МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ

Технические условия

ГОСТ 18256—85

Pork products, smoked-baked.
Specifications

ОКП 92 1351

Дата введения 01.07.86

Настоящий стандарт распространяется на копчено-запеченные продукты, изготовленные из свинины, предназначенные для реализации.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Копчено-запеченные продукты из свинины изготовляют следующего сорта и наименований:

высший сорт:

окорок;
ветчина;
рулет;
корейка;
грудинка;
бекон столичный;
бекон любительский;
пастрома.

1.2. Кодовое обозначение приведено в приложении.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Копчено-запеченные продукты из свинины должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для выработки копчено-запеченных продуктов из свинины применяют:

свинину по ГОСТ 7724 (включая туши подсвинков массой 30—38 кг) в охлажденном состоянии;

для окорока — тазобедренную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре;

для ветчины — тазобедренную часть без костей и хрящей от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре;

для рулета — лопаточную часть без костей и хрящей от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре;

для корейки — спинную часть с ребрами и удаленными позвонками от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре;

для грудинки — грудореберную часть с ребрами, с удаленной брюшиной от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре;

для столичного бекона — шейно-лопаточную часть без костей и хрящей от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре;

для любительского бекона — грудобрюшную часть с удаленными ребрами и сосками, с чередованием слоя шпика и мышечной ткани от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре;

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

для пастромы — мышечную ткань с межмышечным жиром от шейной части от свиных полутуш первой категории; второй, четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830*, выварочную или молотую, помолов № 0, 1, 2, не ниже первого сорта;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7—3 по нормативно-технической документации;

сахар-песок по ГОСТ 21;

глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

натрий аскорбиновокислый по нормативно-технической документации;

кислоту аскорбиновую пищевую по ГФ X;

натрий углекислый по ГОСТ 83;

натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;

натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;

чеснок свежий по ГОСТ 7977;

перец черный по нормативно-технической документации;

перец красный молотый по нормативно-технической документации;

пленку синюжную по ГОСТ 16403;

пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, неокрашенную, нелакированную, обработанную и не обработанную антиблоком, номинальной поверхностной плотностью, г/м^2, — 45, 55;

пленки полимерные комбинированные (полиэтиленцеллофановые, полиэтилен-полиамидные и аналогичные пленочные материалы), разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

пакеты из полимерных пленочных материалов для продукции мясной и молочной промышленности по нормативно-технической документации, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

пергамент по ГОСТ 1341;

подпергамент по ГОСТ 1760;

шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308, 0,84; 1,0; 1,25; 3,34 ктекс;

шпагат вискозный по нормативно-технической документации;

нитки льняные по ГОСТ 14961;

скобы алюминиевые для зажима упаковки из пленок, П-образные, по нормативно-технической документации;

Примечания:

1. Допускается использовать свинину в замороженном состоянии со сроком хранения не более 3 мес при отсутствии охлажденной свинины для предприятий, определенных Советами Министров союзных республик по согласованию с Госстандартом.

2. Не допускается использовать свинину от туш хряков.

2.3. По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из свинины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

2.4. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР**.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки и объем выборок — по ГОСТ 9792.

Каждая партия должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукта.

3.2. Показатели массовой доли соли и нитрита определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в декаду, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

3.3. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с установленным порядком.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

