ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54315— 2011

КРУПНЫЙ РОГАТЫЙ СКОТ ДЛЯ УБОЯ ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА В ТУШАХ, ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

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 1.5—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция» и Техническим комитетом по стандартизации ТК 148 «Продукция животноводства и племенное дело в животноводстве»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 апреля 2011 г. № 43-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 2
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Маркировка 13
7 Упаковка 14
8 Правила приемки 14
9 Методы контроля 15
10 Транспортирование и хранение 17
Библиография 19

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КРУПНЫЙ РОГАТЫЙ СКОТ ДЛЯ УБОЯ ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА В ТУШАХ, ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

Технические условия

Cattle for slaughter. Beef and veal carcasses, semi-carcasses and quarters. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крупный рогатый скот для убоя, говядину, телятину и молочную телятину в тушах, полутушах и четвертинах, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.2.20 и 5.2.21, требования к качеству — в разделе 5, к маркировке — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 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 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 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 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

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выделения бактерий рода Salmonella

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

Издание официальное

ГОСТ Р 52830—2007 Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа

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

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 16020—70 Скот для убоя. Термины и определения

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. 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 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 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, ГОСТ 16020, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **молодняк крупного рогатого скота:** Бычок в возрасте от 8 мес до двух лет; бычок-кастрат, телка и корова-первотелка в возрасте от 8 мес до трех лет.

3.2 **корова-первотелка:** Молодая самка крупного рогатого скота, телившаяся один раз.

3.3 **взрослый крупный рогатый скот:** Коровы двух и более отелов, быки старше двух лет.

3.4 **теленок:** Крупный рогатый скот независимо от пола в возрасте от 3 до 8 мес.

3.5 **категория молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика молодняка крупного рогатого скота в зависимости от живой массы, класса и подкласса.

3.6 **класс молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика молодняка крупного рогатого скота в зависимости от выполненности форм тела и развития мускулатуры.

3.7 **подкласс молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика молодняка крупного рогатого скота в зависимости от упитанности.

3.8 **категория взрослого крупного рогатого скота, телят и телят-молочников:** Характеристика взрослого крупного рогатого скота, телят и телят-молочников в зависимости от упитанности.

3.9 **упитанность молодняка крупного рогатого скота (туши):** Степень развития жировой ткани, определяемая прощупыванием животного (на тушах — визуально).

3.10 **упитанность взрослого крупного рогатого скота (туши):** Степень развития мышечной и жировой ткани, определяемая прощупыванием у животного (на тушах — визуально).

3.11 **упитанность телят и телят-молочников (туши):** Степень развития мускулатуры, определяемая прощупыванием у животного (на тушах — визуально).

3.12 **говядина от молодняка крупного рогатого скота:** Мясо, полученное в результате переработки молодняка крупного рогатого скота.

3.13 **говядина от взрослого крупного рогатого скота:** Мясо, полученное в результате переработки взрослого крупного рогатого скота.

3.14 **категория говядины от молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика говядины от молодняка крупного рогатого скота в зависимости от массы туш, класса и подкласса.

3.15 **класс говядины от молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика говядины от молодняка крупного рогатого скота в зависимости от форм и развития мышц.

3.16 **подкласс говядины от молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика говядины от молодняка крупного рогатого скота в зависимости от упитанности туш.

3.17 **категория говядины от взрослого крупного рогатого скота, телятины и молочной телятины:** Характеристика говядины от взрослого крупного рогатого скота, телятины и молочной телятины в зависимости от упитанности туш.

4 Классификация

4.1 В зависимости от пола и возраста крупный рогатый скот для убоя подразделяют:
молодняк — бычки (МБ), бычки-кастраты (МК), телки (МТ), коровы — первотелки (МКП);
взрослый скот — коровы (ВК), быки (ВБ);
телята-молочники (ТМ);
телята (Т).

4.2 Молодняк крупного рогатого скота подразделяют на категории: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая (см. 5.2.1).

4.3 Взрослый крупный рогатый скот подразделяют на категории: первая, вторая.

4.4 Телят и телят-молочников подразделяют на категории: первая, вторая.

4.5 Говядину от молодняка крупного рогатого скота подразделяют на категории: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая (см. 5.2.9).

4.6 Говядину от взрослого крупного рогатого скота подразделяют на категории: первая, вторая.

4.7 Телятину и молочную телятину подразделяют на категории: первая, вторая.

4.8 По термическому состоянию говядину и телятину подразделяют:
- на парную;
- остывшую;
- охлажденную;
- подмороженную;
- замороженную.

