,0 % 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 таблицах 1–4.

* «Технологическая инструкция по производству продуктов из свинины сырокопченых», 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	
	«Филея в оболочке»	«Шейки ветчинной»	«Корейки»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без поврежденной оболочки		Поверхность чистая (для не упакованной продукции – сухая), без выхватов мяса и шпика, края ровно обрезаны без бахромок и остатков щетины, в шкуре с петлей для подвешивания или без нее
Форма	Батоны прямой или слегка изогнутой формы		Прямоугольная, с ребрами, позвонки удалены; толщина в тонкой части не менее 3 см
Консистенция	Упругая		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной шпика при прямом срезе, см, не более:		
	0,5	–	4,0
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения		
Массовая доля жира, %, не более	10,0	43,0	28,0
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	11,0	13,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	5,0	5,0	4,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005		

Примечания

1 «Филей в оболочке» и «Шейку ветчинную» допускается изготавливать в не маркированной оболочке, перевязанными шпагатом продольно через каждые 5–8 см с петлей для подвешивания или скрепленными на концах оболочки металлическими скрепками.

2 При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте – не более 0,025 %.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины категории Б	
	«Рулета ленинградского»	«Рулета ростовского»
Внешний вид	Поверхность чистая (для неупакованной продукции – сухая), без выхватов мяса, шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровные. Рулеты плотно свернуты шкурой наружу, перевязаны шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5–8 см поперечно, с петлей для подвешивания или без нее	
Форма	Цилиндрическая, округленная, прямоугольная	
Консистенция	Упругая	
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розового цвета разной интенсивности, без костей и хрящей, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной шпика при прямом срезе не более:	
	3,0	3,0
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины категории Б	
	«Рулета ленинградского»	«Рулета ростовского»
Массовая доля жира, %, не более	22,0	
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	

Примечания

1 Допускается изготовлять:

- рулеты небольшой массы не менее 0,7 кг, перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 3–5 см поперечно;
- рулеты без перевязок – в сетке.

2 Ветеринарные клейма на шкуре рулета, массой от 5 до 9 кг, не удаляют.

3 При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте – не более 0,025 %.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	Категории Б		Категории В
	«Окорока тамбовского»	«Окорока воронежского»	«Грудинки»
Внешний вид	Поверхность чистая (для неупакованной продукции –сухая), без выхватов мяса, шпика и шкуры, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания или без нее, в шкуре		
Форма (для целых окороков)	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена	Прямоугольная плоская или скругленная, ножка отпилена в запястье	Прямоугольная, с ребрами, брюшина с сосками удалена; толщина в тонкой части не менее 2 см
Консистенция	Упругая		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной шпика при прямом разрезе, см, не более:		Жировая ткань с прослойками мышечной ткани розово-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной шпика при прямом разрезе, см, не более:
	4,0	4,0	3,0
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения		
Массовая доля жира, %, не более	24,0	24,0	55,0
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	14,0	9,0

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	Категории Б		Категории В
	«Окорока тамбовского»	«Окорока воронежского»	«Грудинки»
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	5,0	4,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005		
Примечания 1 Окорока допускается выпускать в реализацию: - с оголением кости голяшки длиной не более 5 см; - нарезанными в виде кусков в соответствии с 4.5.4, без костей, без голяшки, без шкуры или со шкурой. 2 Ветеринарные клейма на шкуре окороков, выпускаемых в реализацию в виде целых тазобедренной или лопаточной частей, не удаляют. 3 При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте – не более 0,025 %.			

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристики и значения показателей для продуктов из свинины		
	Категории В		Категории Г
	«Грудинки бескостной»	«Рульки»	«Свиных ребер»
Внешний вид	Поверхность чистая, (для неупакованной продукции – сухая), без выхватов мяса и жира, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания или без нее		
	в шкуре		без шкуры
Форма	Прямоугольная или другая форма без ребер, брюшина с сосками удалена; толщина в тонкой части не менее 2 см	Овальная удлиненная форма	Прямоугольная или другая форма с ребрами, с шейными и спинными позвонками
Консистенция	Упругая		
Вид и цвет на разрезе	Жировая ткань с прослойками мышечной ткани, с толщиной подкожного шпика при прямом разрезе не более 3,0 см	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета с прослойками соединительной и жировой ткани, без серых пятен, цвет жира белый или с розовым оттенком	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения		
Массовая доля жира, %, не более	55,0	32,0	49,0
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	13,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	5,0	3,5	3,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005		
Примечание – При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте – не более 0,025 %.			

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

4.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, бенз(а)пирена, 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:

«Окорока тамбовского», «Рулета ленинградского» – тазобедренный отруб;

«Рульки» – передняя и задняя голяшки;

«Окорока воронежского», «Рулета ростовского» – плечелопаточный отруб;

«Шейки ветчинной» – шейный отруб;

«Корейки», «Филея в оболочке» – спинно-поясничный отруб;

«Грудинки» – грудино-реберный отруб;

«Грудинки бескостной» – грудной отруб;

«Свиных ребер» – реберный отруб;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- лактозу;
- воду питьевую;
- экстракты и эмульсии экстрактов пряностей;
- пищевые добавки в соответствии с [3]:
  антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306;
  посолочные смеси (поваренная соль, Е250);
- кишки обработанные: говяжьи (синюги, пленку синюжную), свиные (пленку синюжную);
- оболочки колбасные искусственные белковые;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 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 [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, В, Г);
- 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: «Сырокопченый мясной продукт из свинины «Грудинка» категории В».

4.4.2 Транспортная маркировка – по [5], ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку, содержащую следующие дополнительные сведения:

- наименование продукта из свинины с указанием «мясной, категории (А, Б, В, Г)»;
- дату упаковывания;
- массу нетто (кг);
- обозначение настоящего стандарта;
- 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 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:

- «Окорока тамбовского» – не более 9 кг;
- «Окорока воронежского», «Рулета ленинградского», «Рулета ростовского» – не более 8 кг;
- «Корейки» – не менее 1,5 кг;
- «Грудинки» – не менее 1,0 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.

Фасованную продукцию упаковывают без и с применением вакуума и модифицированной атмосферы.

Окорока (изготовленные из мясокостного сырья) перед фасовкой подготавливают: выделяют кости, отделяют голяшку.

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 тару-оборудование), обеспечивающие сохранность и качество 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, пергаментом, 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 тару-оборудование 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 и таре-оборудовании – 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, правиль-ности 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, нитрозаминов, бенз(а)пирена, 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 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448.

6.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51480,ГОСТ ISO 1841-2;
- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли нитрата натрия – по ГОСТ 29300;

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].

6.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ Р ИСО 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов – по [7]:

- ртути – по ГОСТ 26927, [8];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 26933, [9];
- свинца – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 26932, [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 бенз(а)пирена – по ГОСТ Р 51650.

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

6.10 Определение нитрозаминов – по [15].

6.11 Определение диоксинов – по [16].

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

6.13 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.

6.14 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 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.

7.2 Продукты из свинины выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в любой точке продукта: от 0 °С до 6 °С включительно; от 6 °С до 12 °С включительно; от 12 °С до 15 °С включительно; от минус 9 °С до минус 7 °С включительно.

7.3 Реализацию продуктов из свинины осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции.

7.4 Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины (целые изделия, батоны), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы при относительной влажности от 70 % до 80 %:

- при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно – не более 30 сут;
- при температуре воздуха от 6 °С до 12 °С включительно – не более 15 сут;
- при температуре воздуха от минус 9 °С до минус 7 °С включительно – не более 120 сут.

7.5 Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы при температуре хранения от 0 °С до 6 °С: при сервировочной нарезке – не более 15 сут, при порционной нарезке – не более 20 сут, целым куском – не более 40 сут; при температуре хранения от 12 °С до 15 °С: при сервировочной нарезке – не более 10сут, при порционной нарезке – не более 15 сут.

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
«Филей в оболочке»	17,0	10,0	160,0	670,0
«Окорок тамбовский»	14,0	24,0	270,0	1130,0
«Окорок воронежский»	14,0	24,0	270,0	1130,0
«Рулет ленинградский»	15,0	22,0	260,0	1090,0
«Рулет ростовский»	15,0	22,0	260,0	1090,0
«Шейка ветчинная»	11,0	43,0	430,0	1800
«Корейка»	13,0	28,0	300,0	1260,0
«Грудинка»	9,0	55,0	530,0	2220,0
«Грудинка бескостная»	9,0	55,0	530,0	2220,0
«Рулька»	13,0	32,0	340,0	1420,0
«Ребра свиные»	10,0	49,0	480,0	2010,0

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о составе продуктов из свинины

Б.1 Информационные сведения о составе продуктов из свинины «Филей в оболочке», «Шейка ветчинная», «Корейка», «Рулет ленинградский», «Рулет ростовский», «Окорок тамбовский», «Окорок воронежский», «Грудинка», «Грудинка бескостная», «Рулька», «Свиные ребра»: свинина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар.

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 ГОСТ Р 51074 и [5].

Б.3 При использовании в рецептурах ингредиентов замены немясного сырья (пищевые ингредиенты), а также дополнительных ингредиентов (пряности), допускаемых к применению в соответствии с 4.3.1 настоящего стандарта, изготовитель указывает в маркировке информационные сведения о составе продукта с учетом фактически применяемого сырья.

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 4.4.1.011–93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[16] 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 637.52:006.034 ОКС 67.120.10 ОКП 92 1351

Ключевые слова: продукты из свинины сырокопченые, филей в оболочке, шейка ветчинная, корейка, рулет ленинградский, рулет ростовский, грудинка бескостная, рулька, свиные ребра

Подписано в печать 01.11.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 78 экз. Зак. 4030

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