РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

МЯСО ДИКИХ КОПЫТНЫХ ЖИВОТНЫХ В ТУШАХ, ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

Общие технические условия

РСТ РСФСР 738—86

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Главным управлением охотничьего хозяйства и заповедников при Совете Министров РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ А. А. Максимов, канд. вет. наук; С .Т. Семкин

ВНЕСЕН Главным управлением охотничьего хозяйства и заповедников при Совете Министров РСФСР

Фертиков В. И.

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР 26.12.86 г. № 278.

УДК 637. 5 : 599.73 Группа Н 11

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

МЯСО ДИКИХ КОПЫТНЫХ ЖИВОТНЫХ В ТУШАХ, ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

Общие технические условия

РСТ РСФСР 738—86

Взамен РСТ РСФСР 651—81
РСТ РСФСР 653—81
РСТ РСФСР 660—81
РСТ РСФСР 661—81
РСТ РСФСР 666—82
РСТ РСФСР 679—82
РСТ РСФСР 681—82

Постановлением Госплана РСФСР
от 26.12.86 № 278 срок действия
с 01 10.87
до 01.10.92

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на мясо диких копытных животных (кабана, косули, лося, оленя, сайгака и др видов) — взрослого и молодняка (сеголеток) в тушах, полутушах и четвертинах, предназначенное для розничной торговли, сети общественного питания и для промышленной переработки на пищевые цели

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1 1 Мясо диких копытных животных должно отвечать требованиям настоящего стандарта и быть признанным ветеринарным контролем годным для пищевых целей

1 2 Мясо диких копытных животных имеет красный или темно-красный цвет и по категориям упитанности не подразделяется

1 3 По термической обработке мясо диких копытных животных подразделяется на·

остывшее, подвергшееся остыванию до температуры не выше плюс 12°С и покрывшееся корочкой подсыхания;

охлажденное, подвергшееся охлаждению до температуры от 0 до плюс 4°С,

подмороженное, подвергшееся подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см. минус 3 — минус 5°С, а в толще мышц бедра 0— плюс 2°С. При хранении температура по всему объему туши, полутуши и четвертины должна быть минус 2 — минус 3°С;

мороженое, подвергшееся замораживанию до температуры не выше минус 8°С.

1.4. Мясо диких копытных животных заготавливается и поставляется для реализации в виде туш, продольных полутуш и четвертин.

Мясо косули и сайгака заготавливается и поставляется для реализации в виде туш.

1.5. Первичную обработку туш диких копытных животных производят по технологической инструкции, утвержденной Главным управлением охотничьего хозяйства и заповедников при Совете Министров РСФСР, с соблюдением ветеринарно-санитарных правил.

Голову отделяют между первым шейным позвонком и затылочной костью. Передние конечности отделяют по запястным суставам, задние — по скакательным, хвост — у основания.

Разделение туш на продольные полутуши производится вдоль позвоночного столба, разделение полутуш на четвертины — за последним ребром.

В труднодоступных и отдаленных местах добычи диких копытных животных по согласованию с заготовительной организацией допускается разделение четвертин на несколько частей (не более трех), которые используются для местной реализации.

1.6. Туши, полутуши и четвертины не должны быть деформированы.

На тушах, полутушах и четвертинах не должно быть остатков внутренних органов, прирезей шкуры, незачищенных огнестрельных ран, кровоизлияний, сгустков крови, побитостей и загрязнений. На мороженых тушах, полутушах и четвертинах не допускается наличие льда и снега.

1.7. Не допускается к реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели:

мясо с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими 20% поверхности туши, 15% поверхности полутуши и 10% поверхности четвертины;

мясо замороженное более одного раза;

деформированные туши, полутуши и четвертины.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Мясо диких копытных животных принимают партиями.

Под партией понимают любое количество мяса одного вида диких копытных животных, одновременной и одинаковой термической обработки, оформленное одним ветеринарным свидетельством и одним удостоверением о качестве, предъявленное к одновременной сдаче-приемке или осмотру.

2.2. В удостоверении о качестве указывают:

наименование и адрес отправителя;

наименование и адрес получателя;

номер транспортного документа;

вид, термическое состояние мяса и соответствие его требованиям настоящего стандарта;

количество мест и масса мяса;

дату и район добычи животных;

назначение мяса (реализация или промышленная переработка);

срок транспортирования.

2.3. Осмотру подлежит все мясо в партии.

3. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

3.1. Определение массы мяса диких копытных животных проводится взвешиванием на весах по действующей нормативно-технической документации.

3.2. Измерение температуры мяса диких копытных животных производится термометром по действующей нормативно-технической документации.

Температуру остывшего, охлажденного и замороженного мяса диких копытных животных измеряют в толще мышц бедренной части туши.

В подмороженном мясе по окончании процесса подмораживания температуру измеряют на глубине 1 см. и в толще мышц бедра, а в процессе хранения — в толще мышц бедра.

3.3. Для измерения температуры мяса диких копытных животных от каждой партии отбирают не менее четырех туш, полутуш или четвертин. За результат испытаний принимают среднее арифметическое значение измерений. При получении неудовлетворительных результатов испытаний проводят повторное испытание на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

3.4. При возникновении разногласий в определении свежести мяса диких копытных животных, отбор образцов и методы испытаний проводят по ГОСТ 7269—79, ГОСТ 23392—78 и ГОСТ 19496—74. Бактериологические исследования мяса проводят по ГОСТ 21237—75.

4. МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Клеймение мяса производится в соответствии с инструкцией, утвержденной в установленном порядке.

4.2. Мясо диких копытных животных транспортируется всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки мясных продуктов, установленных на транспорте данного вида.

Не допускается совместная перевозка мяса различной термической обработки.

4.3. Остывшее мясо диких копытных животных должно храниться в естественных условиях под навесом или в проветриваемых помещениях при температуре, обеспечивающей термическое состояние мяса, в подвешенном положении туш, полутуш и четвертин, без соприкосновения друг с другом.

Срок хранения остывшего мяса — не более 2 суток со дня добычи диких копытных животных.

4.4. Охлажденное мясо диких копытных животных должно храниться в охлаждаемых помещениях при температуре от 0 до плюс 2°С, при относительной влажности воздуха не выше 85%, в подвешенном положении туш, полутуш и четвертин, без соприкосновения друг с другом.

На распределительных холодильниках торговли мясо диких копытных животных хранится в соответствии с технологической инструкцией по хранению охлажденного мяса, утвержденной Министерством торговли РСФСР в установленном порядке.

Срок хранения охлажденного мяса — не более 7 суток, при условии поступления мяса на хранение в охлажденном состоянии в течение 2 суток со дня добычи диких копытных животных.

4.5. Подмороженное мясо диких копытных животных должно храниться в холодильниках при температуре, обеспечивающей термическое состояние мяса, в подвешенном положении туш, полутуш и четвертин, без соприкосновения друг с другом.

Срок хранения подмороженного мяса — не более месяца, при условии поступления мяса на хранение в подмороженном состоянии в течение 2 суток со дня добычи диких копытных животных.

4.6. Мороженое мясо диких копытных животных должно храниться в холодильниках при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 90—100%, с укладкой мороженных туш, полутуш и четвертин штабелями на деревянных решетках.

Допускается в период устойчивых морозов хранение мороженого мяса диких копытных животных в естественных условиях под брезентом.

Срок хранения мороженого мяса — не более 6 месяцев, при условии поступления мяса на хранение в замороженном состоянии в течение 2 суток со дня добычи диких копытных животных.

4.7. Мясо молодняка (сеголеток) диких копытных животных должно храниться в остывшем, охлажденном и подмороженном состоянии.

4.8. Допускается по согласованию с ветеринарной службой закладка мяса диких копытных животных на хранение по истечении 2 суток с момента добычи при условии удовлетворительной оценки качества мяса по органолептическим показателям по ГОСТ 7269—79

Контроль за качеством мяса диких копытных животных при хранении осуществляется ветеринарной и товароведческой службами.

5. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

Организация-поставщик гарантирует соответствие мяса диких копытных животных требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Подп. к печ. 02.06 87 г. Заказ 826
Объем 0,5 п л. Тираж 10 000 Цена 5 коп
Типография Госплана РСФСР

gost.e-ecolog.ru