ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

МЯСО КРОЛИКОВ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 27747—88

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.517.92 : 006.354 Группа Н11

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

МЯСО КРОЛИКОВ

Технические условия

Rabbit-meat. Specifications

ГОСТ 27747—88

ОКП 92 1180

Срок действия с 01.07.89
до 01.07.94

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на мясо кроликов и кроликов-бройлеров, предназначенное для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мясо кроликов должно быть выработано в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Виды

1.2.1. Мясо кроликов вырабатывают следующих видов и категорий:

тушки кроликов первой и второй категорий;

тушки кроликов-бройлеров первой категории.

1.2.2. Коды ОКП приведены в приложении.

1.3. Характеристики

1.3.1. Для выработки мяса кроликов должны использовать кроликов по ГОСТ 7686—88 и ГОСТ 27746—88.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1988

1.3.2. У тушек кроликов должны быть удалены внутренние органы, за исключением почек, голова отделена на уровне первого шейного позвонка, передние ноги отделены по запястному, задние — по скакательному суставу.

1.3.3. В зависимости от температуры в толще мышц бедра у костей тушки мясо кроликов подразделяют на остывшее (температура не выше 25°С), охлажденное (температура от 0 до 4°С), мороженое (температура не выше минус 8°С).

Для реализации мясо кроликов должно быть в охлажденном или мороженом состоянии.

1.3.4. Масса остывшей тушки кролика должна быть не менее 1,1 кг, тушки кролика-бройлера — от 0,8 до 1,1 кг.

1.3.5. По упитанности тушки кроликов должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Категория	Характеристика упитанности (нижний предел)	
	тушек кроликов	тушек кроликов-бройлеров
Первая	Мышцы тушки хорошо развиты. Бедра выполнены хорошо, округлены. Остистые отростки спинных позвонков не выступают. Отложения жира на холке и в паховой полости в виде утолщенных полос. Почки покрыты жиром до половины.	Мышцы тушки хорошо развиты. Бедра выполнены хорошо, округлены. Отложения жира на холке, межреберных мышцах и на почках незначительные. Остистые отростки спинных позвонков могут слегка выступать
Вторая	Мышцы тушки развиты удовлетворительно. Бедра подтянуты, плосковаты. Остистые отростки спинных позвонков слегка выступают. Отложения или следы жира на холке и в паховой полости незначительные. Допускается отсутствие жировых отложений.	

Примечание. Тушки кроликов, не соответствующие по упитанности требованиям второй категории, а тушки кроликов-бройлеров — первой категории, относят к тощим и предназначают только для промышленной переработки на пищевые цели.

1.3.6. Тушки кроликов должны быть хорошо обескровлены, без побитостей и кровоподтеков, остатков шкурки, бахромок мышечной ткани, вымыты с поверхности и со стороны внутренней полости.

Для тушек кроликов и кроликов-бройлеров первой категории допускаются срывы полосы жира на спине, не превышающие 1/3 длины тушки.

1.3.7. Тушки кроликов первой и второй категорий упитанности деформированные, имеющие переломы костей, зачистки от побитостей или кровоподтеков, срывы полосы жира на спине, превышающие 1/3 длины тушки для реализации в торговой сети не допускаются, а используются для промышленной переработки по той же категории.

1.3.8. Мясо кроликов должно быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения.

Мясо с изменившимся (темным) цветом и замороженное более одного раза используется только для промышленной переработки.

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

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркирование тушек кроликов проводят в соответствии с требованиями к клеймению мяса, утвержденными в установленном порядке.

1.4.2. На каждую тушку накладывают одно клеймо на внешней стороне голени: у тушек кроликов первой категории — круглое (диаметром 25 мм), у тушек кроликов второй категории — квадратное (размером стороны 25 мм), у тушек кроликов-бройлеров — овальное (диаметром $D_1 = 25$ мм и диаметром $D_2 = 20$ мм).

На тушки кроликов и кроликов-бройлеров, не отвечающие по упитанности требованиям, указанным в п. 1.3.5, накладывают на спинке одно треугольное клеймо (размером сторон $20 \times 25 \times 25$ мм).

1.4.3. На пакете с тушкой или этикетке, вложенной в пакет, должно быть указано:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и товарный знак;

наименование продукта;

категория упитанности;

слово «Ветосмотр»;

розничная цена за 1 кг;

обозначение настоящего стандарта

1.4.4. На торцевых сторонах ящиков должна быть нанесена маркировка непахнущей краской или наклеена этикетка с розовой (или красной) полосой для первой категории и зеленой — для второй категории упитанности.

Маркировка должна содержать:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и товарный знак;

наименование продукта;

условные обозначения продукта, категории;

количество тушек;

массу нетто (для упакованных тушек — вместе с пакетом);
дату выработки;
слово «Ветосмотр»;
обозначение настоящего стандарта.

Условные обозначения продукта и категории:

КР — тушки кроликов;

КРБ — тушки кроликов-бройлеров;

КРУ и КРБУ — тушки кроликов и кроликов-бройлеров упакованные;

1 — первая категория;

2 — вторая категория.

Такую же этикетку, но с указанием номера упаковщика вкладывают внутрь ящика.

Ящики с тушками кроликов, предназначенными для промышленной переработки, дополнительно маркируют буквой «П».

1.4.5. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

1.5. Упаковка

1.5.1. Тушки кроликов упаковывают в пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354—82, полиэтиленовой термоусадочной пленки по ГОСТ 25951—83 и других полимерных пленок, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для контакта с пищевыми продуктами.

Допускается выпуск тушек кроликов без упаковки.

1.5.2. Тушки кроликов упаковывают в дощатые ящики № 19 и 22 по ГОСТ 13361—84, в ящики из гофрированного картона № 15—1 по ГОСТ 13513—86 или для местной реализации — в многооборотную тару (ящики из нержавеющего металла или полимерных материалов), разрешенную Министерством здравоохранения СССР для упаковывания пищевых продуктов.

Ящики должны быть прочными, сухими и чистыми, без постороннего запаха. Дно и стенки дощатых, полимерных и металлических ящиков выстилают оберточной бумагой марок А, В, Д по ГОСТ 8273—75, ящиков из гофрированного картона — полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354—82 или другой полимерной пленкой, разрешенной Министерством здравоохранения СССР для упаковывания пищевых продуктов. Выступающими концами бумаги или пленки тушки покрывают сверху. Тушки кроликов, упакованные в пакеты, укладывают в ящики без дополнительного выстилания их бумагой или пленкой.

Тушки укладывают в ящики отдельно по категориям упитанности в один ряд по высоте.

Мороженые тушки кроликов, не упакованные в пакеты и предназначенные для реализации, должны быть разделены полосками из подпергамента по ГОСТ 1760—86.

Масса брутто ящика не должна превышать 30 кг.

2. ПРИЕМКА

2.1. Мясо кроликов принимают партиями. Под партией понимают любое количество мяса кроликов или кроликов-бройлеров одной категории упитанности, оформленное одним документом о качестве установленной формы и ветеринарным свидетельством.

2.2. Для контроля соответствия мяса кроликов требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в объеме 5% ящиков, но не менее 3 ящиков.

2.3. При получении неудовлетворительных результатов испытаний по массе тушек кроликов проводят повторный контроль на удвоенной выборке. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

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

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор образцов

3.1.1. Из разных мест каждого отобранного по п. 2.2. ящика берут не менее трех образцов (тушек) для определения упитанности и качества обработки, температуры, массы тушки.

3.2. Определение температуры мяса

3.2.1. *Средства измерений*

Термопреобразователь хромель-копелевый типа ТХК-0033 по ГОСТ 6616—84 в комплекте с потенциометром КСП-1 по ГОСТ 7164—78 или другой прибор, обеспечивающий погрешность измерения ± 1°С, допущенный для измерения температуры мяса и мясных продуктов.

Не допускается применение ртутных термометров.

3.2.2. *Проведение измерений*

Измерительный прибор вводят в толщу мышц бедра у костей. Измерения проводят в одной точке бедра не менее чем на трех тушках кроликов, отобранных выборочно по п. 3.1.1.

3.2.3. *Обработка результатов*

Температуру мяса (t) в градусах Цельсия вычисляют по формуле

$$t = \frac{\Sigma t_i}{n},$$

где t_i — значение температуры при i-м измерении, °С;

n — количество измерений.

3.3. Определение массы тушки кролика

3.3.1. *Средства измерений*

Весы для статического взвешивания по ГОСТ 23711—79, ГОСТ 23676—79 с наибольшим пределом взвешивания 10 кг и поверочной ценой деления 5 г или другие весы с аналогичными метрологическими характеристиками.

3.3.2. *Проведение измерений*

Взвешивают не менее пяти тушек кроликов, отобранных по п. 3.1.1 масса которых по внешнему виду вызывает сомнение.

Упакованные тушки взвешивают вместе с пакетом.

3.3.3. *Обработка результатов*

Результаты взвешивания каждой тушки кролика сопоставляют с требованиями п. 1.3.4, учитывая величину усушки при холодильной обработке и хранении, утвержденную в установленном порядке.

3.4. Определение упитанности и качества обработки тушек кроликов проводят визуально.

3.5. При возникновении сомнения в свежести мяса кроликов проводят отбор образцов и анализы по ГОСТ 20235.0-74—ГОСТ 20235.2-74.

3.6. Определение остаточных количеств пестицидов и афлотоксина B_1 проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, токсичных элементов — по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86 в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Министерством здравоохранения СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Мясо кроликов транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 21929—76 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления груза в транспортные пакеты по ГОСТ 21650—76 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597—81.

4.2. Хранение

4.2.1. Охлажденное мясо кроликов хранят в камерах хранения при температуре от 0 до 2°С и относительной влажности воздуха 80—85% не более 5 сут со дня выработки.

4.2.2. Мороженое мясо кроликов хранят в холодильных камерах при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха (90±5)%. Допускается хранение при температуре не выше минус 12°С.

Сроки хранения мороженого мяса кроликов со дня выработки: для упакованного в пакеты — 10 мес при температуре хранения минус 18°С и 6 мес при температуре хранения минус 12°С; для не упакованного в пакеты — 6 и 3 мес соответственно при температуре хранения минус 18 и минус 12°С.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукта	Код ОКП
Мясо кроликов первой категории	92 1181 0110
остывшее	92 1181 0112
охлажденное	92 1181 0113
мороженое	92 1181 0114
Мясо кроликов второй категории	92 1182 0110
остывшее	92 1182 0112
охлажденное	92 1182 0113
мороженое	92 1182 0114
Мясо кроликов тощее	92 1183 0110
остывшее	92 1183 0112
охлажденное	92 1183 0113
мороженое	92 1183 0114
Мясо кроликов-бройлеров первой категории	92 1181 0120
остывшее	92 1181 0122
охлажденное	92 1181 0123
мороженое	92 1181 0124
Мясо кроликов-бройлеров тощее	92 1183 0120
остывшее	92 1183 0122
охлажденное	92 1183 0123
мороженое	92 1183 0124

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Государственным агропромышленным комитетом СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

В. П. Бураков, канд. техн. наук (руководитель темы); **В. В. Гущин**; **Л. И. Сушко**; **Б. Н. Воробьев**; **В. И. Бессарабов**; **М. М. Павликова**; **Н. И. Афанасенко**; **А. Н. Гусева**; **Н. С. Митрофанов**, канд. техн. наук; **Р. М. Афанасенко**; **Е. М. Агарев**, канд. техн. наук; **В. Н. Корешков**, канд. техн. наук

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22.06.88 № 2072

3. **Срок первой проверки — 1992 г.**
Периодичность проверки — 5 лет.

4. **ВЗАМЕН МРТУ 18/104—65**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1760—86	1.5.2
ГОСТ 6616—84	3.2.1
ГОСТ 7164—78	3.2.1
ГОСТ 7686—88	1.3.1
ГОСТ 8273—75	1.5.2
ГОСТ 10354—82	1.5.1; 1.5.2
ГОСТ 13361—84	1.5.2
ГОСТ 13513—86	1.5.2
ГОСТ 14192—77	1.4.5
ГОСТ 20235.0—74	3.5
ГОСТ 20235.1—74	3.5
ГОСТ 20235.2—74	3.5
ГОСТ 21650—76	4.1.1
ГОСТ 21929—76	4.1.1
ГОСТ 23676—79	3.3.1
ГОСТ 23711—79	3.3.1
ГОСТ 24597—81	4.1.1
ГОСТ 25951—83	1.5.1
ГОСТ 26927—86	3.6
ГОСТ 26930—86	3.6
ГОСТ 26931—86	3.6
ГОСТ 26932—86	3.6
ГОСТ 26933—86	3.6
ГОСТ 26934—86	3.6
ГОСТ 27746—88	1.3.1

Редактор *Л. Д. Курочкина*
Технический редактор *М. И. Максимова*
Корректор *Е. И. Морозова*

Сдано в наб. 11.07.88. Подп. в печ. 18.08.88 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт. 0,55 уч.-изд. л
Тираж 12 000 Цена 3 коп

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник» Москва, Лялин пер., 6. Зак. 2540

gost.e-ecolog.ru