ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 54704— 2011**

# БЛОКИ ИЗ ЖИЛОВАННОГО МЯСА ЗАМОРОЖЕННЫЕ

## Общие технические условия

**Издание официальное**

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

**Сведения о стандарте**

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

2 ВНЕСЕН 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 13 декабря 2011 г. № 863-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2012

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 . . . . . 3
4 Классификация . . . . . 3
5 Технические требования . . . . . 4
6 Правила приемки . . . . . 7
7 Методы контроля . . . . . 8
8 Транспортирование и хранение . . . . . 9
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности замороженных блоков . . . . . 10
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о морфологическом составе замороженных блоков . . . . . 12
Библиография . . . . . 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# БЛОКИ ИЗ ЖИЛОВАННОГО МЯСА ЗАМОРОЖЕННЫЕ

## Общие технические условия

Frozen meat blocks.
General specifications

**Дата введения — 2013—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на замороженные блоки из жилованной говядины, свинины, баранины, оленины, конины (далее — замороженные блоки), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.1.3, требования к качеству — в 5.1.2, к маркировке — в 5.3.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

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 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных 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 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

**Издание официальное**

ГОСТ Р 52480—2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологической метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ Р 52601—2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52843—2007 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ Р 52986—2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 53150—2008 (ЕН 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ Р 53221—2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ Р 54315—2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ Р 54354—2011 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

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 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

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 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

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

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования

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

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 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. 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

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 соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также термины с соответствующими определениями:

3.1 **группа:** Характеристика замороженных блоков в зависимости от используемого сырья.

3.2 **вид:** Характеристика замороженных блоков в зависимости от используемого вида мяса.

3.3 **тип:** Характеристика замороженных блоков по форме и размеру.

## 4 Классификация

4.1 Группа замороженных блоков — мясные блоки.

4.2 Виды замороженных блоков — из говядины, свинины, баранины, конины и оленины.

4.3 Наименования замороженных блоков:

4.3.1 Из говядины:

- жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3 %;
- жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %;
- жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10 %;
- жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12 %;
- жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %;
- жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35 %;
- соединительная ткань и хрящи от жиловки говядины.

4.3.2 Из свинины:

- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 10 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 15 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 20 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 55 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 60 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 80 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани от 50 до 85 %;
- жилованная свиная грудинка;
- хребтовой шпик;
- боковой шпик;
- соединительная ткань и хрящи от жиловки свинины.

4.3.3 Из баранины:

- жилованная баранина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %;
- жилованная баранина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- жилованная баранина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35 %;
- соединительная ткань и хрящи от жиловки баранины.

4.3.4 Из конины:

- жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3 %;

- жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %;
- жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10 %;
- жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %;
- жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35 %;
- соединительная ткань и хрящи от жиловки конины.

4.3.5 Из оленины:

- жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3 %;
- жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %;
- жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10 %;
- жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %;
- жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35 %;
- соединительная ткань и хрящи от жиловки оленины.

4.4 Типы замороженных блоков — I, II по 5.2.3.

## 5 Технические требования

5.1 Замороженные блоки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции*, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям замороженные блоки должны быть монолитными, поверхность блоков — твердой, цвет — свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии.

Укладка мясного сырья в блоки — плотная.

Не допускается попадание воды, постороннего сырья и предметов в мясо перед замораживанием.

Не допускается на поверхности замороженных блоков наличие льда и снега.

5.2.2 По физико-химическим показателям замороженные блоки должны соответствовать требованиям, указанным в приложении А.

5.2.3 Типы замороженных блоков по форме и размерам должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма для блоков | |
|---|---|---|
| | Тип I | Тип II |
| Форма блока | Усеченная четырехгранная пирамида | Прямоугольный параллелепипед |
| Размеры блока, мм: длина | 370 | От 370 до 820 |
| ширина | 370 | От 180 до 600 |
| высота | 150 | От 60 до 150 |

Примечания

1 Предельное отклонение блоков от установленных размеров — ± 10 мм.

2 Допускается изготавливать замороженные блоки массой не более 25 кг с указанием размеров в маркировке.

***Пример: Тип II, размер 600 × 260 × 110 мм***

* «Технологическая инструкция по производству блоков из жилованного мяса замороженных», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

** До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[7].

5.2.4 По микробиологическим показателям замороженные блоки должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в замороженных блоках не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

### 5.3 Требования к сырью

Для производства замороженных блоков используют сырье, полученное от убоя здоровых животных и признанное по результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы пригодным для пищевых целей (употребления в пищу человеку).