4.9 По термическому состоянию молочную телятину подразделяют:
- на парную;
- остывшую;
- охлажденную.

5 Технические требования

5.1 Крупный рогатый скот, говядину, телятину и молочную телятину оценивают по требованиям настоящего стандарта.

Переработку крупного рогатого скота и выработку говядины, телятины и молочной телятины проводят по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

Говядина, телятина и молочная телятина должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [3].

5.2 Характеристики

5.2.1 Молодняк крупного рогатого скота подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Требования (низшие пределы)		
	по живой массе, кг*, не менее	класс	подкласс
Супер	550	А	1
Прима	500	А	1
Экстра	450	Б	1
Отличная	400	Г	1
Хорошая	350	Г	1
Удовлетворительная	300	Д	2
Низкая	Менее 300	Д	2
* Под живой массой понимают массу крупного рогатого скота за вычетом утвержденных в установленном порядке скидок с фактической живой массы [4].			

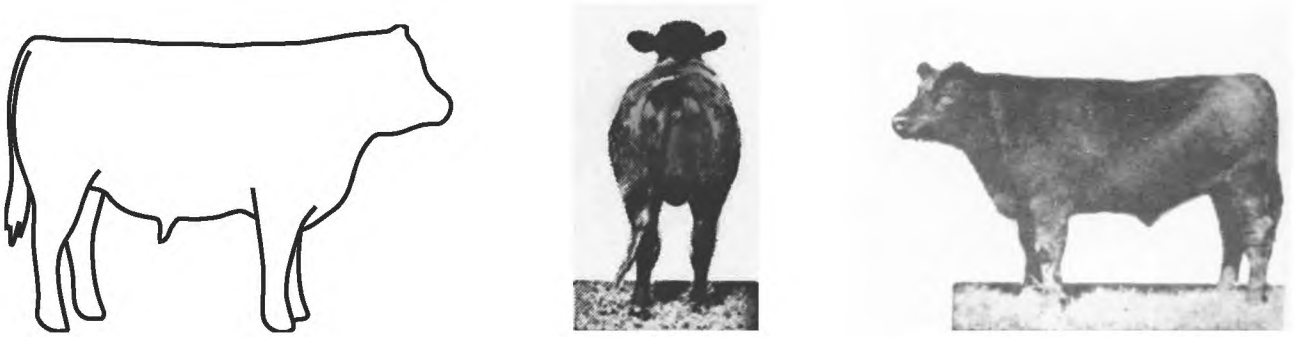
5.2.2 Оценку молодняка крупного рогатого скота по классам осуществляют в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Класс	Характеристика (низшие пределы)
А	Формы туловища сильно выпуклые и округлые, пропорциональные, кости тела не просматриваются и не выступают, мускулатура развита пышно. Тазобедренная часть очень широкая и ровная, нависание мышц бедра в области коленного сустава хорошо выражено, основание хвоста округлое, седалищные бугры и маклоки слегка обозначены, но не выступают; спина и поясница широкие и толстые почти до холки, тело бочкообразное, остистые отростки позвонков покрыты мускулатурой, лишь слегка обозначены, но не выступают; холка толстая и широкая, лопатки и грудь округлые и широкие, без перехвата за лопатками; задние и передние ноги широко расставлены; при осмотре сзади животное выглядит округлым, с выпуклой мускулатурой, при осмотре спереди – широким, с очень хорошо развитой грудью (рисунок 1а)
Б	Формы туловища выпуклые и округлые, мускулатура развита хорошо; тазобедренная часть широкая и ровная, округлая, мускулатура бедра в области коленного сустава заметна, но не нависает, седалищные бугры и маклоки слегка выступают; поясница и спина средней ширины и толщины, спина заметно сужается к холке, остистые отростки позвонков слегка выступают; лопатки и грудь хорошо развиты, без перехватов за лопатками, холка достаточно толстая, не острая, умеренной ширины, грудные позвонки и ребра слегка обозначены; задние и передние ноги расставлены умеренно, не сближены; при осмотре сзади животное выглядит умеренно округлым, мускулатура умеренно развита, при осмотре спереди – средней ширины, плечи умеренно широкие, кости слегка просматриваются (рисунок 1б)
Г	Формы туловища от слегка округлых до плоских и прямых, заметны впадины, мускулатура развита удовлетворительно, тазобедренная часть имеет развитие от среднего до удовлетворительного, заметны впадины у основания хвоста, седалищные бугры и маклоки умеренно выступают, но не острые; поясница и спина развиты умеренно; холка неширокая и умеренно острая, остистые отростки позвонков и ребра просматриваются; лопатка и грудь имеют развитие от средней округлости до плоских форм; передние и задние ноги умеренно расставлены, но не сближены; при осмотре сзади животное выглядит плоским и прямым, округлости не просматриваются, при осмотре спереди грудь узковата, плечи умеренной ширины, обозначены достаточно четко (рисунок 1в)
Д	Формы туловища плоские, угловатые, костяк выступает, возможны впадины за лопатками и у основания хвоста; тазобедренная часть удлиненная, может быть широкой, но со слабо развитой мускулатурой, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; спина и поясница узкие, холка острая и неширокая, ребра четко просматриваются, лопатки и грудь плоские, лопатки выступают (рисунок 1г)



