РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

МЯСО. ОЛЕНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

РСТ РСФСР 402—90

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

Группа Н 11

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

МЯСО. ОЛЕНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ.

Технические условия

ОКП 98 6911

РСТ РСФСР 402—90

Срок действия с 01.10.90 г.
до 01.10.95 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на оленину в тушах и полутушах, предназначенную для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Оленина должна быть выработана в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.1. Характеристики.

1.1.1. Оленину в зависимости от возраста животных подразделяют на четыре группы:

мясо от взрослых оленей в возрасте старше 2 лет;

мясо от молодняка старшего возраста от 1 года до 2 лет;

мясо от молодняка младшего возраста от 4 месяцев до 1 года;

мясо от оленят в возрасте от 14 дней до 4 месяцев.

1.1.2. По термическому состоянию оленину подразделяют:

остывшая — подвергнутая охлаждению до температуры не выше 12 °С; поверхность мяса имеет корочку подсыхания;

охлажденная — подвергнутая охлаждению до температуры от 0 до 4 °С; поверхность мяса неувлажненная, покрывшаяся корочкой подсыхания;

подмороженная — подвергнутая подмораживанию и имеющая температуру в бедре на глубине 1 см от минус 3 до 5 °С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см — от 0 до 2 °С. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от минус 2 до минус 3 °С;

замороженная — подвергнутая замораживанию до температуры не выше минус 8 °С.

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

1.1.3. Оленину по качеству подразделяют на две категории — первую и вторую.

Характеристика мяса в зависимости от категории дана в таблице.

Возраст оленей	Характеристика мяса (низшие пределы)	
	первой категории	второй категории
Взрослые	Мышцы развиты удовлетворительно, бедра слегка подтянуты; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалишные бугры и маклоки выступают не резко, подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалишным буграм со значительными просветами; на лопатках и передних ребрах отложения жира имеются в виде небольших участков	Мышцы развиты менее удовлетворительно, бедра имеют впадины; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и седалишные бугры выступают; подкожный жир имеется в виде небольших участков на пояснице и седалишных буграх
Молодняк старшего возраста	Мышцы развиты удовлетворительно, бедра выполнены недостаточно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и седалишные бугры слегка выступают; подкожные жировые отложения отчетливо видны у основания хвоста	Мышцы развиты менее удовлетворительно, бедра имеют впадины; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и седалишные бугры выступают отчетливо; подкожный жир отсутствует
Молодняк младшего возраста	Мышцы развиты удовлетворительно, лопатки и бедра выполнены недостаточно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и седалишные бугры выступают отчетливо; отложение жира у основания хвоста незначительное или отсутствует	Мышцы развиты менее удовлетворительно, бедра имеют впадины; лопатки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и седалишные бугры резко выступают; подкожный жир отсутствует
Оленята	Мышцы развиты менее удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и седалишные бугры слегка выступают; подкожный жир отсутствует	Мышцы развиты не удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалишные бугры и маклоки выступают отчетливо; подкожный жир отсутствует
	Минимальная масса туши 13 кг	Минимальная масса туши 13 кг

Примечание. Оленину, имеющую показатели по упитанности и массе ниже требований, установленных для второй категории, относят к тощей.

1.1.4. Оленину выпускают в реализацию в виде туш или поперечных полутуш (в комплекте) без ног (цевок) и путового сустава, с почками, околопочечным и щуповым жиром, поясничными мышцами, диафрагмой и одним хвостовым позвонком. Мясо оленят выпускают только в тушах.

Примечание. Оленина в виде поперечных полутуш подлежит реализации только в пределах республики (АССР), края, области.

1.1.5. Мясо должно быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения поверхности.

Поверхность туш, полутуш от красного до темно-бордового цвета; жир белый, желтоватый.

На тушах и полутушах не допускается наличие остатков внутренних органов (кроме почек и диафрагмы), шкуры, сгустков крови, кровоподтеков и загрязнений. На замороженной оленине не допускается наличие льда и снега.

Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши или туши.

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

а) тощее;

б) свежее, но изменившее цвет;

в) мясо некастрированных взрослых оленей;

г) с зачистками от побитостей и кровоподтеков, срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими 15% поверхности полутуши или туши;

д) подмороженное и замороженное более одного раза.

Примечание. Допускается к использованию на предприятиях общественного питания мясо, указанное в подпункте г).

1.2. Маркировка.

1.2.1. На каждой туше или полутуше оленины должно быть проставлено клеймо, удостоверяющее качество мяса.

1.2.2. Клеймение оленины производят в соответствии с инструкцией по клеймению мяса, утвержденной в установленном порядке.

Категории мяса обозначают:

оленину первой категории — круглым клеймом, диаметром 40 мм;

оленину второй категории — квадратным клеймом, размером сторон 40 мм;

оленину тощую — треугольным клеймом, размером сторон 45×50×50 мм.

Справа от клейма ставят прямоугольный штамп «Оленина» размером сторон 25×50 мм.

На тушах оленины, предназначенной к использованию на месте для производства колбасных изделий, консервов, полуфабрикатов, штамп «Оленина» допускается не ставить.

На тушах оленины первой и второй категории от молодняка старшего возраста дополнительно справа от клейма ставят штамп буквы «М» высотой 20 мм, от молодняка младшего возраста — штамп буквы «ММ» высотой 20 мм.

На тушах оленят справа от клейма вместо штампа «Оленина» ставят штамп буквы «О» высотой 20 мм.

На тушах и полутушах, перечисленных в п. 1.1.6 подпункте г), справа от клейма ставят штамп буквы «ПП», высотой 30 мм.

2. ПРИЕМКА

2.1. Приемку оленины производят по количеству и качеству.

2.2. Оленину принимают партиями. Под партией понимают любое количество оленины одной категории, одного вида термической обработки, оформленное одним ветеринарным свидетельством и одним удостоверением о качестве установленной формы, предъявленное к одновременной приемке.

2.3. На оленину для местной реализации и промышленной переработки в местах производства или хранения предприятие выдает удостоверение о качестве или ставит соответствующий штамп на товарно-транспортной накладной.

2.4. Приемку оленины производят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке производят осмотр каждой туши, полутуши.

2.5. Для измерения температуры оленины из разных мест партии отбирают не менее четырех туш, полутуш.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Массу оленины определяют групповым взвешиванием на весах среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 1000 кг и допустимым пределом погрешности при взвешивании от 50 до 250 кг $\pm$ 0,2% и свыше 250 до 1000 кг $\pm$ 0,1% по ГОСТ 23676.

3.2. Определение температуры.

3.2.1. Средства испытаний.

Термометр стеклянный жидкостной (нертутный) по ГОСТ 27544 с диапазоном температуры от минус 30 °С до 30 °С, обеспечивающий допустимую погрешность $\pm$1 °С, вмонтированный в металлическую оправу;

полупроводниковый измеритель температуры (ПИТ) или другие приборы, обеспечивающие измерение температуры в заданном диапазоне и требуемой точности.

3.2.2. Проведение испытаний.

Температуру остывшей, охлажденной, подмороженной и замороженной оленины измеряют в толще мышц бедренной части на глубине не менее 6 см. За результат испытаний принимают среднее арифметическое измерение температуры мяса.

3.3. При возникновении разногласий в определении свежести мяса отбор образцов и методы испытаний проводят по ГОСТ 7269, ГОСТ 23392, ГОСТ 19496. Бактериологические испытания мяса проводят по ГОСТ 21237.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование.

4.1.1. Транспортирование оленины производят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Перевозка оленины автомобильным и гужевым транспортом производится как в закрытом специально оборудованном транспорте, так и в открытом, с обязательной укладкой мяса на чистую подстилку и покрытием его чистым брезентом, парусиной или бязью.

4.2. Хранение.

4.2.1. Оленину хранят в соответствии с правилами по хранению мяса и мясных продуктов, утвержденными в установленном порядке.

4.2.2. Замороженное мясо хранят уложенным в плотные штабели в камерах при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха — 95 — 98% до 12 мес.

Допускается хранение мяса при температуре не выше минус 12 °С до 8 мес.

4.2.3. При отсутствии охлаждаемых помещений допускается в период устойчивых морозов хранение замороженной оленины в неохлаждаемых помещениях с покрытием штабелей мяса брезентом, парусиной, рогожами.

4.2.4. В зависимости от качества мяса сроки его хранения могут быть изменены отделом производственно-ветеринарного контроля предприятия.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование	Код
Оленина I категории в тушах и полутушах	92 1192 1110
Оленина II категории в тушах и полутушах	92 1192 1120
Оленина тощая в тушах и полутушах	92 1192 1130
Оленина I категории в тушах и полутушах)	92 1192 1110
— остывшая	92 1192 1112
— охлажденная	92 1192 1114
— подмороженная	92 1192 1118
Оленина II категории в тушах и полутушах)	92 1192 1120
— остывшая	92 1192 1122
— охлажденная	92 1192 1123
— замороженная	92 1192 1124
— подмороженная	92 1192 1128
Оленина тощая в тушах и полутушах	92 1192 1130
— остывшая	92 1192 1132
— охлажденная	92 1192 1133
— замороженная	92 1192 1134
— подмороженная	92 1192 1138

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Государственным агропромышленным комитетом Нечерноземной зоны РСФСР

Разработчики **Б. Г. Магомедов, В. Н. Никулина, В. И. Самохина, И. В. Гурьянова**

2. ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом Нечерноземной зоны РСФСР (Конарыгин В. С.)

3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госплана РСФСР от 05.03.90 № 7.

4. ЗАРЕГИСТРИРОВАН РРУ Госстандарта СССР

Срок первой проверки — 1996 г.

Периодичность проверки — 5 лет.

5. Взамен РСТ РСФСР 402—78.

6. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 7269—79	3.3
ГОСТ 27544—87	3.2.1
ГОСТ 19496—74	3.3
ГОСТ 21237—75	3.3
ГОСТ 23392—78	3.1
ГОСТ 23676—79	3.1

Подп. к печ. 11.05 90 Заказ 591
90 1/16 Объем 0,5 п. л. Тираж 700 Цена 9 коп.
Типография Госплана РСФСР
gost.e-ecolog.ru