ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54043— 2010

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

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 30 ноября 2010 г. № 659-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, 2011

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 Общие требования 4
6 Правила приемки 10
7 Методы контроля 11
8 Транспортирование и хранение 11
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов из свинины 13
Приложение Б (справочное) Примеры определения группы и категории продуктов из свинины . . 14
Библиография 18

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ

Технические условия

Smoked-cooked pork products. Specifications

Дата введения — 2012—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные копчено-вареные продукты из свинины (далее — продукты из свинины), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Требования к качеству продуктов из свинины указаны в 5.2.1, безопасности — в 5.2.2, 5.2.3, к маркировке — в 5.3, к упаковке — в 5.4.

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 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 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51482—99 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ Р 51650—2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

Издание официальное

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

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

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

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

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

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

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

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

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

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9792—73 (ИСО 2435—73) Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

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

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

ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

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

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

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

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

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 8321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

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

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

ГОСТ 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 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

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

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

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

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

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

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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания.

3.2 **категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания.

3.3 **вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции.

3.4 **копчено-вареный продукт из свинины:** Продукт из свинины, изготовленный из различных частей свиной туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению подсушкой, копчением и последующей варкой.

4 Классификация

4.1 Продукты из свинины, выпускаемые по настоящему стандарту, классифицируют:

Группа — мясные.

Вид — копчено-вареные из свинины.

Подвид — цельнокусковые.

По содержанию мышечной ткани продукты из свинины подразделяют на категории:

Категория А — «Балык свиной в оболочке», «Окорок обезжиренный», «Шинка по-белорусски».

Категория Б — «Окорок тамбовский», «Окорок воронежский», «Рулет ленинградский», «Рулет ростовский», «Корейка».

Категория В — «Грудинка».

Категория Д — «Щековина».

Примечание — Предельные нормы доли мышечной ткани в рецептуре продукта из свинины для категории А — более 80,0 %, категории Б — от 60,0 % до 80,0 % включительно, категории В — от 40,0 % до 60,0 % включительно, категории Д — 20,0 % и менее.*

Термическое состояние — охлажденные.

5 Общие требования

5.1 Продукты из свинины должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции** по производству продуктов из свинины с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из свинины должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—4.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	«Окорок тамбовский»	«Окорок воронежский»	«Окорок обезжиренный»
Внешний вид	Поверхность чистая (для неупакованной продукции — сухая), без выхватов мяса, шпика и шкуры, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны		
	в шкуре, без шкуры		без шкуры
	с петлей для подвешивания или без нее		
Форма (для целых окороков)	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена	Прямоугольная плоская или скругленная, ножка отпилена в запястье	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена
Консистенция	Упругая		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной шпика при прямом разрезе, см, не более:		
	3,5	3,0	0,5
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения		
Массовая доля жира, %, не более	22,0	22,0	13,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	15,0	17,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

* Массовую долю мышечной ткани в рецептуре продукта определяют расчетным путем (см. приложение Б)

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

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [4].

Окончание таблицы 1

Примечания

1 Окорока допускается выпускать в реализацию:

- с оголением кости голяшки длиной не более 5 см;
- нарезанными в виде кусков в соответствии с 5.4.4, без костей, без голяшки, без шкуры или со шкурой.

2 Ветеринарные клейма на шкуре окороков, выпускаемых в реализацию в виде целых тазобедренной или лопаточной частей, не удаляют.

3 При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 — не более 1,0 % в готовом продукте*.

4 При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте — не более 0,025 %*.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины	
	«Рулет ленинградский»	«Рулет ростовский»
Внешний вид	Поверхность чистая (для неупакованной продукции — сухая), без выхватов мяса, шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровные. Рулеты плотно свернуты шкурой, шкурой и шпиком или шпиком наружу, перевязаны шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5—8 см поперечно, с петлей для подвешивания или без нее. Рулеты без шкуры, завернуты в пленки, без отеков и бульона	
Форма	Цилиндрическая, округленная, прямоугольная или другая	
Консистенция	Упругая	
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розового цвета разной интенсивности, без костей и хрящей, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной шпика при прямом срезе, см, не более:	
	3,0	2,5
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения	
Массовая доля жира, %, не более	21,0	22,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	16,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005

Примечания

1 Допускается изготовлять:

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

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

3 При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 — не более 1,0 % в готовом продукте*.

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

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины		
	«Шинка по-белорусски»	«Корейка»	«Грудинка»
Внешний вид	Поверхность чистая (для неупакованной продукции — сухая), без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания или без нее		
	мясная мякоть, плотно свернута шкурой наружу в виде рулета	в шкуре или без шкуры	
Форма	Округленная, удлиненная	Прямоугольная, с ребрами, позвонки удалены; толщина в тонкой части не менее 3 см	брюшина с сосками удалена; толщина в тонкой части не менее 2 см
Консистенция	Упругая		
Цвет и вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной шпика при прямом срезе, см, не более:		
	1,5	3,5	2,5 жировая ткань с прослойками мышечной ткани
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения		
Массовая доля жира, %, не более	15,0	33,0	56,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	15,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,0	3,5	3,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Примечания

1 При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 — не более 1,0 % в готовом продукте*.

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

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины	
	«Балык свиной в оболочке»	«Щековина»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки	Поверхность чистая, сухая, в шкуре, без выхватов мяса и жира, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны
	с петлей для подвешивания или без нее	
Форма	Батоны слегка изогнутой формы	Произвольной формы, плоская
Консистенция	Упругая	

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

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для продуктов из свинины	
	«Балык свиной в оболочке»	«Щековина»
Цвет и вид на разрезе	Мышечная ткань бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной подкожного шпика при прямом разрезе не более 0,5 см	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розовым оттенком
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения	
Массовая доля жира, %, не более	15,0	86,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	4,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,5	3,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005

Примечания

1 Продукты допускается не маркировать при реализации в весовом (не фасованном) виде, а перевязывать «Балык свиной в оболочке» — шпагатом продольно через каждые 5—8 см с петлей для подвешивания.

2 При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 — не более 1,0 % в готовом продукте*.

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

5.2.2 По микробиологическим показателям продукты из свинины не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, бенз(а)пирена, радионуклидов, диоксинов в продуктах из свинины не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.3 Требования к сырью и материалам

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

- свинину по ГОСТ Р 53221 (включая туши подсвинков массой не менее 30 кг), ГОСТ Р 52986, в охлажденном состоянии, и полученные при ее разделке для:

«Окорока тамбовского», «Окорока обезжиренного», «Рулета ленинградского», «Шинки по-белорусски» — тазобедренный отруб;

«Окорока воронежского», «Рулета ростовского» — лопаточный отруб;

«Корейки», «Балыка свиного в оболочке» — спинно-поясничный отруб;

«Грудинки» — грудино-реберный отруб;

«Щековины» — баки;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- воду питьевую [5];
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый; розмарин);
- пищевые добавки в соответствии с [3]:
  - антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306;

---

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

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4].

- фиксатор окраски Е250, в том числе в виде посолочных смесей (поваренная соль, Е250)*;
- регуляторы кислотности Е262, Е325, Е326, Е330, Е331, в том числе в виде комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей Е300, Е301, Е304, Е306 и экстракта розмарина**;
- усилитель вкуса и аромата Е621;
- пищевые фосфаты (стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451);
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- кишки обработанные: говяжьи (синюги, пленку синюжную), свиные (пленку синюжную);
- оболочки колбасные искусственные белковые, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «экстра» и «прима» в три сложения;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМЦ;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические;
- сетки нитяные или капроновые.

5.3.2 Допускается использовать:

- свинину в парном состоянии для всех наименований продуктов из свинины;
- свинину в замороженном состоянии со сроком хранения не более 3 мес для всех наименований продуктов из свинины, кроме окороков и рулетов.

Не допускается:

- применение свинины от туш хряков и замороженной более одного раза, с признаками окислительной порчи;
- применение комплексных пищевых добавок, в том числе импортных, содержащих пищевые добавки и ингредиенты, не предусмотренные в 5.3.1.

5.3.3 При производстве продуктов из свинины:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в установленном порядке и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации***;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*4;
- тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*5.

5.3.4 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.3.1, и разрешенным к применению в пищевой промышленности.

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку в соответствии с ГОСТ Р 51074 и быть представлена непосредственно с продуктами из свинины в виде текста, условных обозначений, рисунков на потребительской таре, этикетке, контрэтикетке, ярлыке, листке-вкладыше или другим способом.

Потребительская маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта из свинины с указанием группы, вида, подвида, категории;

---

* Рекомендуются посолочные смеси «НИСО».

** Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан».

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

*4 До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3], [4].

*5 До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [6].

- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- товарный знак (при его наличии);
- термическое состояние;
- информацию о наличии (отсутствии) ГМО (ГМИ);
- массу нетто;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при необходимости);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Пример маркировки наименования продукта из свинины: «Мясной цельнокусковой копчено-вареный охлажденный продукт из свинины «Грудинка» категории В».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

Допускается наносить информацию на специальное выделенное место на маркированной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки или частично наносить на чековую ленту.

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

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

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеиванием этикетки, или другим способом, содержащую следующие данные:

- наименование продукта из свинины с указанием группы, вида, подвида, категории;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарный знак (при наличии);
- термическое состояние;
- массу нетто;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Продукты из свинины выпускают весовыми и фасованными.

5.5.2 Продукты из свинины завертывают в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, целлюлозную пленку по ГОСТ 7730 и другие пленки или упаковывают (в том числе под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы) с применением пленок и пакетов из полимерных (в том числе многослойных, ламинированных, термоусадочных) материалов, жестких лотков и подложек.

5.5.3 Масса единицы готового продукта из свинины:

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

5.5.4 Допускается выпускать продукты из свинины в фасованном виде:

- целым куском (порционная нарезка) массой от 100 г до 3 кг;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой от 100 до 500 г.

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

Фасованная продукция упаковывается под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.

Окорока (изготовленные из мясокостного сырья) перед фасовкой подготавливают: выделяют кости, отделяют голяшку, снимают шкуру. Шкуру допускается не снимать по согласованию с потребителем.

5.5.5 Продукты из свинины, в том числе фасованные, укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ящики полимерные многооборотные — по ГОСТ Р 51289.

5.5.6 Допускается использовать другие виды тары (в том числе алюминиевые ящики, контейнеры или тару-оборудование) и упаковочные материалы, разрешенные к применению в пищевой промышленности, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.7 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

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

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

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

Допускается упаковывание более одного наименования продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с потребителем.

5.5.10 Масса брутто продукции в многооборотных ящиках — не более 30 кг, масса нетто в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг.

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

6 Правила приемки

6.1 Продукты из свинины принимают партиями. Определение партии, объем выборок и отбор проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

6.2 Каждую партию продуктов из свинины сопровождают документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта с указанием группы, вида, подвида, категории;
- наименование изготовителя и его адрес;
- термическое состояние;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- номер партии;
- срок годности продукта;
- условия хранения продукта;
- число единиц транспортной (потребительской) тары и массу нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов в продуктах из свинины проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье по [7].

6.5 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию продуктов из свинины по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

6.6 Контроль на наличие (отсутствие) генетически модифицированных организмов (источников) осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [8].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли нитрата натрия — по ГОСТ 29300;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482.

7.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, [9].

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

7.5 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [10]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [11];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- свинца — по ГОСТ 26932, [12];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [12].

7.6 Определение пестицидов — по [13], [14].

7.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [15], [16], [17], [18].

7.8 Определение бенз(а)пирена — по ГОСТ Р 51650.

7.9 Определение радионуклидов — по [19].

7.10 Определение нитрозаминов — по [20].

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

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

8 Транспортирование и хранение

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

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

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

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

8.5 Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины (целые изделия, батоны), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %, указаны в таблице 5.

Таблица 5

Наименование продуктов из свинины	Срок годности, сут
Все наименования продуктов, кроме «Балык свиной в оболочке»	5
«Балык свиной в оболочке»	7
Все наименования продуктов из свинины копчено-вареных (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	10

8.6 Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно, указаны в таблице 6.

Таблица 6

Наименование продуктов из свинины	Способ упаковки	Срок годности, сут
Все наименования продуктов из свинины	Целые изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
Все наименования продуктов из свинины (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	Целые изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы	35
Все наименования продуктов из свинины	Порционная нарезка, упакованная с применением вакуума или модифицированной атмосферы	25
	Сервировочная нарезка, упакованная с применением вакуума или модифицированной атмосферы	20

8.7 Сроки годности продуктов из свинины могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований по [21].

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан» для производства мясной продукции.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов из свинины

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

Таблица А.1

Наименование	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, ккал, не более
«Окорок тамбовский»	15,0	22,0	258,0
«Окорок воронежский»	15,0	22,0	258,0
«Окорок обезжиренный»	17,0	13,0	185,0
«Рулет ленинградский»	16,0	21,0	253,0
«Рулет ростовский»	16,0	22,0	262,0
«Шинка по-белорусски»	16,0	15,0	199,0
«Корейка»	15,0	33,0	357,0
«Грудинка»	10,0	56,0	544,0
«Балык свиной в оболочке»	16,0	15,0	199,0
«Щековина»	4,0	86,0	790,0

Приложение Б
(справочное)

Примеры определения группы и категории продуктов из свинины

Б.1 Данные по морфологическому составу применяемых мясных ингредиентов

Б.1.1 Массовые доли мышечной ткани в мясных ингредиентах, используемых при изготовлении продуктов из свинины, указаны в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование мясного ингредиента	Массовая доля ткани, %		
	мышечной	жировой и соединительной	костной
Тазобедренный отруб для «Окорока тамбовского»	77	18	5
Лопаточный отруб для «Окорока воронежского»	74	18	8
Тазобедренный отруб, толщина шпика не более: - для «Окорока обезжиренного» — 0,5 см - для «Шинки по-белорусски» — 1,5 см	 88 88	 7 12	 5 —
Тазобедренный отруб без костей и хрящей (с мясом голяшки или без него), толщина шпика не более 3 см для «Рулета ленинградского»	83	17	0
Лопаточный отруб без костей и хрящей толщина шпика не более 2,5 см для «Рулета ростовского»	82	18	0
Спинно-поясничный отруб с ребрами и удаленными позвонками, толщина шпика не более 3,5 см для «Корейки»	68	20	12
Грудино-реберный отруб с ребрами с удаленной брюшиной, толщина шпика не более 2,5 см для «Грудинки»	44	47	9
Спинно-поясничные мышцы, толщина шпика не более 0,5 см для «Балыка свиного в оболочке»	93	7	0
Баки для «Щековины»	15	85	0

Б.2 Определение группы и категории для «Шинки по-белорусски», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице Б.2

Таблица Б.2

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Тазобедренный отруб от свиных полутуш в шкуре, толщина шпика не более 1,5 см	100,0	Мясной
Шприцовочный рассол	30,0	Немясной

а. Определение группы продукта из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 30 кг.

Масса рецептурной смеси — 100 + 30 = 130 кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 105 % составит: $О_{м.и}$ = = 100 · 100/105 = 95,2 % (так как Δ — $М_{д.в} < 0$, то выражение в квадратных скобках по Б.6 равно 1).

Поскольку содержание мясных ингредиентов в готовом продукте более 60 %, то «Шинку по-белорусски» относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории для продукта из свинины

Масса мышечной ткани = 100 · 0,88 = 88,0 кг.

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте: $О_{м.т}$ = 100 · 88/105 = 83,8 % (так как Δ — $М_{д.в}$ < 0, то выражение в квадратных скобках по Б.6 равно 1).

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте больше 80 %, то «Шинку по-белорусски» относят к категории А.

Б.3 Определение группы и категории для «Балыка свиного в оболочке», вырабатываемого по рецептуре, приведенной в таблице Б.3

Таблица Б.3

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность
Спинно-поясничные мышцы, толщина шпика не более 1,0 см	100,0	Мясной
Шприцовочный рассол	30,0	Немясной

а. Определение группы продукта из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 30 кг.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) — 100 + 30 = 130 кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 105 % составит: $О_{м.и}$ = 100 · 100/105 = 95,2 % (так как Δ — $М_{д.в}$ < 0, то выражение в квадратных скобках по Б.7.1 равно 1).

Так как содержание мясных ингредиентов в готовом продукте более 60 %, то «Балык свиной в оболочке» относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории для продукта из свинины

Масса мышечной ткани = 100 · 0,93 = 93,0 кг.

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте:

$О_{м.т}$ = 100 · 93/105 = 88,6 % (так как Δ — $М_{д.в}$ < 0, то выражение в квадратных скобках по Б.7.2 равно 1).

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте больше 80 %, то «Балык свиной в оболочке» относят к категории А.

Б.4 Определение группы и категории для «Корейки», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице Б.4

Таблица Б.4

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Спинно-поясничный отруб с ребрами, без позвонков, толщина шпика не более 3,5 см	100,0	Мясной
Шприцовочный рассол	10,0	Немясной
Заливочный рассол, впитываемый мясным сырьем при посоле (не более 3 %)	3,0	Немясной

а. Определение группы продукта из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 13 кг.

Масса рецептурной смеси — 100 + 13 = 113 кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 90 % составит: $О_{м.и}$ = 100 · 100 · [1 – (23 – 13)/(113 – 13)]/90 = 100 %.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре продукта из свинины более 60 %, то «Корейку» относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории для продукта из свинины

Масса мышечной ткани = 100 · 0,68 = 68,0 кг.

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте:

$О_{м.т}$ = 100 · 68 · [1 – (23 – 13)/(113 – 13)]/90 = 68,0 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте более 60 % и менее 80 %, то «Корейку» относят к категории Б.

Б.5 Определение группы и категории для «Грудинки», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице Б.5

Таблица Б.5

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Грудино-реберный отруб с ребрами, с удаленной брюшиной, толщина шпика не более 2,5 см	100,0	Мясной
Шприцовочный рассол	10,0	Немясной
Заливочный рассол, впитываемый мясным сырьем при посоле (не более 3 %)	3,0	Немясной

а. Определение группы продукта из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг.

Масса немясных ингредиентов —13 кг.

Масса рецептурной смеси — 100 + 13 = 113 кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 90 % составит: $О_{м.и} = 100 \cdot 100 \cdot [1 - (23 - 13)/(113 - 13)]/90 = 100$ %.

Так как содержание мясных ингредиентов в готовом продукте из свинины более 60 %, то «Грудинку» относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории для продукта из свинины

Масса мышечной ткани = $100 \cdot 0{,}44 = 44{,}0$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в продукте из свинины:

$О_{м.т} = 100 \cdot 44 \cdot [1 - (23 - 13)/(113 - 13)]/90 = 44{,}0$ %.

Так как массовая доля мышечной ткани в продукте из свинины более 40 % и менее 60 %, то «Грудинку» относят к категории В.

Б.6 Определение группы и категории для «Щековины», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице Б.6

Таблица Б.6

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Щековина в шкуре с содержанием жировой и соединительной ткани не более 85 %	100,0	Мясной
Заливочный рассол, впитываемый мясным сырьем при посоле (не более 5 %)	5,0	Немясной
Посолочно-натирочная смесь	3,1	Немясной

а. Определение группы продукта из свинины

Масса мясных ингредиентов — 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 8,1 кг.

Масса рецептурной смеси — 100 + 8,1 = 108,1 кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 87 % составит: $О_{м.и} = 100 \cdot 100 \cdot [1 - (21{,}1 - 5)/(108{,}1 - 5)]/87 = 97{,}0$ %.

Так как содержание мясных ингредиентов в готовом продукте из свинины более 60 %, то «Щековину» относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории продукта из свинины

Масса мышечной ткани = $100 \cdot 0{,}15 = 15{,}0$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре:

$О_{м.т} = 100 \cdot 15 \cdot [1 - (21{,}1 - 5)/(108{,}1 - 5)]/87 = 14.5$ %.

Так как массовая доля мышечной ткани в продукте из свинины менее 20 %, то «Щековину» относят к категории Д.

Б.7 Применяемые формулы определения массовых долей мясных ингредиентов и мышечной ткани в готовом продукте

Б.7.1 Массовую долю мясных ингредиентов в готовом продукте, %, рассчитывают по формуле

$$О_{м.и} = 100 \cdot М_{м.и} \cdot [1 - (\Delta - М_{д.в})/(М_{р.с} - М_{д.в})]/М_р, \text{ при } (\Delta - М_{д.в}) > 0, \text{ или}$$

$$О_{м.и} = 100 \cdot М_{м.и}/М_р, \text{ при } (\Delta - М_{д.в}) \le 0,$$

где $М_{м.и}$ — масса мясных ингредиентов в рецептурной смеси, кг;

Δ — потери массы рецептурной смеси при термообработке, кг, которые находятся из выражения $\Delta = М_{р.с} - М_р$;

$М_{д.в}$ — масса добавляемой в рецептуру мясопродукта воды (рассола), кг;

$М_{р.с}$ — масса рецептурной смеси, кг;

$М_р$ — масса (выход) готового продукта, кг.

Б.7.2 Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте, %, рассчитывают по формуле

$$О_{м.т} = 100 \cdot М_{м.т} \cdot [1 - (\Delta - М_{д.в})/(М_{р.с} - М_{д.в}]/М_р, \text{ при } (\Delta - М_{д.в}) > 0, \text{ или}$$

$$О_{м.т} = 100 \cdot М_{м.т}/М_р, \text{ при } (\Delta - М_{д.в}) \le 0 \text{ (выход)},$$

где $М_{м.т}$ — масса мышечной ткани в рецептурной смеси, кг.

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 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[4] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[5] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[6] ГН 2.3.3.972—2000 Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы

[7] МУК — МЗ РФ от 01.06.99 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

[8] МУК 4.2.1913—2004 Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания

[9] МУК 4.2.560—96 Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»

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

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

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

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

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

[18] МУК 4.1.2158—2007 Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА

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

[20] МУК 4.4.1.011—93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[21] МУК 4.2.1847—04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

УДК 637.52:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1351

Ключевые слова: продукты из свинины копчено-вареные; консистенция; вид на разрезе; массовая доля белка, жира, хлористого натрия, нитрита натрия, токсичные элементы, бенз(а)пирен, антибиотики, пестициды, радионуклиды, диоксины, маркировка; упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение, сроки годности

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Ю. Митрофанова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 15.06.2011. Подписано в печать 26.07.2011. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,30. Тираж 201 экз. Зак. 675.

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