Наименование показателя	Характеристика и норма							
	Окорок	Ветчина	Рулет	Корейка	Грудинка	Бекон		Пастрома
						столичный	любительский	
Внешний вид	В шкуре. Поверхность чистая, сухая, без пятен, бахромок, остатков щетины; в целлофане или других пленках. Перевязаны шпагатом или нитками, с петлей для подвешивания:							
	продольно-поперечно через каждые 10—12 см	в виде рулета продольно-поперечно через каждые 5—8 см	продольно-поперечно через каждые 5—8 см	продольно-поперечно через каждые 10—12 см	продольно-поперечно через каждые 10—12 см	в виде рулета продольно-поперечно через каждые 5—8 см	в виде рулета продольно-поперечно через каждые 5—6 см	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, без бахромок, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания
Форма	Округленная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена	Округленная, без костей	Округленная, без костей	Прямоугольная, с ребрами, позвонки удалены, толщина в тонкой части не менее 4 см	Прямоугольная, с ребрами, брюшина удалена, в тонкой части не менее 3 см	Овально-цилиндрическая, без костей	Овально-цилиндрическая, без костей	Прямоугольная, слегка вытянутая, толщина от 2 до 3 см
Консистенция	Упругая							
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком				жировая ткань с прослойками мышечной ткани	характерный для бекона с чередованием слоя шпика и мышечной ткани		Равномерно окрашенная мышечная ткань красноватого цвета, без серых пятен, с прослойками межмышечного жира
Запах и вкус	Запах копчения, ароматный, ветчинный; вкус слабо-соленый, без посторонних привкуса и запаха; у пастромы выражен запах специй и чеснока							
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	3,0	2,0	2,0	2,5	2,5	2,0	—	—
Масса единицы готового продукта, кг	Не более 5,0	Не нормируется		Не менее 1,0	Не менее 1,0	Не нормируется		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля нитрита, %, не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003

Примечания:
1. Ветеринарные клейма на шкуре, указывающие категорию, удаляют.
2. Концы оболочки и шпагата (кроме пастромы) должны быть не более 4 см.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Правила отбора проб — по ГОСТ 9792 и ГОСТ 26929.

4.2. Методы испытаний — по ГОСТ 9959, ГОСТ 9957, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 9958.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934; афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

4.1, 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Копчено-запеченные продукты (пастрому) завертывают в пергамент, подпергамент, целлофан и другие пленки или фасуют на специальном оборудовании в пакеты из полимерных пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР. Допускается устанавливать алюминиевые скобы для зажима упаковок.

На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена маркировка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования продукта;

даты изготовления;

срока хранения;

обозначения настоящего стандарта.

Допускается аналогичную маркировку наносить на этикетку и вкладывать под упаковку.

Примечания:

1. При упаковывании пастромы шпагат предварительно удаляют.

2. Допускается при нарушении целостности пленки выпускать нецелые копчено-запеченные изделия из свинины. При этом срезанные концы продукта должны быть обернуты салфеткой из целлофана, пергамента, подпергамента или других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, и перевязаны шпагатом, нитками или резиновой обхваткой.

5.2. Продукты допускается выпускать в фасованном виде порциями массой 100, 150, 200, 250, 300 г целым куском (порционная нарезка — весь ассортимент) или ломтиками (сервировочная нарезка — бекон столичный, пастрома), упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

Примечание. При фасовании целым куском упаковывание окороков производят без шкуры, костей и оболочки; кореек и грудинок — с костью, шкурой и оболочкой; столичного и любительского бекона, ветчины, рулета — со шкурой, в оболочке.

Предельные отклонения массы нетто упаковочной единицы:

для порций массой 100, 150 г ±4 г;

для порций массой 200, 250, 300 г ±6 г.

На каждой упаковочной единице должна быть этикетка, наклеенная или вложенная под пленку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования продукта;

даты изготовления;

срока хранения;

массы нетто, кг;

обозначения настоящего стандарта.

5.3. При упаковывании на специальном оборудовании допускается выпускать порции любой массой от 60 до 300 г с указанием на этикетке: наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака, наименования продукта, обозначения настоящего стандарта. Кроме того, на каждую упаковочную единицу наклеивают чек из термочувствительной чековой ленты с указанием массы нетто, даты изготовления, срока реализации.

5.4. Копчено-запеченные продукты из свинины упаковывают в ящики: деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, дощатые по ГОСТ 10131, алюминиевые и полимерные по нормативно-технической документации.

Допускается пакеты с фасованными продуктами упаковывать в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513.

5.5. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

5.6. Масса брутто должна быть не более 30 кг.

5.7. В каждый ящик упаковывают продукты из свинины одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований вместе производят только по согласованию с потребителем.

5.8. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и массы тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

5.9. Маркировку, характеризующую продукцию, наносят на одну из торцовых сторон каждого ящика несмывающейся, непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования и сорта продукта;

даты изготовления и упаковывания;

номера упаковщика;

количества упаковочных единиц (при упаковывании фасованной продукции);

обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, аналогичный ярлык вкладывают в каждый ящик с дополнительным указанием массы нетто, брутто, тары.

Допускается при упаковывании продуктов для местной реализации многооборотную тару не маркировать, а вкладывать ярлык в каждый ящик без указания массы брутто и тары.

5.10. Копчено-запеченные продукты из свинины должны выпускаться в реализацию с температурой в толще изделия не ниже 0 и не выше 8 °С.

5.11. Копчено-запеченные продукты из свинины транспортируют всеми видами транспорта, кроме железнодорожного, в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Транспортирование в пакетированном виде — по нормативно-технической документации на средства и способы пакетирования.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.12. Срок хранения и реализации копчено-запеченных продуктов из свинины при температуре от 0 до 8 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % составляет не более 5 сут с момента окончания технологического процесса, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе — не более 24 ч.

5.13. Срок хранения и реализации копчено-запеченных продуктов из свинины, упакованных под вакуумом, с момента окончания технологического процесса при температуре от 5 до 8 °С при сервировочной нарезке — не более 5 сут, при порционной нарезке — не более 6 сут, в том числе на предприятии-изготовителе — не более 24 ч.

5.14. В торговой сети все продукты реализуются без шпагата, без удаления целлофана, других пленок и шкуры (кроме окороков); окорока — с удалением целлофана и других пленок, шкуры, костей и голяшки; пастрома — с удалением оберточных материалов. Со срезанных концов продукта удаляется целлофан, пергамент, подпергамент и другие материалы, в которые был дополнительно завернут продукт при нарушении целостности оболочки.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукта	Код ОКП
Окорок копчено-запеченный высшего сорта в шкуре	92 1351 1227
Ветчина копчено-запеченная высшего сорта в шкуре	92 1351 5147
Рулет копчено-запеченный высшего сорта в шкуре	92 1351 2177
Корейка копчено-запеченная высшего сорта в шкуре	92 1351 4117
Грудинка копчено-запеченная высшего сорта в шкуре	92 1351 4617
Бекон столичный копчено-запеченный высшего сорта в шкуре	92 1351 5737
Бекон любительский копчено-запеченный высшего сорта в шкуре	92 1351 5767
Пастрома копчено-запеченная высшего сорта	92 1351 7647

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27.06.85 № 2042**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 18256—72**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	2.2	ГОСТ 9957—73	4.2
ГОСТ 83—79	2.2	ГОСТ 9958—81	4.2
ГОСТ 84—76	2.2	ГОСТ 9959—91	4.2
ГОСТ 975—88	2.2	ГОСТ 10131—93	5.4
ГОСТ 1341—97	2.2	ГОСТ 11354—93	5.4
ГОСТ 1760—86	2.2	ГОСТ 13513—86	5.4
ГОСТ 2156—76	2.2	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 4197—74	2.2	ГОСТ 14192—96	5.8
ГОСТ 7724—77	2.2	ГОСТ 14961—91	2.2
ГОСТ 7730—89	2.2	ГОСТ 16403—70	2.2
ГОСТ 7977—87	2.2	ГОСТ 17308—88	2.2
ГОСТ 8273—75	5.5	ГОСТ 26927—86	4.2
ГОСТ 8558.1—78	4.2	ГОСТ 26929—94	4.1
ГОСТ 9792—73	3.1; 4.1	ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	4.2

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в январе 1990 г. (ИУС 3—91)**

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСТ 16594—85 Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия 3
ГОСТ 17482—85 Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия. 10
ГОСТ 18236—85 Продукты из свинины вареные. Технические условия 15
ГОСТ 18255—85 Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия 25
ГОСТ 18256—85 Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия 33

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ

Технические условия

БЗ 11—2000

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.С. Черная*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 06.06.2001. Подписано в печать 26.06.2001. Формат 60×84 1/16.
Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,65. Уч.-изд. л. 3,90. Тир. 1200 экз.
Зак. 993. Изд. № 2718/2. С 1311.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ.
Калужская типография стандартов, 248021, Калуга, ул. Московская, 256
ПЛР № 040138

gost.e-ecolog.ru