ГОСТ 7724—77

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО

СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.517.4:006.354 Группа Н11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Мясо

СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ

Технические условия

Meat. Pork carcasses and semi-carcasses.
Specifications

ГОСТ 7724—77

Взамен ГОСТ 7724—61

МКС 67.120.10
ОКП 92 1130

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 22 апреля 1977 г. № 1008 дата введения установлена

01.01.78

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 26.12.91 № 2216

Настоящий стандарт распространяется на мясо свинину в тушах и полутушах, мясо поросят, предназначенное для розничной торговли, сети общественного питания и для промышленной переработки на пищевые цели.

Коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Свинина должна быть выработана в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Свинину по качеству подразделяют на пять категорий в соответствии с требованиями, указанными в таблице.

1.3. По термической обработке свинину подразделяют на: остывшую, подвергнутую охлаждению до температуры не выше 12 °С; охлажденную, подвергнутую охлаждению до температуры от 0 до плюс 4,0 °С;

замороженную, подвергнутую замораживанию до температуры не выше минус 8 °С;

подмороженную, подвергнутую подмораживанию и имеющую 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 полутуши должна быть минус 2 — минус 3 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

Категория	Характеристика категории	Масса туши в парном состоянии, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6—7 спинными позвонками, не считая толщины шкуры, см
Первая (беконная)	Туши беконных свиней: мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях.	От 53 до 72 включ. в шкуре	От 1,5 до 3,5

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

Издание (июль 2006 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в августе 1979 г., августе 1982 г., декабре 1984 г., январе 1986 г., июле 1989 г. (ИУС 9—79, 12—82, 3—85, 5—86, 11—89).

© Издательство стандартов, 1977
© Стандартинформ, 2006

Продолжение

Категория	Характеристика категории	Масса туши в парном состоянии, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6—7 спинными позвонками, не считая толщины шкуры, см
Первая (беконная)	Шпик плотный белого цвета или с розоватым оттенком, расположенный равномерным слоем по всей длине полутуши, разница в толщине шпика на холке в самой толстой ее части и на пояснице в самой тонкой ее части не должна превышать 2 см*. На поперечном разрезе грудной части на уровне между шестым и седьмым ребрами должно быть не менее двух прослоек мышечной ткани; длина полутуши от места соединения первого ребра с грудной костью до переднего края сращения лонных костей не менее 75 см; шкура без пигментаций, поперечных складок, опухолей, а также без кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Допускается на полутуше не более трех контрольных разрезов диаметром до 3,5 см	От 53 до 72 включ. в шкуре	От 1,5 до 3,5
Вторая (мясная — молодняк)	Туши мясных свиней (молодняка)	От 39 до 98 включ. в шкуре	От 1,5 до 4,0
		От 34 до 90 включ. без шкуры	От 1,5 до 4,0
		От 37 до 91 включ. без крупона	От 1,5 до 4,0
	Туши подсвинков	От 12 до 39 включ. в шкуре	1,0 и более
		От 10 до 34 включ. без шкуры	1,0 и более
Третья (жирная)	Туши жирных свиней	Не ограничена	4,1 и более
Четвертая (промпереработка)	Туши свиней	Св. 90 без шкуры	От 1,5 до 4,0
		Св. 98 в шкуре	
		Св. 91 без крупона	
Пятая (мясо поросят)	Туши поросят-молочников Шкура белая или слегка розоватая, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают	От 3 до 6 включ.	—

* До 01.01. 1980 г. — 2 см; с 01.01. 1980 г. — 1,5 см.

Примечания:

1. Массу туши определяют с погрешностью до 1 кг, при этом 0,5 кг и более принимают за 1 кг, а менее 0,5 кг — не учитывают.

2. К свинине I, II, III и IV категорий не относятся туши хряков, к свинине I и II категорий не относятся туши свиноматок.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

1.4. Свинина, полученная после снятия шпика вдоль всей длины хребтовой части полутуши на уровне $^1/_3$ ширины полутуши от хребта, а также в верхней части лопатки и бедренной части, относится к обрезной. Обрезную свинину относят ко второй категории.

В местах отделенного шпика на туше допускаются остатки шпика толщиной не более 0,5 см.

1.5. Для реализации в торговой сети и сети общественного питания выпускают:

свинину первой и пятой категорий, а также туши подсвинков в шкуре второй категории;

свинину второй и третьей категорий без шкуры или со снятым крупоном;

свинину обрезную.

1.6. Свинину первой, второй, третьей и четвертой категорий выпускают в виде продольных полутуш. Распиловку или разрубку на продольные полутуши производят посередине позвоночного столба, без оставления целых позвонков в какой-либо полутуше и без дробления их.

Примечания:

1. Допускается выпускать свиные туши массой: в шкуре — менее 39 кг, без шкуры — менее 34 кг не разделенные на полутуши.

