М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МЯСО ФАСОВАННОЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.517:006.354 Группа Н11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО ФАСОВАННОЕ

Технические условия

ГОСТ 3739—89

Packed meat.
Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1032

Дата введения 01.01.91

Настоящий стандарт распространяется на фасованное мясо, предназначенное для реализации в торговой сети.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Характеристики

1.1.1. Фасованное мясо должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.1.2. Коды ОКП приведены в приложении.

1.1.3. Сортовую разделку мясных туш, полутуш и четвертин проводят по ГОСТ 7595, ГОСТ 7597, ГОСТ 23219.

1.1.4. Для выработки фасованного мяса используют сортовые части туш, указанные в таблице.

Вид и категория мяса	Сорт мяса	Наименование отруба
Говядина первой и второй категорий	1	Тазобедренный, поясничный, спинной, лопаточный, плечевой, грудной
	2	Шейный, пашина
	3	Зарез, передняя голяшка, задняя голяшка
Телятина первой и второй категорий	1	Тазобедренный, поясничный, спинной, лопаточный, подплечный край
	2	Грудной с пашиной, шейный
	3	Предплечье, голень
Баранина и козлятина первой и второй категорий	1	Тазобедренный, поясничный, лопаточно-спинной (включая грудинку и шею)
	2	Зарез, предплечье, голяшка задняя
Свинина первой и второй категорий, включая обрезную	1	Лопаточная, спинная, поясничная с пашиной, грудинка, окорок
	2	Предплечье, задняя голяшка

1.1.5. Фасованное мясо выпускают порциями массой нетто 500 и 1000 г с наличием в порции не более двух довесков от мяса того же сорта и категории упитанности, составляющих не более 20% от массы порции.

Допускается фасованное мясо изготавливать также порциями массой от 400 до 1500 г одним или двумя кусками того же сорта и категории упитанности.

Допускается отклонение от массы порции мяса от обозначенной на ярлыке в пределах ±1%.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1989
© Стандартинформ, 2006

Допускается по согласованию с торгующими организациями выпускать фасованное мясо порцией массой нетто 2000 г. Порция не должна содержать более двух кусков и двух довесков в объеме 10% от общей массы.

1.1.6. При выпуске с предприятия температура мякотной части фасованного мяса должна быть $(2 \pm 2)^{\circ}C$.

1.1.7. В порциях фасованного мяса всех видов не допускается наличие дробленых костей, целых тел позвонков, а также более одной почки с околопочечным жиром для баранины и козлятины.

1.2. Требования к сырью

1.2.1. Для выработки фасованного мяса используют:

говядину по ГОСТ 779 первой и второй категорий в охлажденном состоянии;

телятину по ГОСТ 16867 первой и второй категорий в охлажденном состоянии;

баранину и козлятину по ГОСТ 1935 первой и второй категорий в охлажденном состоянии;

свинину по ГОСТ 7724 первой и второй категорий, включая обрезную, в охлажденном состоянии;

пленку полиэтиленовую пищевую по ГОСТ 10354 толщиной 0,025—0,030 мм;

пленку поливинилиденхлоридную «Повиден»;

пленку полиэтиленцеллофановую;

пленку полиамид-полиэтиленовую;

пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951;

пакеты из поливинилиденхлоридной пленки типа «Повиден» или других полимерных пленок, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР;

лотки из полистирольной многослойной ленты для мясопродуктов;

нитки хлопчатобумажные по ГОСТ 6309 или резиновые обхватки;

шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308;

нить полипропиленовую фибрилированную;

скобы алюминиевые;

этикетки бумажные;

ленту чековую с термочувствительным клеем, разрешенную Министерством здравоохранения СССР для маркировки пищевых продуктов;

ленту полиэтиленовую липкую;

клей костный по ГОСТ 2067;

декстрины по ГОСТ 6034;

дисперсию поливинилацетатную гомополимерную грубодисперсную по ГОСТ 18992.

1.2.2. Для фасования не допускается:

мясо размороженное;

мясо быков и хряков;

мясо с изменившимся цветом поверхности;

свинина с признаками пожелтения шпика;

мясо с зачистками от побитостей и кровоподтеков или срывами подкожного жира, превышающими для говядины и свинины 15% поверхности полутуши или четвертины, для телятины и баранины — 10%.

Примечания:

1. Допускается по согласованию с потребителем фасовать мясо, кроме телятины, замороженное не более одного раза.

2. Допускается фасовать мясо по согласованию с потребителем в салфетки из пленочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, и в пергамент по ГОСТ 1341.

1.3. Маркировка

1.3.1. На лицевой стороне каждой упаковочной единицы должна быть отпечатана несмываемой краской, допущенной Министерством здравоохранения СССР для контакта с пищевыми продуктами, или вложена под пленку, или наклеена этикетка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя и (или) товарного знака;

вида, категории и сорта мяса;

даты изготовления и срока реализации;

номера упаковщика;

массы нетто порции, г;

пищевой и энергетической ценности;

обозначения настоящего стандарта.

1.3.2. При упаковывании фасованного мяса на поточно-механизированных линиях на каждую порцию фасованного мяса выдают чек, который наклеивают на упакованную порцию, с указанием:

фактической массы, г;

даты изготовления и срока реализации.

Кроме того, в каждую упаковочную единицу вкладывают этикетку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя и (или) товарного знака;

вида, категории и сорта мяса;

пищевой и энергетической ценности;

обозначения настоящего стандарта.

1.3.3. Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с дополнительным указанием следующих обозначений:

наименования предприятия-изготовителя и (или) товарного знака;

вида, категории и сорта мяса;

количества порций;

массы нетто, кг;

даты изготовления и срока реализации;

манипуляционного знака «Скоропортящийся груз»;

обозначения настоящего стандарта.

1.4. Упаковка

1.4.1. Каждую порцию фасованного мяса упаковывают ручным способом в чистые, не имеющие повреждений пакеты из полиэтиленовой пленки, а также из других прозрачных пленок, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР.

Пакеты следует заклеивать термосвариванием или клеем, или липкой полимерной лентой, или закреплять алюминиевыми скобами, а также резиновыми обхватками или перевязывать хлопчатобумажными нитками или полипропиленовой фибрилированной нитью.

1.4.2. На поточно-механизированных линиях или другом оборудовании фасованное мясо упаковывают в отформованные из полимерной пленки пакеты или лотки из полистирольной многослойной ленты с последующим обертыванием их термоусадочной полиэтиленовой пленкой или другими пленочными материалами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР.

1.4.3. Фасованное мясо одного вида, категории и сорта порциями (500 ± 5), (1000 ± 10), (2000 ± 10) г и нестандартной массой от 400 до 1500 г укладывают в чистую, сухую, без постороннего запаха возвратную тару: ящики деревянные по ГОСТ 11354, алюминиевые, полимерные, из гофрированного картона по ГОСТ 13513, а также тару из других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР.

Возвратная тара должна иметь крышку.

Ящики должны обеспечивать доступ воздуха при закрытой крышке. При отсутствии крышки допускается ящики покрывать пергаментом, подпергаментом по ГОСТ 1760, оберточной бумагой или другими упаковочными материалами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР.

Масса брутто должна быть не более 20 кг.

Допускается упаковывание фасованного мяса в специализированные контейнеры согласно действующей НТД.

2. ПРИЕМКА

2.1. Фасованное мясо принимают партиями. Под партией понимают любое количество порций фасованного мяса одного вида, категории, сорта, выработанного в одну смену и оформленного одним документом, удостоверяющим качество мяса.

2.2. Для проверки соответствия фасованного мяса требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в объеме 10%, но не менее трех ящиков.

2.3. Для проверки массы упаковочной единицы отбирают 1%, но не менее 10 порций, взятых из разных мест ящиков, отобранных в выборку (п. 2.2).

2.4. При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания удвоенной выборки от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Определение массы порции

3.1.1. *Аппаратура*

Весы для статического взвешивания ГОСТ 29329 среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 10 кг с ценой поверочного деления 2 г.

3.1.2. *Проведение испытания*

Порции фасованного мяса, отобранные по п. 2.3, взвешивают поштучно на весах.

3.2. В случае сомнения свежести фасованного мяса проверку качеств проводят по ГОСТ 7269, ГОСТ 23392, ГОСТ 19496.

Бактериологические испытания мяса проводят по ГОСТ 21237.

3.3. Контролируют температуру в мякотной части фасованного мяса.

3.3.1. Температуру в толще продукта измеряют на глубине от 20 до 40 мм термометрами (нертутными) по ТУ 25—7558.005.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование фасованного мяса производят автомобильным транспортом в автомобилях-рефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

4.2. Срок хранения и реализации фасованного мяса с момента окончания технологического процесса его изготовления при температуре от 2 до 6 °С не более 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе не более 12 ч при температуре от 0 до 2 °С.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Код ОКП	Наименование продукции	Код ОКП
Говядина первой категории в полутушах и четвертинах:	92 1111 0110	Свинина второй категории	92 1133
охлажденная	92 1111 0113	охлажденная	92 1133 1113
замороженная	92 1111 0114	замороженная	92 1133 1114
Говядина второй категории в полутушах и четвертинах:	92 1112 0110	Баранина первой категории	92 1141
охлажденная	92 1112 0113	охлажденная	92 1141 1113
замороженная	92 1112 0114	замороженная	92 1141 1114
Телятина первой категории	92 1121	Баранина второй категории	92 1142
охлажденная	92 1121 1113	охлажденная	92 1142 1113
Телятина второй категории	92 1122	замороженная	92 1141 1114
охлажденная	92 1122 1113	Козлятина первой категории	92 1151
Свинина первой категории	92 1131	охлажденная	92 1151 1110
охлажденная	92 1131 1113	замороженная	92 1151 1114
замороженная	92 1131 1114	Козлятина второй категории	92 1152
		охлажденная	92 1152 1113
		замороженная	92 1152 1114

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 26.12.89 № 4149

3. ВЗАМЕН ГОСТ 3739—77

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 779—55	1.2.1	ГОСТ 11354—93	1.4.3
ГОСТ 1341—97	1.2.2	ГОСТ 13513—86	1.4.3
ГОСТ 1760—86	1.4.3	ГОСТ 14192—96	1.3.3
ГОСТ 1935—55	1.2.1	ГОСТ 16867—71	1.2.1
ГОСТ 2067—93	1.2.1	ГОСТ 17308—88	1.2.1
ГОСТ 6034—74	1.2.1	ГОСТ 18992—80	1.2.1
ГОСТ 6309—93	1.2.1	ГОСТ 19496—93	3.2
ГОСТ 7269—79	3.2	ГОСТ 23219—78	1.1.3
ГОСТ 7595—79	1.1.3	ГОСТ 21237—75	3.2
ГОСТ 7596—81	1.1.3	ГОСТ 23392—78	3.2
ГОСТ 7597—55	1.1.3	ГОСТ 25951—83	1.2.1
ГОСТ 7724—77	1.2.1	ГОСТ 29329—92	3.3.1
ГОСТ 10354—82	1.2.1	ТУ 25—7558.005—86	3.3.1

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2006 г.

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 29.09.2006. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93.
Уч.-изд. л. 0,55. Тираж 97 экз. Зак. 722. С 3336.

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