ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52428— 2005

ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Классификация

Издание официальное

БЗ 11—2005/275

Москва
Стандартинформ
2006

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 «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии), Мясным Союзом России

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 28 декабря 2005 г. № 381-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 национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет

© Стандартинформ, 2006

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Классификация

Products of meat industry. Classification

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукцию мясной промышленности, которая классифицируется в зависимости от направления использования, назначения и технологии изготовления.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 18157—88 Продукты убоя скота. Термины и определения

ГОСТ 18158—72 Производство мясных продуктов. Термины и определения

ГОСТ 29128—91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежегодно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (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, ГОСТ 18157, ГОСТ 18158, ГОСТ 29128.

4 Классификация продукции

4.1 Классификация продуктов убоя:

- мясо;
- кость;
- субпродукты;
- жир-сырец;
- кровь и продукты ее переработки;
- сырье кишечное;

Издание официальное

- сырье кожевенное и меховое;
- сырье эндокринно-ферментное;
- сырье специальное;
- сырье коллагенсодержащее и кератинсодержащее;
- сырье для кормовой и технической продукции.

4.1.1 Классификация мяса

4.1.1.1 В зависимости от вида убойных животных:
- говядина;
- телятина;
- свинина;
- мясо поросят;
- конина;
- жеребятина;
- баранина;
- козлятина;
- мясо кроликов;
- буйволятина;
- оленина;
- верблюжатина;
- мясо лося;
- мясо прочих видов убойных животных.

4.1.1.2 В зависимости от упитанности (кроме свинины):
- I категория;
- II категория;
- тощая.

4.1.1.3 В зависимости от упитанности свинины:
- I категория (беконная);
- II категория (мясная);
- III категория (жирная);
- IV категория (промпереработка);
- V категория (мясо поросят);
- нестандартная.

4.1.1.4 В зависимости от способа обработки свиных туш:
- в шкуре;
- без шкуры или со снятым крупоном;
- обрезная.

4.1.1.5 В зависимости от способа разделки:
- туши;
- полутуши;
- четвертины;
- отрубы;
- блоки: мясные, мясокостные, субпродуктовые.

4.1.1.6 В зависимости от термического состояния:
- парное;
- остывшее;
- охлажденное;
- подмороженное ;
- замороженное;
- глубокой заморозки;
- размороженное.

4.1.2 Классификация кости

4.1.2.1 В зависимости от вида убойных животных:
- крупного рогатого скота;
- мелкого рогатого скота;
- свиней и прочих видов животных.

4.1.2.2 По способу обработки:
- I категория — сырая кость всех видов скота;
- II категория — кость всех видов скота обезжиренная, сборная, роговой стержень.

4.1.2.3 По производственному назначению:
- кость пищевая;
- для производства желатина;
- для производства клея;
- для производства кормовой муки;
- для производства товаров народного потребления (поделочная кость);
- для кормления пушных зверей.

4.1.3 Классификация субпродуктов

4.1.3.1 В зависимости от вида убойных животных:
- говяжьи;
- свиные;
- бараньи;
- козьи;
- конские;
- верблюжьи;
- оленьи;
- прочих видов убойных животных.

4.1.3.2 В зависимости от морфологического строения:
- мякотные;
- мясокостные;
- шерстные;
- слизистые.

4.1.3.3 В зависимости от пищевой ценности:
- I категория;
- II категория.

4.1.3.4 В зависимости от направления использования:
- пищевые;
- технические;
- на корм пушным зверям.

4.1.4 Классификация жира-сырца

4.1.4.1 В зависимости от вида убойных животных:
- говяжий;
- свиной;
- бараний;
- конский;
- прочих видов животных.

4.1.4.2 В зависимости от анатомической принадлежности:
- подкожный;
- мездровый;
- курдючный;
- щуповый;
- внутренний;
- сальник;
- брыжеечный;
- кишечный.

4.1.5 Классификация крови и продуктов ее переработки

4.1.5.1 В зависимости от технологии обработки:
- цельная;
- осветленная;
- дефибринированная;
- стабилизированная;
- плазма;
- сыворотка;
- форменные элементы;
- фибрин;
- фильбумин пищевой: светлый и черный.

4.1.5.2 В зависимости от назначения крови и продуктов ее переработки:

- пищевые;
- технические;
- специального назначения.

4.1.6 Классификация кишечного сырья и мочевых пузырей

4.1.6.1 В зависимости от видов убойных животных и анатомического строения:
- говяжье (черевы, круга, проходники, синюги, мочевые пузыри);
- свиное (черевы, глухарки, гузенки, кудрявки, мочевые пузыри);
- баранье (черевы, синюги, гузенки);
- конское (черевы, проходники);
- прочих видов животных.

4.1.6.2 В зависимости от технологии обработки:
- кишки-сырец консервированные;
- кишки-полуфабрикат обработанные;
- кишки-фабрикат.

4.1.6.3 В зависимости от способа консервирования:
- соленое;
- солено-замороженное;
- замороженное;
- сухое.

4.1.7 Классификация кожевенного и мехового сырья:
- шкуры крупного рогатого скота;
- шкуры телят;
- шкуры свиней;
- шкуры свиней- крупоны;
- шкуры коз;
- шкуры верблюдов;
- шкуры конские (жеребят);
- шкуры оленьи;
- овчины кожевенные;
- овчины меховые;
- овчины шубные;
- шкуры прочих видов животных.

4.1.8 Классификация эндокринно-ферментного сырья в зависимости от анатомического строения:
- гипофиз;
- гипоталамус;
- зобная железа;
- паращитовидные железы;
- поджелудочная железа;
- щитовидная железа;
- желтые тела;
- надпочечники;
- плацента;
- семенники;
- слизистая оболочка сычугов крупного рогатого скота и свиных желудков.

Сычуги овец и коз:
- слизистая оболочка тонких кишок;
- эпифиз;
- яичники.

4.1.9 Классификация специального сырья в зависимости от анатомического строения:
- молочная железа;
- желчь;
- желчные камни;
- кровь;
- легкие;
- головной мозг;
- спинной мозг;
- печень;

- плод;
- почки;
- селезенка;
- слизистая оболочка языков крупного рогатого скота;
- стекловидное тело глаза;
- трахеи;
- хрящи;
- пузырьковидные железы;
- сердце;
- предстательная железа.

4.1.10 Классификация эндокринно-ферментного и специального сырья в зависимости от видов убойных животных:

- крупный рогатый скот;
- телята;
- свиньи;
- мелкий рогатый скот;
- прочие виды животных.

4.1.11 Классификация коллагенсодержащего и кератинсодержащего сырья:

- рога;
- копыта;
- волос;
- щетина;
- кожевенные отходы.

4.1.12 Классификация непищевого сырья для кормовой и технической продукции:

- конфискаты;
- непищевое мясокостное сырье;
- непищевое мякотное сырье и техническая кровь;
- каныга.

4.2 Классификация продукции переработки продуктов убоя

В зависимости от направления использования:

- пищевая,
- кормовая,
- техническая.

4.2.1 Классификация пищевой продукции

В зависимости от назначения:

- общая;
- специализированная.

4.2.1.1 Классификация продукции общего назначения

В зависимости от используемого сырья и технологии производства:

1) колбасные изделия;
2) продукты из мяса;
3) продукты из шпика;
4) полуфабрикаты и кулинарные изделия;
5) консервы;
6) бульоны и сухие продукты;
7) животные топленые пищевые жиры;
8) желатин;
9) пищевая кость;
10) пищевая кровь.

В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре пищевую продукцию (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, консервы) подразделяют на:

- мясную;
- мясорастительную;
- растительно-мясную;
- мясосодержащую;
- аналоги.

1) Классификация колбасных изделий в зависимости от технологии изготовления:

- колбасные изделия, в том числе фаршированные:

вареные колбасы (колбаски),
сосиски,
сардельки,
шпикачки,
колбасные хлебы,
прочие;
- колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов:
паштеты,
ливерные колбасы,
студни,
холодцы,
заливные,
зельцы,
прочие;
- колбасные кровяные изделия;
- колбасные копченые изделия:
полукопченые колбасы (колбаски),
варено-копченые колбасы (колбаски),
сырокопченые колбасы (колбаски),
сырокопченые мажущейся консистенции колбасы (колбаски),
сыровяленые колбасы (колбаски).

2) Классификация продуктов из мяса

В зависимости от вида мяса убойных животных:
- говяжьи;
- свиные;
- бараньи;
- козьи;
- конские;
- буйволиные;
- оленьи;
- верблюжьи;
- лосиные;
- прочие (или в любом их соотношении).

В зависимости от технологии подготовки мясного сырья:
- цельнокусковые;
- фаршированные;
- ветчинные;
- прочие.

В зависимости от технологии изготовления:
- соленые;
- вареные;
- запеченные;
- копченые;
- вяленые;
- копчено-вареные;
- копчено-запеченные;
- варено-запеченные;
- жареные;
- прочие.

3) Классификация продуктов из шпика в зависимости от технологии изготовления:
- соленые;
- вареные;
- копченые;
- варено-копченые;
- копчено-запеченные;
- запеченные;
- вяленые,
- жареные;

- прочие.

4) Классификация полуфабрикатов и кулинарных мясных (мясосодержащих) изделий

В зависимости от термического состояния полуфабрикаты и кулинарные изделия:
- охлажденные;
- подмороженные;
- замороженные.

В зависимости от вида мяса убойных животных:
- говяжьи;
- свиные;
- бараньи;
- козьи;
- конские;
- буйволиные;
- оленьи;
- верблюжьи;
- лосиные;
- прочие (или в любом их соотношении).

В зависимости от технологии производства мясного сырья:
- кусковые;
- рубленые;
- в тесте;
- прочие.

а) Классификация полуфабрикатов в зависимости от морфологии состава мясного сырья:
- бескостные;
- мясокостные.

В зависимости от массы кусков:
- крупнокусковые;
- порционные;
- мелкокусковые.

б) Классификация кулинарных изделий в зависимости от состава сырья:
- с гарнирами;
- без гарниров.

В зависимости от технологии производства:
- крупнокусковые;
- порционные;
- мелкокусковые;
- рубленые;
- в тесте;
- прочие.

5) Классификация мясных (мясосодержащих) консервов

В зависимости от вида используемого мяса и мясного сырья из:
- говядины;
- свинины;
- баранины;
- конины;
- оленины;
- мяса различных видов в любом соотношении;
- субпродуктов.

В зависимости от вида термической обработки:
- стерилизованные;
- пастеризованные.

В зависимости от технологии производства:
- кусковые;
- рубленые;
- фаршевые;
- паштетные;
- ветчинные;

- эмульгированные;
- готовые блюда:
  первые обеденные,
  вторые обеденные.

6) Классификация бульонов и сухих продуктов

В зависимости от использованного сырья:
- мясные;
- мясокостные.

В зависимости от технологии производства:
- сушеное мясо;
- сухие порошкообразные бульоны;
- сухие формованные бульоны;
- жидкие и концентрированные бульоны;
- сухие экструдированные продукты.

7) Классификация животных топленых пищевых жиров

В зависимости от вида сырья:
- говяжий;
- свиной;
- бараний;
- конский;
- костный;
- сборный;
- прочий.

В зависимости от технологии производства:
- неконсервированный:
  без наполнителей,
  с наполнителями;
- консервированный:
  без наполнителей,
  с наполнителями.

8) Классификация желатина в зависимости от технологии производства:
- порошкообразный;
- формованный.

4.2.1.2 Классификация специализированной продукции

В зависимости от назначения:
- для детей раннего возраста;
- для детей дошкольного и школьного возраста, подростков и молодежи;
- для диетического (лечебного и профилактического) и функционального питания.

В зависимости от технологии производства:
- колбасные изделия;
- консервы;
- полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- готовые блюда;
- сухие продукты.

4.2.2 Классификация пищевой продукции по массовой доле мясных ингредиентов

В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре колбасные изделия, продукты из мяса, консервы (кроме консервов, предназначенных для питания детей раннего возраста), полуфабрикаты (кроме полуфабрикатов рубленых для детского питания) подразделяют на:

мясные, содержащие свыше 60 % мясных ингредиентов;

мясорастительные, содержащие свыше 30 % до 60 % включительно мясных ингредиентов (с использованием ингредиентов растительного происхождения);

растительно-мясные, содержащие свыше 5 % до 30 % включительно мясных ингредиентов (с использованием ингредиентов растительного происхождения);

мясосодержащие, содержащие св. 5 % до 60 % включительно мясных ингредиентов;

аналоги, содержащие не более 5 % мясных ингредиентов.

В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре консервы, предназначенные для детей раннего возраста, и рубленые полуфабрикаты для детского питания подразделяют на:

мясные — консервы, содержащие не менее 40 % мясных ингредиентов; полуфабрикаты, содержащие не менее 45 % мясных ингредиентов;

мясорастительные — консервы, содержащие от 18 % до 40 % включительно мясных ингредиентов, полуфабрикаты, содержащие от 18 % до 45 % включительно мясных ингредиентов;

растительно-мясные — консервы и полуфабрикаты, содержащие свыше 5 % до 18 % включительно мясных ингредиентов;

мясосодержащие — консервы, содержащие свыше 5 % до 40 % включительно мясных ингредиентов; полуфабрикаты, содержащие свыше 5 % до 45 % включительно мясных ингредиентов;

аналоги — консервы и полуфабрикаты, содержащие не более 5 % мясных ингредиентов .

Примечание — Количество мясных ингредиентов в рецептуре продукта рассчитывают с учетом добавленной воды, за исключением воды, используемой для гидратации ингредиентов, а также потерянной при термической обработке.

4.2.3 Классификация кормовой продукции в зависимости от технологии производства:

- мясная мука;
- мясокостная мука;
- костная мука;
- кровяная мука;
- животные сухие корма;
- вареные корма.

4.2.4 Классификация технической продукции в зависимости от используемого сырья и технологии производства:

- костный клей;
- мездровый клей;
- технический альбумин;
- поделочная кость;
- технический желатин;
- полиграфический желатин.

УДК 636.087.07:006.354 ОКС 67.120.10 Т51 ОКП 91 1000

Ключевые слова: классификация, продукция мясной промышленности, категории, мясные, мясосодержащие, мясо-растительные, растительно-мясные, прочие виды убойных животных, технология производства, назначение, аналоги

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 30.01.2006. Подписано в печать 01.03.2006. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 450 экз. Зак. 134. С 2506.

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