2. Допускается выпускать полутуши с нераспиленными первыми позвонками в шейной части полутуши атлантом и эпистрофеем.

1.7. Свиные туши и полутуши первой, второй, третьей и четвертой категорий выпускают без головы, ног, внутренних органов, внутреннего жира.

От свиных туш и полутуш, предназначенных для реализации в розничной торговой сети и сети общественного питания, должны быть отделены баки с шейным зарезом по прямой линии в поперечном направлении к положению шеи непосредственно впереди первого шейного позвонка, а также внутренняя пояснично-подвздошная мышца (вырезка).

Свиные туши и полутуши в шкуре, предназначенные для промпереработки вырабатывают с задними ногами.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.8. Свинину пятой категории выпускают целыми тушками, с головой и ногами, без внутренних органов.

1.9. Полутуши свинины не должны иметь остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков и побитостей. Допускаются зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10% поверхности, или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности полутуши или туши второй, третьей и четвертой категорий.

На замороженных и подмороженных тушах и полутушах свиней не допускается наличие льда и снега.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.9а. Остаточное количество пестицидов не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов и афлотоксина B_1 — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

Содержание остаточных количеств антибиотиков и гормональных препаратов не допускается.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

1.10. Не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели свинина:

четвертой категории;

замороженная более одного раза;

с пожелтевшим шпиком;

подсвинки без шкуры;

с зачистками от побитостей и кровоподтеков или срывами подкожного жира, превышающими требования п. 1.9;

с неправильным разделением по позвоночному столбу;

свинина, полученная от хряков;

деформированные полутуши;

не удовлетворяющая требованиям п. 1.2;

подмороженная.

Примечание. Допускаются к использованию на предприятиях общественного питания подсвинки без шкуры.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Свинину принимают партиями. Под партией понимают любое количество свинины одной категории упитанности, одного вида технологической и термической обработки, оформленное одним ветеринарным свидетельством, одним удостоверением о качестве установленной формы, предъявленное к одновременной сдаче-приемке.

2.2. По категориям и массе проводят сплошной контроль.

2.1; 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

2.3. На свинину для местной реализации или промышленной переработки в местах производства или хранения предприятие выдает удостоверение о качестве или ставит соответствующий штамп на накладной.

2.4. Для измерения температуры свинины от каждой партии отбирают не менее четырех туш или полутуш. При получении неудовлетворительных результатов испытаний проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.5. Определение остаточных количеств пестицидов афлотоксина B_1, антибиотиков и гормональных препаратов токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Массу свинины определяют взвешиванием на весах с допускаемой погрешностью не более 0,1%.

3.2. Определение температуры

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.2.1. *Аппаратура*

Термометр стеклянный жидкостной (нертутный) по ГОСТ 28498—90, вмонтированный в металлическую оправу;

полупроводниковый измеритель температуры (ПИТ).

3.2.2. *Проведение испытания*

Температуру остывшей, охлажденной и замороженной свинины измеряют в толще мышц бедренной части с внутренней стороны на глубине не менее 6 см. В подмороженной свинине по окончании процесса подмораживания измеряют температуру на глубине 1 и 6 см, а в процессе хранения — на глубине не менее 6 см.

За результат испытания принимают среднеарифметическое значение измерений.

3.2.1; 3.2.2. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

3.3. Для выявления кровоподтеков на полутуше первой категории допускается не более трех контрольных порезов шкуры диаметром не более 3,5 см.

3.4. В случае разногласий наличие прослоек мышечной ткани в грудной части полутуши первой категории определяют осматривая их на на разрезе, сделанном между шестым и седьмым ребрами по всей ширине полутуши.

3.5. В случаях сомнения в свежести свинины проводят испытания по ГОСТ 7269—79, ГОСТ 23392—78 или по ГОСТ 19496—93.

3.6. Определение остаточного количества пестицидов афлотоксина B_1, антибиотиков и гормональных препаратов проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, токсичных элементов — по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Маркировку свинины наносят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке, с указанием следующих данных:

первая категория (беконная) — круглым клеймом диаметром 40 мм;

вторая категория (мясная — молодняк) — квадратным клеймом размером стороны 40 мм;

третья категория (жирная) — овальным клеймом с диаметром D_1 — 50 мм и D_2 — 40 мм;

четвертая категория (промпереработка) — треугольным клеймом размером сторон 45·50·50 мм;

пятая категория (мясо поросят) — круглым клеймом диаметром 40 мм буквой «М» высотой 20 мм с правой стороны клейма;

туши и полутуши свинины, перечисленные в п. 1.10, за исключением замороженной более одного раза, с пожелтевшим шпиком, деформированных полутуш, а также подмороженной — на лопаточной части одним клеймом соответствующего качества, а справа от клейма ставят оттиск штампа букв ПП высотой 20 мм.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.2. Свинину пятой категории выпускают с предприятий упакованной в дощатые, внутри строганые ящики с крышками по ГОСТ 10131—93 или по ГОСТ 11354—93, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513—86.

Ящики должны быть внутри выстланы пергаментом по ГОСТ 1341—97, подпергаментом по ГОСТ 1760—86 или целлофановой пленкой по ГОСТ 7730—89.

По соглашению с потребителем и органами Государственного ветеринарного надзора допускается для местной реализации выпускать свинину пятой категории, упакованную в возвратную тару или мешки из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354—82, применяемую для упаковывания пищевых продуктов.

Масса нетто упаковочной единицы не должна превышать 30 кг.

Упаковка свинины, поставляемой в районы Арктики, Крайнего Севера и другие отдаленные районы, производится по ГОСТ 15846—79.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.2а. Реализация свинины в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта (белок, жир и калорийность).

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

4.3. Маркирование транспортной тары — по ГОСТ 14192—96 с указанием дополнительных данных:

наименования предприятия-изготовителя и его товарного знака;

вида категории и вида термической обработки;

количества мест;

массы нетто;

массы брутто;

даты упаковки;

обозначения настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4.4. Свинина должна транспортироваться в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.5. Свинину хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Свинина I категории (беконная)	92 1131
Свинина I категории (беконная)	
в тушах и полутушах в шкуре	92 1131 0110
остывшая	92 1131 0112
охлажденная	92 1131 0113
замороженная	92 1131 0114
подмороженная	92 1131 0118
Свинина II категории (мясная — молодняк)	92 1132
Свинина II категории (мясная — молодняк)	
в тушах и полутушах без шкуры	92 1132 0110
остывшая	92 1132 0112
охлажденная	92 1132 0113
замороженная	92 1132 0114
подмороженная	92 1132 0118
Свинина II категории (мясная — молодняк)	
в тушах и полутушах в шкуре	92 1132 0120
остывшая	92 1132 0122
охлажденная	92 1132 0123
замороженная	92 1132 0124
подмороженная	92 1132 0128
Свинина II категории (мясная — молодняк)	
в тушах и полутушах без крупона	92 1132 0130
остывшая	92 1132 0132
охлажденная	92 1132 0133
замороженная	92 1132 0134
подмороженная	92 1132 0138
Свинина II категории (подсвинки)	
в тушах и полутушах в шкуре	92 1132 0140
остывшая	92 1132 0142
охлажденная	92 1132 0143
замороженная	92 1132 0144
подмороженная	92 1132 0148
Свинина II категории (подсвинки)	
в тушах и полутушах без шкуры	92 1132 0150
остывшая	92 1132 0152
охлажденная	92 1132 0153
замороженная	92 1132 0154
подмороженная	92 1132 0158
Свинина III категории (жирная)	92 1133
Свинина III категории (жирная)	
в тушах и полутушах без шкуры	92 1133 0110
остывшая	92 1133 0112
охлажденная	92 1133 0113
замороженная	92 1133 0114
подмороженная	92 1133 0118
Свинина III категории (жирная)	
в тушах и полутушах в шкуре	92 1133 0120
остывшая	92 1133 0122
охлажденная	92 1133 0123
замороженная	92 1133 0124
подмороженная	92 1133 0128
Свинина III категории (жирная)	
в тушах и полутушах без крупона	92 1133 0130
остывшая	92 1133 0132
охлажденная	92 1133 0133
замороженная	92 1133 0134
подмороженная	92 1133 0138
Свинина IV категории (промпереработка)	92 1134
Свинина IV категории (промпереработка)	
в тушах и полутушах без шкуры	92 1134 0110
остывшая	92 1134 0112
охлажденная	92 1134 0113
замороженная	92 1134 0114
подмороженная	92 1134 0118
Свинина IV категории (промпереработка)	
в тушах и полутушах в шкуре	92 1134 0120
остывшая	92 1134 0122
охлажденная	92 1134 0123
замороженная	92 1134 0124
подмороженная	92 1134 0128
Свинина IV категории (промпереработка)	
без крупона	92 1134 0130
остывшая	92 1134 0132
охлажденная	92 1134 0133
замороженная	92 1134 0134
подмороженная	92 1134 0138
Свинина V категории (мясо поросят)	92 1135
Свинина V категории (мясо поросят)	
в тушах в шкуре	92 1135 0110
остывшая	92 1135 0112
охлажденная	92 1135 0113
замороженная	92 1135 0114
подмороженная	92 1135 0118

(Введено дополнительно, Изм. № 3).

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Н.И. Гаврищук*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 21.07.2006. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,65. Тираж 113 экз. Зак. 497. С 3075.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru