ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52843— 2007

ОВЦЫ И КОЗЫ ДЛЯ УБОЯ. БАРАНИНА, ЯГНЯТИНА И КОЗЛЯТИНА В ТУШАХ

Технические условия

Издание официальное

Б3 1—2008/499

Москва
Стандартинформ
2008

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 «Ставропольский научно-исследовательский институт животноводства и кормопроизводства» Россельхозакадемии и Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М.Горбатова» Россельхозакадемии

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 148 «Продукция животноводства и племенное дело в животноводстве» и 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 27 декабря 2007 г. № 472-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, 2008

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 3
6 Маркировка 6
7 Упаковка 7
8 Правила приемки 7
9 Методы контроля 8
10 Транспортирование и хранение 9
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОВЦЫ И КОЗЫ ДЛЯ УБОЯ. БАРАНИНА, ЯГНЯТИНА И КОЗЛЯТИНА В ТУШАХ

Технические условия

Sheep and goats for slaughtering. Mutton, lambs and goats in carcasses.
Specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овец и коз, предназначенных для убоя, баранину, ягнятину и козлятину в тушах, предназначенных для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.2.17 и 5.2.18, 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 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 3665—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выделения бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

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

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 8.453—82 Весы для статического взвешивания. Методы и средства проверки

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 19496—93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

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

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

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

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

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, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427.

4 Классификация

4.1 В зависимости от возраста овец подразделяют:

- на взрослых овец — старше 12 месяцев;
- молодняк овец — от четырех до 12 месяцев;
- ягнят — от 14 дней до четырех месяцев.

Примечание — Коз по возрасту не классифицируют.

4.2 В зависимости от упитанности взрослых овец, коз и молодняк овец подразделяют на категории:

- первую;
- вторую.

4.3 В зависимости от живой массы молодняк овец подразделяют на классы:

- экстра;
- первый;
- второй;
- третий.

4.4 В зависимости от упитанности туш баранину от взрослых овец и молодняка и козлятину подразделяют на категории:

- первую;

- вторую.

4.5 В зависимости от массы туш баранину от молодняка овец подразделяют на классы:
- экстра;
- первый;
- второй;
- третий.

4.6 По термическому состоянию баранину, ягнятину и козлятину подразделяют:
- на парную;
- остывшую;
- охлажденную;
- подмороженную;
- замороженную.

5 Технические требования

5.1 Овец, ягнят и коз, баранину, ягнятину и козлятину оценивают по требованиям настоящего стандарта.

Овцы, ягнята и козы должны соответствовать требованиям ветеринарного законодательства, правилам ветеринарного осмотра убойных животных.

Баранина, ягнятина и козлятина должны соответствовать требованиям правил ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам и вырабатываться в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами для предприятий мясной промышленности*.

5.2 Характеристики

5.2.1 Взрослых овец и коз в зависимости от упитанности подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Характеристика (низшие пределы)	
	взрослых овец	коз
Первая	Мускулатура спины и поясницы на ощупь развита удовлетворительно; маклоки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают; на пояснице и спине прощупываются умеренные отложения подкожного жира, на ребрах жировые отложения незначительные. У курдючных овец в курдюке, а у жирнохвостых овец в хвосте умеренные жировые отложения; курдюк недостаточно наполнен	Мускулатура развита удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, а также маклоки и холка выступают; подкожные жировые отложения прощупываются на пояснице и ребрах
Вторая	Мускулатура на ощупь развита неудовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков и ребра выступают; холка и маклоки выступают значительно; отложения подкожного жира не прощупываются. У курдючных овец в курдюке, у жирнохвостых в хвосте имеются небольшие жировые отложения	Мускулатура развита неудовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, ребра и маклоки значительно выступают, отложения подкожного жира не прощупываются

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

5.2.2 Молодняк овец в зависимости от упитанности подразделяют на две категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Мускулатура спины, поясницы на ощупь хорошо развита; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, холка слегка выступает; подкожный жир прощупывается на крестце и пояснице. У курдючных овец в курдюке и у жирнохвостых овец в хвосте имеются умеренные отложения жира
Вторая	Мускулатура спины и поясницы на ощупь развита удовлетворительно; маклоки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков и холка значительно выступают, подкожный жир слегка прощупывается на крестце, спине и пояснице. У курдючных овец в курдюке, у жирнохвостых овец в хвосте имеются небольшие отложения жира

5.2.3 Молодняк овец в зависимости от живой массы подразделяют на четыре класса в соответствии с требованиями, указанными в таблице 3.

Таблица 3

В килограммах

Порода	Живая масса*			
	Экстра	Первый класс	Второй класс	Третий класс
Молодняк овец всех пород (кроме романовской и курдючных)	Св. 44,0	От 38,0 до 44,0 включ.	От 33,0 до 38,0 включ.	От 27,0 до 33,0 включ.
Молодняк овец курдючных пород	Св. 45,0	От 40,0 до 45,0 включ.	От 35,0 до 40,0 включ.	От 30,0 до 35,0 включ.
Молодняк овец романовской породы	Св.40,0	От 35,0 до 40,0 включ.	От 30,0 до 35,0 включ.	От 24,0 до 30,0 включ.
* Под живой массой понимают массу овец за вычетом утвержденных в установленном порядке скидок с фактической живой массы [5].				

5.2.4 Ягнята в возрасте от 14 дней до четырех месяцев по упитанности должны соответствовать следующим требованиям (низшие пределы): мускулатура спины хорошо развита, бедра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно. У курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холки выступают, жировые отложения в курдюке и жирном хвосте незначительные. Живая масса должна быть не менее 16 кг.

5.2.5 Овец, ягнят и коз, имеющих показатели ниже требований, установленных в 5.2.1 — 5.2.4, относят к тощим.

5.2.6 Переработку овец и коз проводят по технологической инструкции с соблюдением требований действующих ветеринарных [1] и санитарных правил [2], утвержденных в установленном порядке.

5.2.7 Оценку качества баранины, козлятины и ягнятины при приемке овец и коз 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 5.2.8 — 5.2.11.

5.2.8 Баранину от взрослых овец и козлятину в зависимости от упитанности туш подразделяют на две категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 4.

Таблица 4

Категория	Характеристика (низшие пределы)	
	взрослых овец	коз
Первая	Мышцы развиты удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и холка слегка выступают; подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на пояснице и спине; на холке, ребрах, крестце и в области таза допускаются просветы; в курдюке и жирном хвосте имеются умеренные отложения жира	Мышцы развиты удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и холка выступают; незначительные отложения подкожного жира имеются на ребрах и пояснице
Вторая	Мышцы развиты неудовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков и ребра выступают; холка и маклоки значительно выступают; на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать; в курдюке и жирном хвосте имеются небольшие жировые отложения	Мышцы развиты неудовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, ребра и маклоки значительно выступают; подкожные жировые отложения отсутствуют

5.2.9 Баранину от молодняка овец в зависимости от упитанности подразделяют на две категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 5.

Таблица 5

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Мышцы развиты хорошо, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; холка слегка выступает; подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на крестце и пояснице. В области спины допускаются незначительные просветы. В курдюке и жирном хвосте имеются умеренные отложения жира
Вторая	Мышцы спины и поясницы развиты удовлетворительно; маклоки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков и холка значительно выступают. В области поясницы и крестца имеются незначительные жировые отложения. В курдюке и жирном хвосте имеются небольшие жировые отложения

5.2.10 Баранину от молодняка овец в зависимости от массы туш подразделяют на классы, указанные в таблице 6.

Таблица 6

В килограммах

Порода	Масса туш*			
	Экстра	Первый класс	Второй класс	Третий класс
Молодняк овец всех пород (кроме романовской и курдючных)	Св.22,0	От 18,0 до 22,0 включ.	От 14,0 до 18,0 включ.	От 11,0 до 14,0 включ.
Молодняк овец курдючных пород	Св. 23,0	От 20,0 до 23,0 включ.	От 16,0 до 20,0 включ.	От 12,0 до 16,0 включ.
Молодняк овец романовской породы	Св.18,0	От 15,0 до 18,0 включ.	От 13,0 до 15,0 включ.	От 10,0 до 13,0 включ.
* Масса включает в себя массу жирного хвоста для молодняка овец всех пород (кроме романовской и курдючных) и массу курдюка для молодняка овец курдючных пород.				

5.2.11 Ягнятина по упитанности должна соответствовать следующим требованиям: мышцы хорошо развиты, бедра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно. На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают; имеются незначительные отложения жира в курдюке и в жирном хвосте. Масса туши не менее 6 кг.

5.2.12 Баранину, ягнятину и козлятину, не отвечающих требованиям 5.2.8—5.2.11, относят к тощим.

5.2.13 Баранину, ягнятину и козлятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделенными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделенными почками и околопочечным жиром.

Примечание — К выпуску для реализации допускаются туши овец, ягнят и коз без хвостов, почек и околопочечного жира.

5.2.14 По органолептическим показателям туши должны быть свежими, без постороннего запаха. Поверхность туш — от розового до красно-вишневого цвета для баранины и козлятины; от розово-молочного до розового с красноватым оттенком для ягнятины; жир белый, желтоватый.

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

На замороженной и подмороженной баранине и козлятине не допускается наличие льда и снега.

Примечание — Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 10 % поверхности туши баранины, ягнятины и козлятины.

5.2.15 Не допускаются для реализации, а используют для промышленной переработки на пищевые цели туши следующего качества:

а) свежие, но изменившие цвет (потемневшие);

б) не соответствующие требованиям 5.2.8—5.2.11;

в) с зачистками от побитостей и кровоподтеков, а также срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими 10 % поверхности туши;

г) замороженные более одного раза.

Примечание — Допускаются к использованию на предприятиях общественного питания туши, характеристика качества которых приведена в перечислениях а) и б).

5.2.16 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов баранина, ягнятина и козлятина должны соответствовать требованиям допустимых уровней, установленных [3].

5.2.17 По показателям безопасности в ветеринарном отношении баранина, ягнятина и козлятина должны соответствовать требованиям правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов [1].

5.3 Требования к сырью

Для выработки баранины, ягнятины и козлятины используют здоровых овец, ягнят и коз, выращенных в специализированных и индивидуальных хозяйствах, с соблюдением агрохимических, ветеринарных и зоогигиенических требований.

Все продукты убоя должны пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

6 Маркировка

6.1 Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку баранины, ягнятины и козлятины проводят в соответствии с нормативными документами [5] и [6], утвержденными в установленном порядке.

6.2 На каждой туше, выпускаемой в реализацию и промпереработку, должно быть проставлено ветеринарное клеймо овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза туш проведена и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продовольственных целей без ограничений, а также проставлены товароведческие клейма и штампы, обозначающие категории упитанности, классы и возрастную принадлежность.

6.3 На туши, подлежащие обезвреживанию, ставится только ветеринарный штамп, определяющий порядок их использования, согласно действующим ветеринарно-санитарным и санитарно- гигиеническим нормам и правилам.

6.4 Товароведческую маркировку туш проводят только при наличии клейма или штампа государственной ветеринарной службы согласно классификации.

Туши маркируют:

по упитанности и массе:

- баранину и козлятину первой категории – круглым клеймом диаметром 40 мм;
- баранину и козлятину второй категории — квадратным клеймом с размером сторон 40 мм;
- переднюю голяшку баранины молодняка овец — штампом цифр, высотой 20 мм, соответствующих классам: экстра — «Э», первый — «1», второй — «2», третий — «3»;
- баранину и козлятину, не отвечающие требованиям 5.2.8—5.2.10, треугольным клеймом размером сторон 45—50—50 мм;

по возрасту:

- баранину от молодняка овец — штампом буквы «М», высотой 20 мм (справа от клейма);
- ягнятину — круглым клеймом с обозначением внутри буквы «Я»;
- козлятину — штампом буквы «К», высотой 20 мм (справа от клейма).

На тушах, перечисленных в 5.2.15, справа от клейма ставят штамп букв «ПП», высотой 30 мм.

6.5 Транспортная маркировка упакованных туш — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

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

7 Упаковка

7.1 Баранину и козлятину выпускают без упаковки и в упаковке.

Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид туш при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению в порядке, установленном федеральным законодательством для контакта с продукцией данной группы.

7.2 Допускается использовать тару и упаковочные материалы, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные в установленном порядке для контакта с данной группой продукции, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

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

7.4 Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

7.5 Масса нетто продукции в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной таре — не более 30 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 овец, ягнят и коз к приемке и их приемку проводят по технологическим инструкциям с соблюдением требований действующих нормативных документов [2], [3] и [5], утвержденных в установленном порядке, непосредственно на предприятиях, выращивающих скот, или на мясокомбинатах.

8.1.1 Овец, ягнят и коз, предназначенных для убоя, принимают партиями. Под партией понимают любое количество овец, ягнят и коз одного возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одной товарно-транспортной накладной и одним официальным ветеринарным сопроводительным документом.

8.1.2 При приемке партии овец, ягнят или коз проверяют правильность оформления сопроводительных документов, проводят предубойный ветеринарный осмотр всех животных и определяют их упитанность.

8.1.3 Кожный покров овец и ягнят, сдаваемых на убой, должен быть без травм и повреждений, шерстный покров — без навала, засоренности глубоким репьем и несмываемых меток (тавро).

Высота шерстного покрова овец тонкорунных, полутонкорунных и полугрубошерстных пород должна быть свыше 1 см, грубошерстных (кроме гиссарской и джайдара) — свыше 2,5 см.

Допускается на шерстном покрове овец и ягнят навал на брюхе и конечностях, поверхностное репье.

Состояние кожно-шерстного покрова коз не учитывают.

В исключительных случаях после осмотра животные могут быть допущены к приемке с повреждениями кожного покрова по заключению органов Госветнадзора.

8.1.4 Овец и коз взвешивают однородными группами по упитанности.

Молодняк овец взвешивают группами не более 50 голов для исчисления средней живой массы этой группы и отнесения ее к соответствующему классу; ягнят взвешивают небольшими группами не более 10 голов в каждой.

Массу баранины, ягнятины и козлятины определяют путем взвешивания на люстрах от 8 до10 туш или путем взвешивания каждой туши в отдельности.

8.1.5 При разногласиях в определении упитанности овец, ягнят и коз проводят контрольный убой всей партии спорного поголовья. Категорию упитанности живого скота после проведения контрольного убоя устанавливают по требованиям, указанным в 5.2.8—5.2.11.

8.2 Приемку баранины, ягнятины и козлятины проводят партиями. Под партией понимают любое количество баранины, ягнятины, козлятины однородное по качеству, одного вида термической обработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним документом, удостоверяющим качество, и одним ветеринарным сопроводительным документом.

В документе, удостоверяющем качество, указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименования и местонахождения 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 текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.2.1 Приемку баранины, ягнятины и козлятины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой туши.

8.2.2 Для оценки качества баранины, ягнятины и козлятины проводят выборку из разных мест партии в размере 3 % общего количества.

8.2.3 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, массовой доли общего фосфора устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, согласованной с органами Государственного контроля (надзора) в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в установленном порядке.

8.2.4 При получении неудовлетворительных результатов проводят повторные испытания на удвоенной выборке проб от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

9 Методы контроля

9.1 Принадлежность овец, коз и ягнят к определенной категории устанавливают в соответствии с требованиями 5.2.1—5.2.5.

Принадлежность молодняка овец к определенному классу по живой массе устанавливают в соответствии с требованиями 5.2.3.

Принадлежность баранины, ягнятины и козлятины к категории упитанности устанавливают в соответствии с требованиями 5.2.8—5.2.12.

Принадлежность баранины от молодняка овец к определенному весовому классу по массе туш устанавливают в соответствии с требованиями 5.2.10.

9.2 Определение массы

9.2.1 Фактическую живую массу овец и коз определяют путем взвешивания однородных групп животных на весах для статического взвешивания с классом точности III по ГОСТ 8.453 и ГОСТ 29329 с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000, 2000 кг, дискретностью (d) 0,1; 0,2; 0,5 кг (соответственно), с порогом чувствительности 1,4.

9.2.2 Фактическую массу туш определяют взвешиванием на монорельсовых весах для статического взвешивания с классом точности III по ГОСТ 8.453 и ГОСТ 29329 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 овец, коз и ягнят возраст устанавливают по данным сопроводительных документов хозяйств и по состоянию зубной аркады. Зубная аркада ягнят (см. рисунок 1) и молодняка овец до 12 мес (см. рисунок 2) характеризуется наличием только молочных резцов. Зубная аркада овец старше 12 мес характеризуется наличием первой пары постоянных резцов, которые шире и крупнее молочных (см. рисунок 3).



Рисунок 1



Рисунок 2

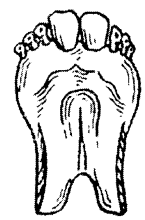

Рисунок 3

9.4 Измерение температуры

Температуру баранины, ягнятины и козлятины определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см цифровым термометром « Замер-1» по [7].

9.5 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ Р 51446, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, 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 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 50474, ГОСТ Р 50480, ГОСТ Р 51921, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, [8] и [9].

9.9 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927, [10];

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

свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11] — [13];

кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11] — [13].

9.10 Определение пестицидов — по [14] — [16].

9.11 Определение антибиотиков — по [17] — [20].

9.12 Определение радионуклидов — по [20].

9.13 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ Р 51482, ГОСТ 9794.

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

10 Транспортирование и хранение

10.1 Овец, ягнят и коз перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на транспорте данного вида. 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 баранины, ягнятины и козлятины проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

10.3 Условия хранения и сроки годности баранины, ягнятины и козлятины в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях приведены в таблице 7.

Таблица 7

Вид термического состояния туш	Параметры воздуха в камере хранения		Срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Баранина и козлятина в тушах охлажденная *	– 1	85	12 сут
Ягнятина охлажденная*	0	85	12 сут
Баранина, ягнятина и козлятина в тушах подмороженная **	– 2	90	20 сут
Баранина, ягнятина и козлятина в тушах замороженная ***	– 12 – 18 – 20 – 25	95	6 мес 10 мес 11 мес 12 мес
* В подвешенном состоянии. ** В штабеле или подвешенном состоянии. *** В штабеле.			

10.4 Транспортирование и хранение баранины и козлятины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, проводят 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	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.
[4]	Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная Министерством сельского хозяйства России 28.04.1994 г.*
[5] РД 10 РФ 17—93	Основные положения о проведении закупок (сдачи — приемки) скота, птицы, кроликов, мяса и мясопродуктов
[6]	Инструкция по товароведческой маркировке мяса, утвержденная Комитетом Российской Федерации по пищевой и перерабатывающей промышленности 04.10.93 г.
[7] ТУ 4215-002-13245171-01	Термометр цифровой « Замер-1»
[8] МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
[9] МУК 4.2.1955—2005	Методы выявления и определения бактерий рода Salmonella и Listeria monocytogenes на основе гибридизационного ДНК-РНК анализа
[10] МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[11] МУ 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[12] МУК 4.1.985—2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[13] МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[14] МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[15] МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[16] МУ Сборник НН-25-(76—97 гг.)	Определение микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Справочник под ред. А.М. Клисенко. М., 1992
[17] МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[18] МУК 4.1.1912—2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[19] МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[20] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

* До принятия технического регламента следует руководствоваться действующим нормативным документом.

УДК 636.637: 006.354	ОКС 65.020.30	С71	ОКП 98 3100; 98 3800
УДК 637.517:006.354	67.120.10	Н11	92 1140
			92 1150

Ключевые слова: овцы, ягнята и козы для убоя, баранина, ягнятина, козлятина, упитанность, категория, классы, технические требования, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, микробиологические показатели, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 15.04.2008. Подписано в печать 12.05.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 233 экз. Зак. 445.

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