а — класс А



б — класс Б



в — класс Г



г — класс Д

Рисунок 1 — Выполненность форм тела и развитие мускулатуры по классам

5.2.3 Оценку молодняка крупного рогатого скота по подклассам осуществляют в соответствии с требованиями, указанными в таблице 3.

Таблица 3

Подкласс	Характеристика (низшие пределы)
1	Подкожные жировые отложения развиты слабо, слегка прощупываются у основания хвоста и на седалищных буграх, но незаметны в щупе
2	Подкожные жировые отложения отсутствуют по всему телу, не прощупываются у основания хвоста, на седалищных буграх и в щупе

5.2.4 Взрослый крупный рогатый скот подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 4.

Таблица 4

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Коровы	
Первая	Мускулатура развита удовлетворительно, формы туловища несколько угловатые, лопатки выделяются, бедра слегка подтянуты, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают, но не резко; отложения подкожного жира прощупываются у основания хвоста и на седалищных буграх, щуп выполнен слабо
Вторая	Мускулатура развита менее удовлетворительно, формы туловища угловатые, лопатки заметно выделяются, бедра плоские, подтянутые, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и седалищные бугры заметно выступают; отложения подкожного жира могут быть в виде небольших участков на седалищных буграх и пояснице
Быки	
Первая	Мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые, грудь, спина, поясница и зад достаточно широкие, кости скелета не выступают, бедра и лопатки выполнены
Вторая	Мускулатура развита удовлетворительно, формы туловища несколько угловатые, кости скелета слегка выступают, грудь, спина, поясница и зад не широкие, бедра и лопатки слегка подтянутые

5.2.5 Телят-молочников подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 5.

Таблица 5

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Мускулатура развита хорошо, остистые отростки позвонков не выступают, шерсть гладкая. Слизистые оболочки век (конъюктива) — белые, без красноватого оттенка, десен — белые или с легким розовым оттенком, губ и неба — белые или желтоватые. Живая масса не менее 30 кг
Вторая	Мускулатура развита удовлетворительно, остистые отростки позвонков слегка выступают. Слизистые оболочки век (конъюктива), десен, губ, неба могут иметь слегка красноватый оттенок

5.2.6 Телят подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 6.

Таблица 6

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Формы туловища округлые, мускулатура развита хорошо, лопатки, поясница и бедра выполнены
Вторая	Формы туловища недостаточно округлые, мускулатура развита удовлетворительно, лопатки и бедра выполнены удовлетворительно, седалищные бугры и маклоки выступают

5.2.7 Крупный рогатый скот, имеющий показатели ниже требований, установленных в 5.2.1, 5.2.4 — 5.2.6, относят к тощему скоту.

5.2.8 Оценку качества говядины, телятины и молочной телятины при приемке крупного рогатого скота по количеству и качеству полученного мяса (туш), при реализации мяса в розничной торговой сети, сети общественного питания и при промышленной переработке следует осуществлять по требованиям, установленным в 5.2.9, 5.2.12 — 5.2.14.

5.2.9 Говядину от молодняка крупного рогатого скота подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 7.

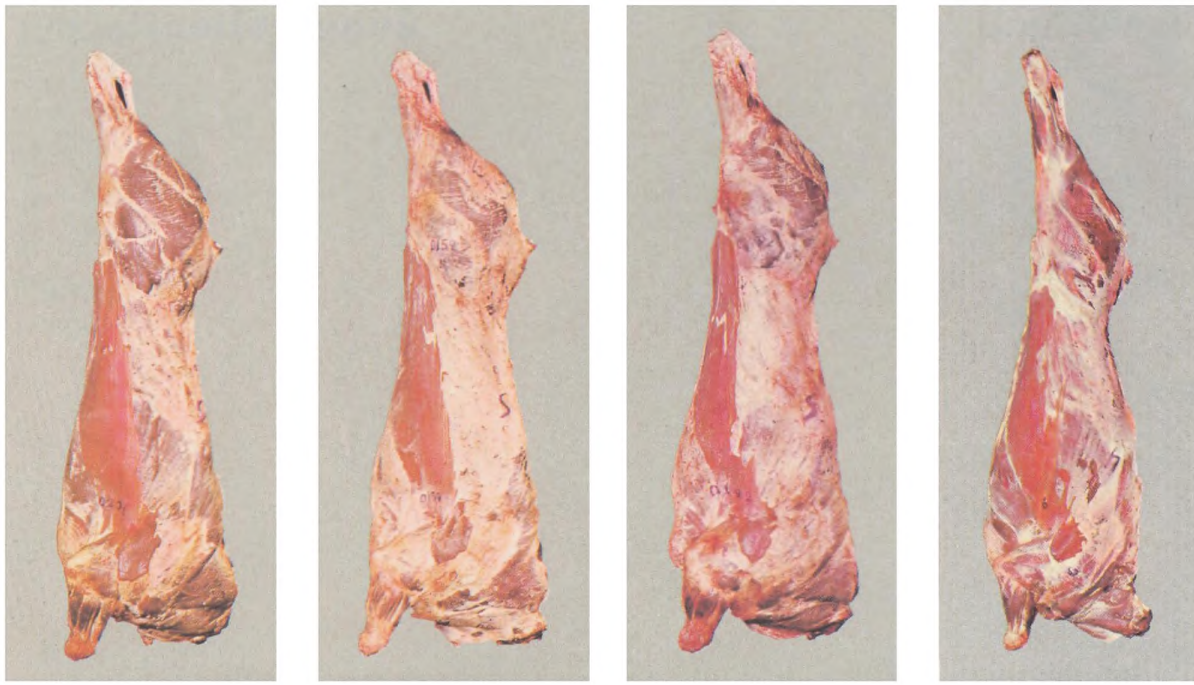
Таблица 7

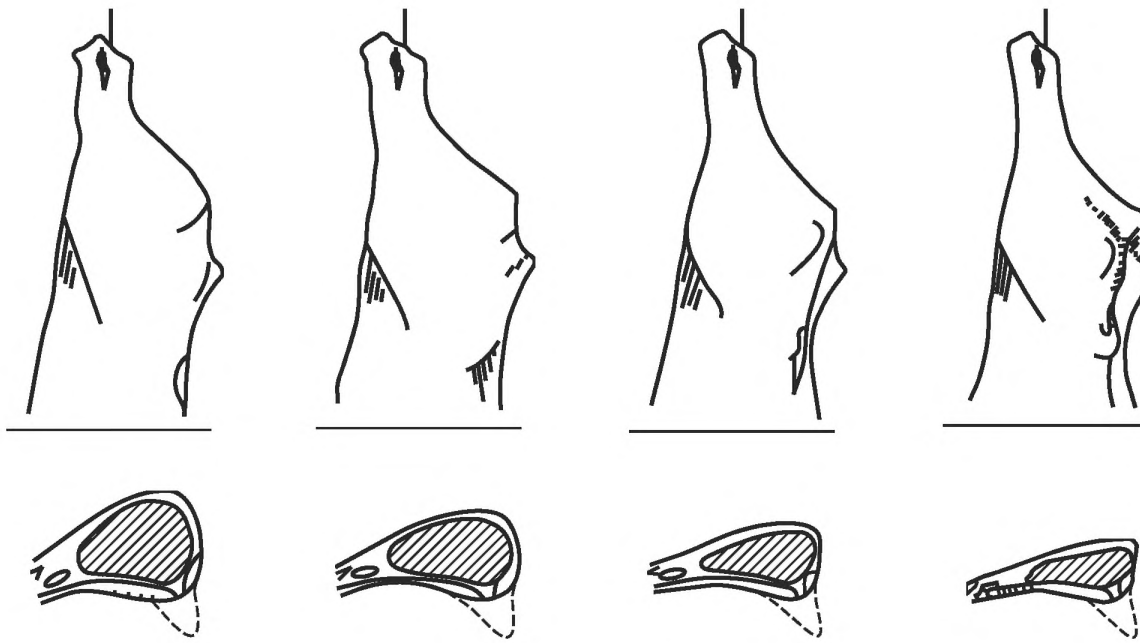
Категория	Требования (низшие пределы)		
	по массе туш не менее, кг	класс	подкласс
Супер	315	А	1
Прима	280	А	1
Экстра	240	Б	1
Отличная	205	Г	1
Хорошая	175	Г	1
Удовлетворительная	140	Д	2
Низкая	Менее 140	Д	2

5.2.10 Оценку говядины от молодняка крупного рогатого скота по классам осуществляют в соответствии с требованиями, указанными в таблице 8 (рисунок 2).

Таблица 8

Класс	Характеристика (низшие пределы)
А	Туши полномясные с округлой, выпуклой и отлично развитой мускулатурой. При осмотре в профиль — широкие. Тазобедренная часть туши очень широкая и ровная, нависание мышц бедра в области коленного сустава хорошо выражено, спина и поясница широкие и толстые почти до холки, остистые отростки позвонков не просматриваются; лопатки и грудь очень округлые и хорошо заполнены мышцами, перехвата за лопатками нет, лопаточная кость не просматривается из-за толстого слоя мышц (рисунок 2а)
Б	Туши полномясные с округлой хорошо развитой мускулатурой. При осмотре в профиль — средней ширины и заполненности мускулатурой. Тазобедренная часть средней ширины, ровная, мышцы бедра в области коленного сустава заметны, но не нависают, спина и поясница средней ширины, но сужается в направлении к холке, остистые отростки позвонков не просматриваются, лопатки и грудь округлые, заполнены мышцами, перехват за лопатками не виден, лопаточная кость скрыта мышцами (рисунок 2б)
Г	Туши слегка округлые, слегка плоской и прямой формы, заметны впадины, незаполненные мускулатурой. Тазобедренная часть развита от среднего до удовлетворительного, слегка заметны впадины у основания хвоста, седалищные бугры и маклоки заметно выступают, но не острые, спина и поясница умеренной ширины, заметно сужаются примерно с середины спины к холке. Остистые отростки позвонков и ребра заметны, лопатки и грудь развиты от средней округлости до плоских форм, грудь узковата. Суставы заметно выступают (рисунок 2в)
Д	Туши низкого качества, имеют плоские формы, при осмотре в профиль узкие, мускулатура развита слабо. Тазобедренная часть узкая, слабо обмускуленная, кости зада покрыты тонким слоем мускулатуры, четко выражены впадины у основания хвоста, седалищные бугры и маклоки острые, спина и поясница плоские, слабо обмускулены, лопаточная кость заметно выступает, четко обозначены остистые отростки позвонков и ребра, грудь узкая, холка острая, формы плоские, кости скелета четко просматриваются через тонкий слой мускулатуры (рисунок 2г)





а — класс А б — класс Б в — класс Г г — класс Д

Рисунок 2 — Форма и полномясность туш по классам

5.2.11 Оценку говядины от молодняка крупного рогатого скота по подклассам осуществляют в соответствии с требованиями, указанными в таблице 9.

Таблица 9

Подкласс	Характеристика (низшие пределы)	
1		Мышцы, за исключением лопаток и выпуклостей зада, покрыты тонким слоем жира толщиной на спине в области 10 — 12-го ребер не более 5 мм. Имеется слабо выраженный жировой «полив» у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер
2		Жирового полива нет или он очень слабо выражен на некоторых частях туши, мышцы просматриваются почти везде

5.2.12 Говядину от взрослого крупного рогатого скота подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 10.

Таблица 10

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Коровы	
Первая	Мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры, маклоки выделяются не резко; подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра и бедра, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков
Вторая	Мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины), остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают, подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер
Быки	
Первая	Мышцы развиты хорошо, лопаточно-шейная и тазобедренная части выпуклые, остистые отростки позвонков не выступают
Вторая	Мышцы развиты удовлетворительно, лопаточно-шейная и тазобедренная части недостаточно выполнены, лопатки и маклоки выступают

5.2.13 Молочную телятину подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 11.

Таблица 11

Категория	Характеристика (низшие пределы)	
Первая		Формы туловища округлые, бедра выполнены, мускулатура развита хорошо, остистые отростки позвонков не выступают. Цвет мяса от розово-молочного до светло-розового. Отложения жира имеются в области почек и тазовой полости, на ребрах и местами на бедрах

Окончание таблицы 11

Категория	Характеристика (низшие пределы)	
Вторая		Формы туловища угловатые, мускулатура развита удовлетворительно, остистые отростки позвонков слегка выступают. Цвет мяса светло-розовый. Жировые отложения незначительные, имеются местами в области почек и тазовой полости, на пояснично-крестцовой части

5.2.14 Телятину подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 12.

Таблица 12

Категория	Характеристика (низшие пределы)	
Первая		Формы туловища округлые, мускулатура развита очень хорошо, остистые отростки позвонков, лопатки и другие кости тела не просматриваются. Цвет мяса светло-розовый, жировой полив тонкий и прерывистый, четкие отложения жира имеются в области почек и тазовой полости, на ребрах и местами на бедрах

Окончание таблицы 12

Категория	Характеристика (низшие пределы)	
Вторая		Формы туловища угловатые, мускулатура развита удовлетворительно, остистые отростки позвонков, лопатки, маклоки и другие кости тела заметны. Цвет мяса светло-розовый. Жировой полив почти отсутствует, имеются небольшие отложения жира в области почек и тазовой полости, а также местами на пояснично-крестцовой части

5.2.15 Говядину, телятину и молочную телятину, имеющие показатели ниже требований, указанных в 5.2.9, 5.2.12 — 5.2.14, относят к тощим.

5.2.16 Говядину и телятину вырабатывают в виде продольных полутуш или четвертин без вырезки (внутренних пояснично-подвздошных мышц).

5.2.17 Молочную телятину вырабатывают целыми тушами или в виде продольных полутуш, оставляя вырезку, почки, околопочечный и тазовый жир и зобную железу.

5.2.18 Туши говядины, телятины и молочной телятины должны быть разделены на полутуши по позвоночному столбу, без оставления целых тел позвонков и без их дробления. Спинной мозг должен быть удален.

Разделение полутуш говядины и телятины на четвертины проводят по заднему краю тринадцатого ребра и соответствующему грудному позвонку.

5.2.19 По органолептическим показателям мясо должно быть свежим, без постороннего запаха. Поверхность туш, полутуш и четвертин от розового до темно-бордового цвета — для говядины; от розово-молочного до розового цвета — для телятины; жир белый — для телятины, белый, желтоватый или желтый — для говядины.

На тушах, полутушах и четвертинах не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

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.

На замороженной и подмороженной говядине и телятине не допускается наличие льда и снега.

5.2.20 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов, радионуклидов говядина, телятина и молочная телятина должны соответствовать требованиям допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3].

5.2.21 По показателям безопасности в ветеринарном отношении говядина, телятина и молочная телятина должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.22 Не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели мясо:

- свежее, но потемневшее на отдельных участках;
- не соответствующее требованиям 5.2.9, 5.2.12 — 5.2.14;
- быков;
- с зачистками от побитостей и кровоподтеков, а также срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими 15 % поверхности полутуши или четвертины говядины и 10 % поверхности туши или полутуши телятины;
- с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или дробленых позвонков);
- замороженное более одного раза.

5.3 Требования к сырью

Для выработки говядины, телятины и молочной телятины используют крупный рогатый скот, выращенный и откормленный в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных, агрономических и зоогигиенических требований.

Все продукты убоя должны пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

6 Маркировка

6.1 Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку говядины, телятины и молочной телятины проводят в соответствии с [5] и [6].

6.2 На каждой полутуше и четвертине говядины и телятины, туше и полутуше молочной телятины, выпускаемых в реализацию и промпереработку, проставляют ветеринарное клеймо овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продовольственных целей без ограничений, а также проставляют товароведческие клейма и штампы, обозначающие категории качества и возрастную принадлежность.

6.3 На говядину, телятину и молочную телятину, подлежащие обезвреживанию, ставится только ветеринарный штамп, определяющий порядок их использования в соответствии с [5] и [6].

6.4 Товароведческую маркировку говядины, телятины и молочной телятины проводят только при наличии клейма или штампа государственной ветеринарной службы согласно классификации.

6.5 Говядину, телятину и молочную телятину маркируют:

по категории:

- говядину от молодняка крупного рогатого скота — клеймом с обозначением букв высотой 20 мм, соответствующих категориям: супер — «С», прима — «П», экстра — «Э», отличная — «О»; хорошая — «Х», удовлетворительная — «У», низкая — «Н»;
- говядину от взрослого крупного рогатого скота, телятину и молочную телятину первой категории — круглым клеймом диаметром 40 мм;
- говядину от взрослого крупного рогатого скота, телятину и молочную телятину второй категории — квадратным клеймом с размером сторон 40 мм;
- говядину, телятину и молочную телятину, не отвечающую требованиям 5.2.9, 5.2.12 — 5.2.14, — треугольным клеймом с размером сторон 45 × 50 × 50 мм;

по возрасту (справа от клейма):

- говядину от бычков в возрасте от 8 мес до двух лет — штампом букв «МБ» высотой 20 мм;
- говядину от бычков-кастратов в возрасте от 8 мес до трех лет — штампом букв «МК» высотой 20 мм;
- говядину от телок в возрасте от 8 мес до трех лет — штампом букв «МТ» высотой 20 мм;
- говядину от коров-первотелок в возрасте от 8 мес до трех лет — штампом букв «МКП» высотой 20 мм;

---

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

- на говядину от взрослого крупного рогатого скота: коров двух и более отелов ставят клеймо соответствующей категории с обозначением внутри клейма букв «ВК»;

- на говядину от взрослого крупного рогатого скота: быков в возрасте старше двух лет ставят клеймо соответствующей категории с обозначением внутри клейма букв «ВБ»;

- на молочную телятину ставят клеймо соответствующей категории с обозначением внутри клейма букв «ТМ»;

- на телятину от телят в возрасте от 3 до 8 мес ставят клеймо соответствующей категории с обозначением внутри клейма буквы «Т».

На тушах, полутушах, перечисленных в 5.2.22, справа от клейма ставят штамп букв «ПП» высотой 20 мм.

6.6 Транспортная маркировка упакованных туш, полутуш и четвертин — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

6.7 Маркировка говядины, телятины и молочной телятины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7 Упаковка

7.1 Говядину и телятину выпускают без упаковки или в упаковке, молочную телятину только в упаковке.

7.2 Все используемые для упаковки материалы и тара должны быть разрешены уполномоченным органом в установленном порядке к применению для контакта с данной группой продукции и должны обеспечивать сохранность и товарный вид мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

7.3 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

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

7.5 Масса нетто продукции в контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг.

7.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукцию одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

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

8 Правила приемки

8.1 Подготовку крупного рогатого скота к приемке и его приемку проводят по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, непосредственно на предприятиях, выращивающих скот, или на мясокомбинатах с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации* и [4].

8.1.1 Крупный рогатый скот, предназначенный для убоя, принимают партиями. Под партией понимают любое количество крупного рогатого скота одного пола и возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одной товарно-транспортной накладной и одним официальным ветеринарным сопроводительным документом. Приемку и сдачу крупного рогатого скота осуществляют по живой массе или по количеству и качеству говядины и телятины.

8.1.2 При приемке партии крупного рогатого скота проверяют правильность оформления сопроводительных документов, проводят ветеринарный осмотр всех животных в партии и определяют их качество.

8.1.3 При приемке крупного рогатого скота по живой массе осмотру и оценке подлежит весь крупный рогатый скот в партии.

Взрослый крупный рогатый скот, телят и телят-молочников взвешивают индивидуально или группами животных, однородных по категориям.

Молодняк крупного рогатого скота взвешивают индивидуально или группами животных, однородных по категориям.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

8.1.4 При разногласиях в определении категории крупного рогатого скота проводят контрольный убой всего спорного поголовья. Качество живого скота после контрольного убоя оценивают по требованиям, указанным в 5.2.9, 5.2.12 — 5.2.14.

8.2 Приемку говядины, телятины и молочной телятины проводят партиями по количеству и качеству туш (полутуш). Под партией понимают любое количество говядины, телятины и молочной телятины, однородное по качеству, одного вида термической обработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, и одним ветеринарным сопроводительным документом.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- наименование продукции;
- термическое состояние;
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.2.1 Приемку говядины, телятины и молочной телятины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой туши и полутуши.

8.2.2 Для оценки качества говядины, телятины и молочной телятины проводят выборку из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 13.

Таблица 13

Объем партии, количество туш (полутуш)	Количество отобранных туш (полутуш)
До 10 включ.	Все
Св. 10 » 100 »	5
» 100 » 1000 »	10
» 1000 » 3000 »	15
» 3000 » 5000 »	20
» 5000	35

8.2.3 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов, диоксинов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

8.2.4 При получении неудовлетворительных результатов в партии более 10 туш (полутуш) проводят повторные испытания на удвоенной выборке проб от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию. При получении неудовлетворительных результатов в партии до 10 туш (полутуш) бракуют всю партию.

9 Методы контроля

9.1 Принадлежность крупного рогатого скота к определенной категории устанавливают в соответствии с 5.2.1, 5.2.4 — 5.2.6.

Принадлежность говядины, телятины и молочной телятины к определенной категории — в соответствии с 5.2.9, 5.2.12 — 5.2.14.

9.2 Определение массы

9.2.1 Фактическую живую массу крупного рогатого скота определяют при индивидуальном взвешивании на весах для статического взвешивания с числом поверочных делений не менее 2000 кг, при

групповом — на весах с числом поверочных делений не менее 10000 кг. Допустимая погрешность должна составлять не более 0,1 % наибольшего предела взвешивания. 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.

9.2.2 Фактическую массу туш определяют взвешиванием на монорельсовых весах для статического взвешивания с классом точности III с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000 кг, дискретностью (*d*) 0,1; 0,2 кг (соответственно), с порогом чувствительности 1,4.

9.3 Определение возраста

При приемке крупного рогатого скота возраст устанавливают по данным сопроводительных документов хозяйств и по состоянию зубной аркады.

Зубная аркада телят-молочников от 14 дней до 3 мес характеризуется наличием только молочных резцов в соответствии с рисунком 3.

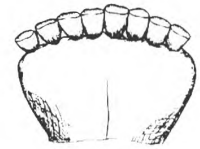


Рисунок 3

Зубная аркада телят от 3 до 8 мес характеризуется наличием молочных резцов, на стертой поверхности зацепов появляется коричневое пятно в соответствии с рисунком 4.



Рисунок 4

Зубная аркада молодняка крупного рогатого скота в возрасте до двух лет характеризуется наличием только первой пары постоянных резцов и оставшихся трех пар молочных резцов в соответствии с рисунком 5.



Рисунок 5

Зубная аркада взрослого крупного рогатого скота старше двух лет характеризуется наличием первой пары постоянных резцов и началом прорезывания второй пары постоянных резцов в соответствии с рисунком 6.



Рисунок 6

Зубная аркада молодняка крупного рогатого скота в возрасте до трех лет характеризуется наличием двух пар постоянных резцов в соответствии с рисунком 7.



Рисунок 7

Зубная аркада взрослого крупного рогатого скота старше трех лет характеризуется наличием трех и более пар постоянных резцов.

9.4 Измерение температуры

Температуру говядины и телятины, в т. ч. молочной телятины, определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

9.5 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

9.6 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

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

9.8 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 52830, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816, ГОСТ Р 51921, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, [7] и [8].

9.9 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927, [9];

мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10] — [12];

кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10] — [12].

9.10 Определение пестицидов — по [13] — [15].

9.11 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [16] — [19].

9.12 Определение радионуклидов — по [20].

9.13 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в данном разделе.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Крупный рогатый скот перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства должны быть чистыми и должны исключать возможность повреждения кожного покрова животных. Допускается доставка скота гоном на расстояние не далее 20 км.

10.2 Транспортирование говядины, телятины и молочной телятины проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

10.3 Условия хранения и сроки годности говядины, телятины и молочной телятины в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице 14.

Таблица 14

Вид термического состояния мяса	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Срок годности, включая транспортирование, не более
	температура, °С	относительная влажность, %	
Говядина и телятина в полутушах и четвертинах охлажденная (подвесом)	Минус 1	85	16 сут
Молочная телятина в тушах и полутушах охлажденная (подвесом)	0	85	12 сут
Говядина и телятина в полутушах и четвертинах подмороженная (штабель или подвес)	Минус 2	90	20 сут
Говядина и телятина в полутушах и четвертинах замороженная (штабель)	Минус 12 Минус 18 Минус 20 Минус 25	95—98	8 мес 12 мес 14 мес 18 мес
Говядина в полутушах и четвертинах замороженная (штабель)*	Минус 25	95—98	24 мес
*Условия хранения говядины в системе Росрезерва [21].			

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

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] 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

[3] СанПиН 2.3.2.1078—01 (с изменениями и дополнениями) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

[4] РД 10 РФ 17—93 Основные положения о проведении закупок (сдачи — приемки) скота, птицы, кроликов, мяса и мясопродуктов, утвержденные Министерством сельского хозяйства Российской Федерации 22 марта 1993 г.

[5] Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная Министерством сельского хозяйства России 28.04.94 г.

[6] Инструкция по товароведческой маркировке мяса, утвержденная Комитетом Российской Федерации по пищевой и перерабатывающей промышленности 04.10.93 г.

[7] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

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

[9] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

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

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

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

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

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

[15] Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Справочник под ред. А.М. Клисенко. М., 1992

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

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

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

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

[20] МУК 2.6.1.1194—2003 Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[21] Инструкция «О порядке и условиях поставки, приемки, хранения и выпуска замороженного мяса и масла коровьего», утвержденная «Роскомрезервом» 30.06.1995 г.

УДК(636.2033+637.5'62):006.354 ОКС 65.020.30 67.120.10 Н11 С71 ОКП 92 1110 92 1120 98 9681

Ключевые слова: крупный рогатый скот для убоя, бык, корова, молодняк, теленок, живая масса, зубная аркада, туша, полутуша, четвертина, говядина, телятина, технические требования, категория, упитанность, класс, клеймо, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, микробиологические показатели, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.Я. Митрофанова*
Компьютерная верстка *А.В. Бестужевой*

Сдано в набор 27.12.2011. Подписано в печать 24.01.2012. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,15. Тираж 156 экз. Зак. 97.

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