5.3.1 Для производства замороженных блоков используют следующее сырье:

- говядину по ГОСТ Р 52601, ГОСТ Р 54315 в парном, охлажденном состоянии и полученные при ее разделке:

жилованную говядину с массовыми долями соединительной и жировой тканей, указанными в наименованиях замороженных блоков;

соединительную ткань и хрящи от жиловки говядины с массовой долей мышечной ткани не более 5 %;

- свинину по ГОСТ Р 52986, ГОСТ Р 53221 в парном, охлажденном состоянии и полученные при ее разделке:

жилованную свинину с массовыми долями жировой ткани, указанными в наименованиях замороженных блоков;

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

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

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

соединительную ткань и хрящи от жиловки свинины с массовой долей мышечной ткани не более 5 %;

- баранину по ГОСТ Р 52843 в парном и охлажденном состоянии и полученные при ее разделке:

жилованную баранину с массовыми долями соединительной и жировой тканей, указанными в наименованиях замороженных блоков;

соединительную ткань и хрящи от жиловки баранины с массовой долей мышечной ткани не более 5 %;

- конину по ГОСТ 27095 в парном и охлажденном состоянии и полученные при ее разделке:

жилованную конину с массовыми долями соединительной и жировой тканей, указанными в наименованиях замороженных блоков;

соединительную ткань и хрящи от жиловки конины с массовой долей мышечной ткани не более 5 %;

- оленину в парном и охлажденном состоянии и полученные при ее разделке:

жилованную оленину с массовыми долями соединительной и жировой тканей, указанными в наименованиях замороженных блоков;

соединительную ткань и хрящи от жиловки оленины с массовой долей мышечной ткани не более 5 %.

5.3.2 Не допускаются для реализации в торговле и сети общественного питания замороженные блоки, предназначенные только для промышленной переработки и сформированные из:

- говядины жилованной, полученной от некастрированных быков;
- свинины жилованной, полученной от хряков, боровов и свиноматок;
- козлятины жилованной, полученной от коз и козлов;
- конины жилованной, полученной от некастрированных жеребцов;
- оленины жилованной, полученной от некастрированных взрослых оленей.

5.3.3 Используемое мясное сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**, и сопровождаться ветеринарными документами установленной формы.

---

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [6], [8].

** До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[7].

### 5.4 Маркировка

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

5.4.2 Маркировка замороженных блоков в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074. Информация должна быть нанесена в виде текста, условных обозначений, рисунков на этикетку (контрэтикетку), на прикрепленный ярлык, листок-вкладыш или другим способом с указанием:

- группы, вида, наименования и типа замороженных блоков;
- обозначения настоящего стандарта;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в Российской Федерации;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто в потребительской таре;
- даты изготовления и даты упаковывания;
- условий хранения;
- срока годности;
- пищевой ценности (в соответствии с приложением А);
- надписи: «Изготовлено из охлажденного сырья» или «Изготовлено из парного сырья»;
- информации о подтверждении соответствия.

***Пример маркировки наименования замороженного блока — «Замороженные мясные блоки из жилованной говядины с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3 %».***

***Тип II, размер 600 × 260 × 110 мм.***

***Дополнительная информация: «Блоки изготовлены из охлажденного сырья».***

Допускается по согласованию с потребителем при отгрузке продукции тару не маркировать, но обязательно вкладывать ярлык с нижеперечисленными обозначениями.

5.4.3 Замороженные блоки, предназначенные только для промышленной переработки, дополнительно маркируют с указанием на этикетке: «Промпереработка».

5.4.4 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с дополнительным нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

5.4.5 На каждую упаковочную единицу транспортной тары наносят маркировку с двух торцевых сторон при помощи штампа, трафарета, ярлыка или другим способом, содержащую следующие данные:

- наименование замороженных блоков, с указанием группы, вида, типа, размера замороженных блоков;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в Российской Федерации;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто в транспортной таре;
- масса брутто;
- дата изготовления и дату упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

### 5.5 Упаковка

5.5.1 Тара, упаковочные и скрепляющие материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям [9], сопровождаться документацией, удостоверяющей их безопасность и качество, обеспечивать сохранность и товарный вид продукта при транспортировании и хранении.

5.5.2 Мясо перед или после замораживания упаковывают в пакеты по ГОСТ 12302, обертки из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 или упаковочные материалы, предназначенные для упаковки замороженных блоков, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

Замороженные блоки укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, 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.

Внутри предприятия, производящего замороженные блоки, допускается использование неупакованных замороженных блоков.

5.5.3 Тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха.

5.5.4 Масса нетто одной упаковочной единицы (без потребительской тары) — не более 25 кг.

5.5.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинальной массы нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 8.579.

5.5.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают замороженные блоки одного вида, наименования и типа, одной даты изготовления.

5.5.7 По согласованию с потребителем допускается отгрузка замороженных блоков без потребительской тары (ящиков из гофрированного картона), но в пакетированном виде.

5.5.8 На длительное хранение поставку замороженных блоков, упакованных в ящики из гофрированного картона, рекомендуется осуществлять в пакетированном виде с ненарушенными средствами скрепления транспортного пакета. Средства пакетирования и скрепления должны соответствовать требованиям ГОСТ 21650, параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663.

Допускается устанавливать другие размеры транспортных пакетов по согласованию с грузополучателем груза.

При складировании замороженных блоков в штабеля необходимо учитывать максимально допустимую нагрузку на перекрытия многоэтажных холодильников.

## 6 Правила приемки

6.1 Замороженные блоки принимают партиями. Под партией понимают любое количество замороженных блоков одного вида, наименования и типа, выработанных в течение одной смены, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним ветеринарным документом.

6.2 Для контроля качества и приемки замороженных блоков проводят приемо-сдаточные и периодические испытания.

Для проведения приемо-сдаточных испытаний проводят выборку упакованных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Объем партии, блоки | Количество отобранных единиц упаковки, блоки |
|---|---|
| До 100 | Не менее 3 |
| От 101 до 500 | Не менее 7 |
| От 501 до 1000 | Не менее 10 |
| Св. 1000 | 15 |

Объемы выборки могут быть уменьшены в два раза при условии:

- отсутствия нареканий к поставщику на качество и безопасность жилованного мяса;
- при внедрении на предприятии-производителя утвержденной программы, обеспечения безопасности продукции и ее поддержания, основанных на принципах ХАССП;

6.3 В отобранных замороженных блоках определяют температуру в геометрическом центре* блока, органолептические показатели (внешний вид, цвет), не подвергая их размораживанию, массу нетто упаковочной единицы, правильность упаковки и маркировки.

6.4 Из общего количества отобранных замороженных блоков (см. таблицу 2) выбирают три замороженных блока, которые направляют на исследования при возникновении разногласий, перечисленных в 6.5, и периодическом контроле по 6.6.

6.5 В случаях разногласия по составу замороженных блоков, а также по требованию контролирующих организаций, проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

---

* Геометрический центр в замороженном мясном блоке определяется на половине его высоты, длины и ширины.

В случае разногласия по морфологическому составу замороженных блоков их подвергают размораживанию (до достижения температуры 1 °С—3 °С в геометрическом центре мясного блока) и проводят оценку методом препарирования с выделением жировой и соединительной ткани.

Массовую долю жировой и соединительной ткани $X$, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{M_1}{M_б} 100,$$

где $M_1$ — масса жировой и соединительной ткани, кг;

$M_б$ — масса замороженного блока, кг.

6.6 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в замороженных блоках устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов в замороженных блоках 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 в порядке государственного мониторинга.

6.7 При получении неудовлетворительных результатов испытаний проводят повторные испытания пяти замороженных блоков, взятых из той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

6.8 Порядок и периодичность определения пищевой ценности устанавливает изготовитель замороженных блоков.

## 7 Методы контроля

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 54354.

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля — по ГОСТ 7269, ГОСТ 18321, ГОСТ 26668, ГОСТ Р 51447.

7.1.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.1.2 Подготовка проб к микробиологическому контролю — по ГОСТ 26669, ГОСТ Р 51448.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

7.3 Определение свежести мясных блоков — по ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

7.5 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 54354, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 21237, [10], [11].

7.6 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 53150, [12], [13]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [14];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- свинца — по ГОСТ 26932, [15];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [15].

7.7 Определение пестицидов — по [16]—[18].

7.8 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [19]—[22].

7.9 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016.

7.10 Определение диоксинов — по [23].

7.11 Температуру определяют в геометрическом центре блока цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

7.12 Определение массы нетто блоков проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Упакованные замороженные блоки транспортируют всеми видами транспорта, оборудованного холодильными установками (рефрижераторами) в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, и сопровождают ветеринарными документами.

8.2 Упакованные замороженные блоки хранят при относительной влажности воздуха не ниже 75 % и температуре не выше минус 12 °С.

8.3 Температура в толще замороженных блоков должна быть не выше минус 12 °С.

Рекомендуемые сроки годности замороженных блоков указаны в таблице 3.

Таблица 3

| Вид замороженных блоков | Температура воздуха, °С, при хранении | Срок годности, мес, не более |
|---|---|---|
| Из говядины, конины и оленины | –12 | 8 |
| | –18 | 12 |
| | –20 | 14 |
| | –25 | 18 |
| Из свинины | –12 | 5 |
| | –18 | 6 |
| | –20 | 8 |
| | –25 | 12 |
| Из баранины | –12 | 6 |
| | –18 | 10 |
| | –20 | 11 |
| | –25 | 12 |
| Из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика | –12 | 3 |
| | –18 | 6 |
| | –20 | 8 |
| | –25 | 12 |
| Из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса (говядины, свинины, баранины, конины, оленины) | –12 | 1 |
| | –18 | 1 |
| | –20 | 1 |
| | –25 | 3 |

8.4 Транспортирование и хранение замороженных блоков, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

**Приложение А**
**(справочное)**

## Информационные сведения о пищевой ценности замороженных блоков

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности замороженных блоков приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

| Наименование замороженных блоков | Массовая доля белка, г/100 г, не менее | Массовая доля жира, г/100 г, не более | Энергетическая ценность, ккал, не более |
|---|---|---|---|
| Жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой ткани: не более 3 % | 19,0 | 5,0 | 121,0 |
| не более 6 % | 18,0 | 8,0 | 144,0 |
| не более 10 % | 18,0 | 10,0 | 162,0 |
| не более 12 % | 18,0 | 10,0 | 162,0 |
| не более 14 % | 17,0 | 12,0 | 176,0 |
| не более 20 % | 17,0 | 13,0 | 185,0 |
| не более 35 % | 14,0 | 20,0 | 236,0 |
| Соединительная ткань и хрящи от жилованной говядины | 19,0 | 17,0 | 229,0 |
| Жилованная свинина с массовой долей жировой ткани: не более 10 % | 19,0 | 15,0 | 211,0 |
| не более 15 % | 18,0 | 18,0 | 234,0 |
| не более 20 % | 17,0 | 22,0 | 266,0 |
| не более 30 % | 15,0 | 28,0 | 312,0 |
| от 30 % до 50 % | 11,0 | 42,0 | 422,0 |
| не более 55 % | 10,0 | 49,0 | 481,0 |
| не более 60 % | 10,0 | 50,0 | 490,0 |
| не более 80 % | 7,0 | 68,0 | 640,0 |
| от 50 % до 85 % | 5,0 | 70,0 | 650,0 |
| Грудинка свиная | 7,0 | 65,0 | 613,0 |
| Шпик хребтовый | 1,0 | 93,0 | 841,0 |
| Шпик боковой | 2,0 | 90,0 | 818,0 |
| Соединительная ткань и хрящи от жилованной свинины | 18,0 | 30,0 | 342,0 |
| Жилованная баранина с массовой долей соединительной и жировой ткани: не более 6 % | 19,0 | 9,0 | 157,0 |
| не более 20 % | 17,0 | 17,0 | 221,0 |
| не более 35 % | 14,0 | 27,0 | 299,0 |
| Соединительная ткань и хрящи от жилованной баранины | 13,0 | 40,0 | 412,0 |

*Окончание таблицы А.1*

| Наименование замороженных блоков | Массовая доля белка, г/100 г, не менее | Массовая доля жира, г/100 г, не более | Энергетическая ценность, ккал, не более |
|---|---|---|---|
| Жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой ткани: не более 3 % | 19,0 | 6,0 | 130,0 |
| не более 6 % | 19,0 | 7,0 | 139,0 |
| не более 10 % | 18,0 | 13,0 | 189,0 |
| не более 14 % | 18,0 | 14,0 | 198,0 |
| не более 20 % | 17,0 | 16,0 | 212,0 |
| не более 35 % | 14,0 | 22,0 | 254,0 |
| Соединительная ткань и хрящи от жилованной конины | 17,0 | 20,0 | 248,0 |
| Жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой ткани: не более 3 % | 19,0 | 5,0 | 121,0 |
| не более 6 % | 19,0 | 6,0 | 130,0 |
| не более 10 % | 18,0 | 11,0 | 171,0 |
| не более 14 % | 17,0 | 12,0 | 176,0 |
| не более 20 % | 16,0 | 15,0 | 199,0 |
| не более 35 % | 14,0 | 20,0 | 236,0 |
| Соединительная ткань и хрящи от жилованной оленины | 17,0 | 19,0 | 239,0 |

**Приложение Б**
**(справочное)**

## Информационные сведения о морфологическом составе замороженных блоков*

Б.1 Информационные сведения о морфологическом составе замороженных блоков приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

| Наименование замороженных блоков | Массовая доля ткани, % | |
|---|---|---|
| | мышечной, не менее | соединительной и жировой, не более |
| Жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой ткани: не более 3 % | 97,0 | 3,0 |
| не более 6 % | 94,0 | 6,0 |
| не более 10 % | 90,0 | 10,0 |
| не более 12 % | 88,0 | 12,0 |
| не более 14 % | 86,0 | 14,0 |
| не более 20 % | 80,0 | 20,0 |
| не более 35 % | 65,0 | 35,0 |
| Соединительная ткань и хрящи от жилованной говядины | 0—5,0 | 95,0—100,0 |
| Жилованная свинина с массовой долей жировой ткани: не более 10 % | 90,0 | 10,0 |
| не более 15 % | 85,0 | 15,0 |
| не более 20 % | 80,0 | 20,0 |
| не более 30 % | 70,0 | 30,0 |
| от 30 % до 50 % | 50,0—70,0 | 30,0—50,0 |
| не более 55 % | 45,0 | 55,0 |
| не более 60 % | 40,0 | 60,0 |
| не более 80 % | 20,0 | 80,0 |
| от 50 % до 85 % | 15,0—50,0 | 50,0—85,0 |
| Грудинка свиная | 10,0—25,0 | 75,0—90,0 |
| Шпик хребтовый | 0—5,0 | 95,0—100,0 |
| Шпик боковой | 0—10,0 | 90,0—100,0 |
| Соединительная ткань и хрящи от жилованной свинины | 0—5,0 | 95,0—100,0 |

* Сведения о морфологическом составе замороженных блоков, приведенные в приложении, носят справочно-информационный характер и являются усредненными. Морфологический состав замороженных блоков зависит от возраста, пола, породы, типа откорма животных. Для определения и уточнения морфологического состава замороженных блоков следует использовать препарирование.

*Окончание таблицы Б.1*

| Наименование замороженных блоков | Массовая доля ткани, % | |
|---|---|---|
| | мышечной, не менее | соединительной и жировой, не более |
| Жилованная баранина с массовой долей соединительной и жировой ткани: не более 6 % | 94,0 | 6,0 |
| не более 20 % | 80,0 | 20,0 |
| не более 35 % | 65,0 | 35,0 |
| Соединительная ткань и хрящи от жилованной баранины | 0—5,0 | 95,0—100,0 |
| Жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой ткани: не более 3 % | 97,0 | 3,0 |
| не более 6 % | 94,0 | 6,0 |
| не более 10 % | 90,0 | 10,0 |
| не более 14 % | 86,0 | 14,0 |
| не более 20 % | 80,0 | 20,0 |
| не более 35 % | 65,0 | 35,0 |
| Соединительная ткань и хрящи от жилованной конины | 0—5,0 | 95,0—100,0 |
| Жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой ткани: не более 3 % | 97,0 | 3,0 |
| не более 6 % | 94,0 | 6,0 |
| не более 10 % | 90,0 | 10,0 |
| не более 14 % | 86,0 | 14,0 |
| не более 20 % | 80,0 | 20,0 |
| не более 35 % | 65,0 | 35,0 |
| Соединительная ткань и хрящи от жилованной оленины | 0—5,0 | 95,0—100,0 |

## Библиография


[1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

[2] Правила организации ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья. Утверждены 29.12.2007 г., № 677

[3] Сборник нормативных правовых документов по ветеринарии. Т. 1. Москва, 2002 г., Ветеринарное законодательство Т. 1, 2, 1972 г.; т. 3, 1981 г.; т. 4, 1988 г. Кодекс здоровья наземных животных (Всемирная организация наземных животных — МЭБ), том 1, 2, 19-е изд., 2010 г.

[4] Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г., № 317

[5] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299*

[6] СП 3238—85 от 27.03.85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР

[7] Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Утверждены Приказом Минсельхоза России от 16.11.2006 г. № 422. Зарегистрирован Минюстом 24.11.2006 г., № 8524

[8] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[9] ГН 2.3.3.972—2000 Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы

[10] МУК 4.2.1122—02 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[11] МУК 4.2.1955—2005 Методы выявления и определения бактерий рода Salmonella и Listeria на основе гибридизационного ДНК-РНК анализа

[12] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[13] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-адсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

[14] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[15] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[16] 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

[17] МУ 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое

[18] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[19] МУК 4.1.1912—2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[20] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах


* Действует на территории Таможенного союза.

[21] МР 4.18/1890—91 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

[22] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[23] МУК—99 от 15.06.1999 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-пара-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 637.514.037:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1110
92 1130
92 1140
92 1170
92 11920

Ключевые слова: замороженные блоки, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, маркировка, тара, упаковка, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 04.07.2012. Подписано в печать 20.07.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,74. Тираж 201 экз. Зак. 639.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru