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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31798— 2012

ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 1 октября 2012 г. № 51)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1462-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31798—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52478—2005

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2014

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 6
Библиография 7

Поправка к ГОСТ 31798—2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 3. Таблица согласования	—	Узбекистан | UZ | Узстандарт

(ИУС № 7 2015 г.)

Поправка к ГОСТ 31798—2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Beef and veal for infants nutrition. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на говядину (в полутушах и четвертинах) и телятину (в тушах и полутушах), полученные от молодняка крупного рогатого скота и телят, выращенных с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических и зоогигиенических требований и предназначенных для производства питания детей раннего возраста.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 5.1.9, к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ ISO 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 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 19496—93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

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

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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. Метод 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

Издание официальное

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518—97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен бех замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясо:** Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее.

Примечание — Часть туши может быть в виде полутуши, четвертины, отруба.

3.2 **говядина:** Мясо, полученное в результате переработки крупного рогатого скота, независимо от пола, в возрасте от 8 мес и старше.

3.3 **телятина:** Мясо, полученное в результате переработки телят, независимо от пола, получавших подкормку, в возрасте от 3 до 8 мес.

3.4 **молочная телятина:** Мясо, полученное в результате переработки телят, выпоенных молоком и не получавших подкормку, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес.

3.5 **парное мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С.

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

3.7 **охлажденное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания.

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

3.9 **замороженное мясо:** Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

4 Классификация

4.1 В зависимости от упитанности говядину и телятину подразделяют на категории:
- первую;
- вторую.

4.2 В зависимости от термического состояния говядину и телятину подразделяют:
- на охлажденную;
- подмороженную;
- замороженную.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Для производства говядины и телятины используют молодняк крупного рогатого скота (бычки, бычки-кастраты, телки) в возрасте от 8 до 24 мес и телят (бычки и телочки) в возрасте от 3 до 8 мес.

Крупный рогатый скот должен поступать в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и соответствовать требованиям ветеринарного законодательства, действующего на территории государства, принявшего стандарт. Полученные от убоя говядина и телятина после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, должны быть признаны органами и учреждениями ветеринарной службы годными для производства продуктов детского питания.

5.1.2 Переработку крупного рогатого скота проводят по технологическим инструкциям с соблюдением требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.3 В зависимости от упитанности говядину (молодняк) и телятину подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблицах 1, 2.

Таблица 1

Категория говядины	Характеристика туш
Первая	Мышцы развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки слегка выступают
Вторая	Мышцы развиты удовлетворительно, бедра имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо

Таблица 2

Категория телятины	Характеристика туш
Первая	Мышцы развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, седалищные бугры и маклоки слегка выступают
Вторая	Мышцы развиты удовлетворительно, бедра имеют впадины, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо

5.1.4 По термическому состоянию мясо подразделяют:

- на охлажденное — подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц бедра или лопатки от минус 1 °С до 4 °С, поверхность мяса неувлажненная, с корочкой подсыхания;
- подмороженное — подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в толще мышц бедра или лопатки на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, на глубине 6 см — от 0 °С до 2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от минус 2 °С до минус 3 °С;
- замороженное — подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц бедра не выше минус 18 °С.

Примечание — Не допускается замораживание мяса более одного раза.

5.1.5 Говядину вырабатывают в виде полутуш или четвертин без вырезки (внутренних пояснично-подвздошных мышц).

5.1.6 Телятину вырабатывают в виде туш или полутуш, оставляя вырезку.

5.1.7 Туши говядины и телятины должны быть разделены на полутуши по позвоночному столбу. Не допускается наличие в мясе целых тел позвонков и их фрагментов.

Разделение полутуш говядины на четвертины производят между одиннадцатым и двенадцатым ребрами.

5.1.8 По органолептическим показателям мясо должно быть свежим, иметь плотную упругую консистенцию и аромат, свойственный говядине, без постороннего запаха. Поверхность туш, полутуш и четвертин: от розового до красного цвета различной интенсивности — для говядины; от молочно-розового до розового цвета — для телятины; жир белый или белый с желтоватым оттенком.

Не допускается использовать мясо темное, сухое, клейкое, имеющее pH ≥ 6,3 (через 24 ч после убоя или после размораживания), для выработки продуктов детского питания.

Не допускается на тушах, полутушах и четвертинах повреждение поверхности, наличие остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной, жировой ткани и спинного мозга, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

Не допускается на замороженной и подмороженной говядине наличие льда и снега.

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

5.1.9 По микробиологическим показателям и показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов) мясо должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Содержание общего фосфора не должно превышать 0,2 %.

5.2 Требования к сырью

Для выработки говядины используют молодняк крупного рогатого скота — бычков, бычков-кастратов и телок в возрасте от 8 до 24 мес; телятины — бычков и телочек в возрасте от 3 до 8 мес, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков, антимикробных препаратов, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств.

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья должна исключить возможность использования мяса животных, пораженных губкообразной энцефалопатией крупного рогатого скота или поступивших из регионов, в которых имеются случаи этого заболевания.

Не допускается использование говядины от животных, произведенных и выращенных с использованием методов генной инженерии.

5.3 Маркировка

5.3.1 Клеймение и товароведческую маркировку говядины и телятины проводят в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Маркировка мяса, предназначенного для реализации, должна отвечать требованиям настоящего стандарта, а также содержать следующую информацию для потребителя:

- наименование продукта;
- категория, сорт (при наличии);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при ее наличии);
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- масса нетто или количество;
- пищевая ценность;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта, по которому изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

5.3.3 На каждой полутуше или четвертине говядины и туше или полутуше телятины должно быть проставлено ветеринарное клеймо овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса проведена в полном объеме, а также товароведческие клейма и штампы, обозначающие категории упитанности.

5.3.4 Категории мяса обозначают:

- говядину и телятину первой категории — круглым клеймом диаметром 40 мм;
- говядину и телятину второй категории — квадратным клеймом размером стороны 40 мм.

После нанесения клейма и штампа государственной ветеринарной службы справа от клейма дополнительно ставят штамп букв «ДМ» (молодняк для детского питания) или «ДТ» (телята для детского питания) высотой 20 мм для мяса от молодняка или телят соответственно.

5.3.5 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» с дополнительным указанием: «Не допускается повышение температуры хранения, размораживание и повторное замораживание».

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Туши, полутуши и четвертины говядины и телятины упаковывают в соответствии с требованиями контракта или договора поставщика с потребителем в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354 или в пакеты из нее или в холстопрошивочное упаковочное полотно или ткань, или в мешки из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности. Для длительного хранения или транспортирования четвертины или полутуши могут быть упакованы под вакуумом в пакеты (мешки) из полимерных газонепроницаемых материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

6 Правила приемки

6.1 Приемку говядины и телятины проводят партиями. Под партией понимают любое количество говядины или телятины одной категории упитанности, одного вида термической обработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное ветеринарным документом и документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование изготовителя;
- вид и категорию мяса;
- дату выработки;
- срок годности мяса;
- условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Приемку говядины и телятины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой туши, полутуши или четвертины.

6.3 В каждой партии говядины и телятины определяют температуру и pH.

Для измерения температуры говядины и телятины из разных мест партии отбирают не менее четырех туш, полутуш или четвертин.

6.4 Контроль микробиологических показателей говядины и телятины, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов осуществляют в соответствии с порядком и периодичностью, установленными производителем в целях обеспечения безопасности продукции.

Контроль за содержанием общего фосфора осуществляют в каждой партии говядины и телятины.

Контроль продукции на содержание генетически модифицированных источников (ГМИ) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Принадлежность мяса к определенной категории упитанности устанавливают в соответствии с 5.1.3.

7.2 Определение массы

Фактическую массу туш определяют взвешиванием на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329, платформенных тензометрических типа «ВП» или монорельсовых с наибольшим пределом взвешивания 2000 кг, наименьшим — 10 кг. При этом измеряемая масса должна составлять:

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

7.3 Измерение температуры

7.3.1 Аппаратура

Термометр стеклянный жидкостной (нертутный) по ГОСТ 28498, вмонтированный в металлическую оправу, с ценой деления 2 °С или термометр цифровой.

7.3.2 Проведение измерений

Температуру охлажденной, подмороженной и замороженной говядины и телятины измеряют в толще мышц бедренной или лопаточной части на глубине не менее 6 см.

В подмороженном мясе по окончании процесса подмораживания измеряют температуру в толще мышц бедренной или лопаточной части на глубине 1 и 6 см, а в процессе хранения — на глубине не менее 6 см.

За результат испытаний принимают среднеарифметическое значение измерений температуры мяса.

7.4 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 7269, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, [1], [2].

7.5 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

7.6 При возникновении разногласий в определении свежести мяса отбор проб образцов и испытания проводят по ГОСТ 7269, ГОСТ 23392, ГОСТ 19496.

7.7 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, [3], [4]; выявление и определение бактерий L.monocytogenes — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927;

мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

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

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

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

7.12 Определение общего фосфора — по ГОСТ 9794.

7.13 Определение pH — по [5].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Хранение и транспортирование говядины и телятины осуществляют в соответствии с правилами по хранению мяса, действующими на территории государства, принявшего стандарт: охлажденное — при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха 85 % — 90 % не более 6 сут, подмороженное — при температуре минус 2 °С — минус 3 °С и относительной влажности воздуха 90 % не более 12 сут, замороженное — при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха 95 % — 98 % не более 6 мес.

Охлажденное мясо хранят подвесом, подмороженное — подвесом и штабелями, замороженное — штабелями.

8.2 Транспортирование говядины и телятины проводят в холодильниках-рефрижераторах в соответствии с вышеуказанными режимами хранения и с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарных сопроводительных документов, предусмотренных соответствующей инструкцией.

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

Библиография

[1] ИСО 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[2] ИСО 6887-2:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов

[3] ИСО 3811:1979 Мясо и мясные продукты. Обнаружение и подсчет количества предполагаемых колибактерий и кишечной палочки (контрольный метод)

[4] ИСО 3565:75 Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонеллы (контрольный метод)

[5] ИСО 2917:1999 Мясо и мясные продукты. Определение pH. Контрольный метод

УДК 637.5.006.72:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: говядина, телятина, детское питание, крупный рогатый скот, технические требования, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, микробиологические показатели, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 04.09.2014. Подписано в печать 12.09.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95. Тираж 86 экз. Зак. 3724.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru