РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

МЯСО. ВЕРБЛЮЖАТИНА В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

Технические условия

РСТ РСФСР 401—88

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.517 : 636.295 Группа Н11

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

МЯСО. ВЕРБЛЮЖАТИНА В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ.

Технические условия

ОКП 92 1017 0000

РСТ РСФСР 401—88

Срок действия с 01.10.90
до 01.10.95

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

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

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

Для выработки верблюжатины используют взрослых верблюдов (верблюдицы, верблюды, верблюды-кастраты) в возрасте старше 4 лет, молодняк от 2 до 4 лет включительно и верблюжат до 2 лет.

1.2. По термическому состоянию верблюжатину подразделяют на:

остывшую — подвергнутую охлаждению до температуры не выше 12°С, поверхность мяса имеет корочку подсыхания;

охлажденную — подвергнутую охлаждению до температуры от 0 до 4°С; поверхность мяса неувлажненная, покрывшаяся корочкой подсыхания, мышцы упругие;

подмороженную — подвергнутую подмораживанию, имеющую температуру в бедре на глубине 1 см от минус 3 до минус 5°С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см от 0 до 2°С. При хранении температура по всему объему полутуши (четвертины) должна быть от минус 2 до минус 3°С;

замороженную — подвергнутую замораживанию до температуры не выше минус 8°С.

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

1.3. Верблюжатину от взрослых верблюдов и молодняка по качеству подразделяют на две категории — первую и вторую, а мясо верблюжат относят к одной категории — первой. Характеристика туш в зависимости от категории дана в табл. 1.

Таблица 1

Категория	Характеристика туш (низшие пределы)		
	взрослых верблюдов	молодняка	верблюжат
Первая	Мышцы развиты удовлетворительно, бедра не имеют впадин, ребра и маклоки выступают не резко. Подкожный жир покрывает толстым слоем спинную часть у основания горбов и частично холку, тонким слоем ребра и поясницу. Значительные жировые отложения имеются в горбах и с внутренней стороны туши в области таза, поясницы и пашины	Мышцы развиты хорошо, бедра несколько подтянуты, ребра и маклоки слегка выступают. Подкожный жир покрывает спинную часть туши у основания горбов и частично холку. Жировые отложения в горбах значительные На ребрах, а также с внутренней стороны туши в области таза. поясницы и пашины жировые отложения незначительны	Мышцы развиты удовлетворительно, ребра и маклоки слегка выступают. Жировые отложения в горбах удовлетворительные Жир на поверхности и с внутренней стороны туши может отсутствовать
Вторая	Мышцы развиты слабо, бедра имеют впадины, ребра и маклоки выступают Подкожный жир покрывает тонким слоем спинную часть туши и частично поясницу и холку. Незначительные жировые отложения имеются в горбах, а также с внутренней стороны туши в области таза, поясницы и пашины	Мышцы развиты удовлетворительно, бедра подтянуты. ребра и маклоки выступают не резко Подкожный жир покрывает спинную часть только у основания горбов. Жировые отложения в горбах имеются незначительные, с внутренней стороны туши в области таза, поясницы и пашины могут отсутствовать	

Примечание. Вербюжатину, имеющую показатели по качеству ниже требований, установленных настоящим стандартом относят к тощей.

1 4 Верблюжатину выпускают в реализацию в виде продольных полутуш (четвертин) с шейной частью, без горбового жира, с внутренними пояснично подвздошными мышцами (вырезкой) и одним хвостовым позвонком

На четвертины разделяют полутуши массой более 110 кг

Примечание Допускается при использовании верблюжатины для промышленной переработки полутуши массой более 110 кг на четвертины не разделять

1 5 Туши должны быть разделены на полутуши по середине позвоночного столба, без оставления целых позвонков в какой-либо полутуше и без их дробления

Разделение полутуш на четвертины производят между одиннадцатым и двенадцатым ребрами

Шейная часть отделяется от туши целиком между шестым и седьмым позвонками

1 6 Горбовой жир отделяется от туши и реализуется отдельно как жир сырец или используется для промышленной переработки

1 7 Мясо должно быть свежим, без постороннего запаха и осклизнения

На полутушах или четвертинах не допускается наличие остатков внутренних органов, прирезей шкуры, сгустков крови, кровоподтеков, побитостей, загрязнений, бахромок мышечной и жировой ткани

На замороженных полутушах и четвертинах не допускается наличие льда и снега.

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

1 8 Массовая доля остаточного количества пестицидов не должна превышать максимально допустимого уровня, утвержденного Министерством здравоохранения СССР

1 9 Не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели верблюжатина

а) свежая, но изменившая цвет,

б) не соответствующая требованиям п п 1 3 и 1 8,

в) от некастрированных взрослых верблюдов,

г) с зачистками от побитостей и кровоподтеков, а также срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими 15% площади поверхности полутуши или четвертины,

д) с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых тел позвонков или дробленых),

е) замороженная более одного раза.

Примечание Допускаются к использованию на предприятиях общественного питания полутуши и четвертины с неправильным разделением по позвоночнику

1 10 Маркировка

1 10 1 На каждой полутуше и четвертине, шейной части верблюжатины независимо от ее назначения должно быть проставлено клеймо, удостоверяющее качество мяса

1.10.2. Клеймение верблюжатины производят в соответствии с инструкцией по клеймению мяса, утвержденной в установленном порядке.

Категории мяса обозначают.

верблюжатину первой категории — круглым клеймом, диаметром 40 мм;

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

верблюжатину, не отвечающую требованиям п. 1.3 и п 1.8—треугольным клеймом, размером сторон 45×50×50 мм.

На каждую четвертину и шейную часть ставят по одному клейму, на полутушу —2 клейма, по одному на бедренной и лопаточной частях. Справа от клейма ставят прямоугольный штамп «Верблюжатина» размером сторон 25×50 мм.

На верблюжатину I и II категории от некастрированных верблюдов справа от клейма ставят буквы «Б» высотой 20 мм

Мясо верблюжат I категории дополнительно клеймят буквой «М», высотой 20 мм.

На полутушах и четвертинах, перечисленных в п. 1.9 подпунктах «в» и «г» справа от клейма ставят штамп букв «ПП» высотой 30 мм.

2. ПРИЕМКА

2.1. Приемку верблюжатины производят по количеству и качеству.

2.2. Верблюжатину принимают партиями.

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

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

2.4 Приемку верблюжатины производят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке производят осмотр каждой полутуши, четвертины и шейной части.

2.5. Для измерения температуры верблюжатины из разных мест партии отбирают не менее четырех полутуш или четвертин.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Массу верблюжатины 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 ±0,2% и свыше 250 до 1000 кг ±0,1% по ГОСТ 23676—79.

3.2. Определение температуры

3.2.1. Аппаратура

Термометр стеклянный жидкостной (нертутный) по ГОСТ 9177—74, вмонтированный в металлическую оправу, с пределом измерения от минус 30°С до 30°С, обеспечивающий допустимую погрешность ± 1°С;

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

3.2.2. Проведение испытания

Температуру остывшей, охлажденной и замороженной верблюжатины измеряют в толще мышц бедренной части на глубине не менее 6 см, передних четвертин — в толще мышц лопаточной части на глубине не менее 6 мм.

За результат испытаний принимают среднее значение измерений температуры мяса.

3.3. При возникновении разногласий в определении свежести мяса 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.

Определение пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование.

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

Остывшее мясо по железной дороге не транспортируют.

4.2. Хранение

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

4.2.2. Параметры воздуха в камере хранения и предельные сроки хранения охлажденной, подмороженной и замороженной верблюжатины приведены в табл. 2.

Таблица 2

Вид термического состояния	Параметры воздуха в камере хранения		Предельные сроки хранения, не более с включением транспортирования
	температура, °С	относительная влажность, %, не менее	
Верблюжатина в полутушах и четвертинах охлажденная (подвесом)	Минус 1	85	16 сут
Верблюжатина в полутушах и четвертинах замороженная (в штабели или подвесом)	Минус 2	90	20 сут.
Верблюжатина в полутушах и четвертинах замороженная	Минус 12 Минус 18 Минус 20 Минус 25	95—98 95—98 95—98 95—98	8 мес. 12 мес. 14 мес. 18 мес.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН — Государственным агропромышленным комитетом РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ — Б. Г. Магомедов, В. Н. Никулина, В. И. Самохина, И. В. Гурьянова

2. ВНЕСЕН — Государственным агропромышленным комитетом РСФСР
И. С. Шатилов

3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ Госплана РСФСР от 02.06.88 г. № 38

4. ЗАРЕГИСТРИРОВАН РРУ Госстандарта СССР за № 401—88 от 27.06.88 г.
Срок первой проверки — 1995 г.
Периодичность проверки 5 лет

5. ВЗАМЕН РСТ 401—84

6. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 7269—79	3,3
ГОСТ 9177—74	3 2 1
ГОСТ 19496—74	3 3
ГОСТ 21237—75	3 3
ГОСТ 23392—78	3 3
ГОСТ 23676—79	3 1

gost.e-ecolog.ru

Подписано к печати 13 03 89 г. Заказ 42
Формат бумаги 60×90¹/₁₆ Объем 0,5 печ. л. Тираж 200 Цена 9 коп

Типография Госплана РСФСР