
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
54367—
2011

МЯСО
РАЗДЕЛКА БАРАНИНЫ И КОЗЛЯТИНЫ
НА ОТРУБЫ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2012

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июля 2011 г. № 201-ст

4 ВВЕДЕН В ПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2012

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЯСО**РАЗДЕЛКА БАРАНИНЫ И КОЗЛЯТИНЫ НА ОТРУБЫ****Технические условия**

Meat. Dressing of lamb and goat into cuts. Specifications

Дата введения — 2012—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на отрубы из баранины и козлятины бескостные и на кости (далее — отрубы), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и для промышленной переработки.

Требования к безопасности продукции изложены в 5.4.2, 5.4.3, требования к качеству — в 5.4.1, к маркировке — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50453—92 Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50454—92 (ИСО 3811—79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и *Escherichia coli* (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выделения бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 54367—2011

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52843—2007 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягненка и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ Р 53150—2008 (ЕН 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 7269—79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19496—93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23392—78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

При м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427.

4 Классификация

Отрубы в зависимости от термического состояния подразделяются на парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные.

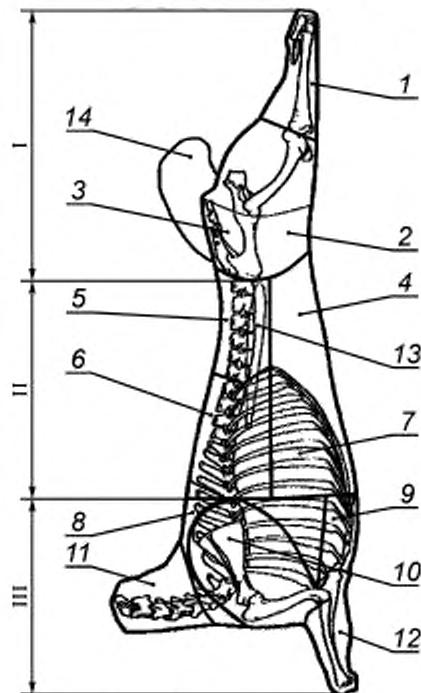
Для реализации в торговой сети и в сети общественного питания используют отрубы охлажденные и замороженные, для промышленной переработки — парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные.

5 Технические требования

5.1 Отрубы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Схема разделки козлятины соответствует схеме разделки баранины.

5.3 Схема разделки баранины и козлятины на отрубы приведена на рисунке 1.



I — задняя часть (1—3); тазобедренный отруб; 1 — задняя голяшка; 2 — нижняя часть тазобедренного отруба; 3 — верхняя часть тазобедренного отруба;

II — средняя часть (4—7); 4 — пашина; 5 — поясничный отруб; 6 — спинной отруб; 7 — реберный отруб;

III — передняя часть (8—12); 8 — подлопаточный отруб; 9 — грудной отруб; 10 — лопаточный отруб без голяшки; 11 — шейный отруб; 12 — передняя голяшка; 13 — вырезка; 14 — курдюк или жирный хвост

Рисунок 1 — Схема разделки баранины на отрубы

5.3.1 Наименование и границы отделения отрубов из баранины бескостных и на кости приведены в таблице 1.

Таблица 1

| Номер на схеме | Наименование отруба | Границы отделения отруба |
|----------------|---------------------|---|
| I | Задняя часть | Получают из туши. Передняя граница проходит между шестым поясничным позвонком и костями таза, далее с двух сторон огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя — по линии отделения ножек |

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [4].

ГОСТ Р 54367—2011

Продолжение таблицы 1

| Номер на схеме | Наименование отруба | Границы отделения отруба |
|----------------|--|---|
| I | Тазобедренный с голяшкой на кости | Получают из задней части путем разделения по позвоночному столбу на симметричные половины |
| 1 | Задняя голяшка на кости | Получают из тазобедренного отруба на кости с голяшкой путем разделения по коленному суставу, с целью отделения берцовой кости от бедренной |
| 2—3 | Тазобедренный без голяшки на кости | Получают из тазобедренного отруба на кости с голяшкой путем отделения от тазобедренного отруба голяшки |
| 2—3 | Тазобедренный без голяшки бескостный | Получают при обвалке тазобедренного отруба без голяшки на кости |
| 3 | Верхняя часть тазобедренного отруба на кости | Получают из тазобедренного отруба на кости. Передняя граница проходит по линии отделения задней части от туши. Задняя граница по линии, перпендикулярной к позвоночнику через вертлужную впадину |
| 3 | Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная | Получают при обвалке верхней части тазобедренного отруба |
| 2 | Нижняя часть тазобедренного отруба на кости | Получают из тазобедренного отруба без голяшки на кости путем удаления верхней части |
| 2 | Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная | Получают при обвалке нижней части тазобедренного отруба на кости |
| II | Средняя часть | Получают из туши путем отделения с двух сторон передней части между пятым и шестым грудными позвонками, вдоль контура пятого ребра до центральной части грудины. Задняя граница проходит между шестым поясничным позвонком и kostями таза, далее с двух сторон огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу |
| II | Средняя часть разделенная | Получают из средней части туши путем разделения по позвоночному столбу на две симметричные половины |
| 5—6 | Спинно-поясничный целый на кости (седло) | Получают из средней части туши путем отделения с двух сторон реберного отруба и пашинки по линии, проходящей параллельно позвоночнику на расстоянии $\frac{1}{3}$ длины ребер |
| 5—6 | Спинно-поясничный разделенный на кости | Получают из спинно-поясничного целого на кости путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половины; или из средней части, разделенной после отделения реберного отруба и пашинки по линии, проходящей параллельно позвоночнику на расстоянии $\frac{1}{3}$ длины ребер |
| 6 | Спинной целый на кости | Получают из спинно-поясничного отруба целого на кости. Передняя граница проходит между пятым и шестым грудными позвонками, далее с двух сторон вдоль контура пятого ребра; задняя — между последним грудным и первым поясничными позвонками и вдоль контура 13-го ребра |
| 6 | Спинной разделенный на кости | Получают из спинного отруба целого на кости путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половины или из спинно-поясничного на кости разделением на спинной и поясничный отрубы по линии, проходящей между последним грудным и первым поясничными позвонками и вдоль контура 13-го ребра |

Продолжение таблицы 1

| Номер на схеме | Наименование отруба | Границы отделения отруба |
|----------------|-----------------------------------|---|
| 6 | Спинной разделенный бескостный | Получают при обвалке спинного отруба, разделенного на kostи |
| 5 | Поясничный целый на kostи | Получают из спинно-поясничного целого на kostи. Передняя граница проходит между последним грудным и первым поясничным позвонками и вдоль контура 13-го ребра. Задняя — по линии отделения задней части |
| 5 | Поясничный разделенный на kostи | Получают из поясничного отруба целого на kostи путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половины или из спинно-поясничного на kostи разделением на спинной и поясничный отрубы по линии, проходящей между последним грудным и первым поясничным позвонками и вдоль контура 13-го ребра |
| 5 | Поясничный разделенный бескостный | Получают при обвалке поясничного отруба, разделенного на kostи |
| 7 | Реберный | Получают из средней части туши (полутуши). Передняя граница проходит вдоль пятого ребра; задняя — по заднему краю последнего (13-го) ребра; верхняя — по линии отделения спинного отруба; нижняя — по реберным хрящам от пятого до 13-го ребра |
| 4 | Пашина | Получают из средней части туши (полутуши). Задняя граница проходит по линии отделения задней части или тазобедренного отруба; верхняя — по линии отделения поясничного отруба; передняя — по линии отделения реберного отруба |
| III | Передняя часть целая | Получают из туши. Передняя граница — по линии отделения головы; задняя граница — с двух сторон туши между пятим и шестым грудными позвонками, вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины; нижняя — по линии отделения ножек |
| III | Передняя часть разделенная | Получают из полутуши. Передняя граница — по линии отделения головы; задняя граница — между пятим и шестым грудными позвонками, далее вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины; нижняя — по линии отделения ножки или из передней части целой путем ее разделения по позвоночному столбу на две симметричные половины |
| 10, 12 | Лопаточный с голяшкой на kostи | Отруб выделяют из передней части круговым разрезом с наружной стороны по верхнему краю лопаточного хряща, с внутренней — разрезом по естественной линии сращения передней конечности с туловищем |
| 12 | Передняя голяшка на kostи | Получают из лопаточного отруба с голяшкой на kostи путем отделения голяшки по локтевому суставу (между плечевой kostью и kostями предплечья) |
| 10 | Лопаточный без голяшки на kostи | Отруб выделяют круговым разрезом с наружной стороны по верхнему краю лопаточного хряща, с внутренней — разрезом по естественной линии сращения передней конечности с туловищем. Нижняя граница проходит по линии отделения голяшки |
| 10 | Лопаточный без голяшки бескостный | Получают при обвалке лопаточного отруба без голяшки на kostи |
| 8 | Подлопаточный целый на kostи | Получают из передней части туши после отделения с двух сторон лопаточного и грудного отрубов и шеи. Передняя граница проходит по линии отделения шеи; задняя — между пятим и шестым грудными позвонками, с двух сторон вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины; нижняя — по линии отделения грудного отруба |

Окончание таблицы 1

| Номер на схеме | Наименование отруба | Границы отделения отруба |
|----------------|-------------------------|---|
| 11 | Шейный на кости | Получают из туши. Передняя граница проходит по линии отделения головы; задняя — прямым разрубом между последним (шестым) шейным и первым грудным позвонками |
| 9 | Грудной на кости | Получают из передней части туши (полутуши). Верхняя граница проходит по реберным хрящам от точки сочленения первого ребра с грудной костью до пятого ребра |
| 13 | Вырезка | Получают из полутуши путем отделения пояснично-подвздошных мышц одним пластом от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости |
| 14 | Курдюк или жирный хвост | Получают путем отделения от задней части туши без прирезей мышечной ткани |

5.4 Характеристики

5.4.1 По органолептическим показателям отрубы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характерный признак отруба |
|-------------------------|---|
| Цвет поверхности | Красный или ярко-красный |
| Мышцы на разрезе | Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от красного до красно-вишневого |
| Консистенция | На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается |
| Запах | Специфический, свойственный свежему мясу |
| Состояние жира | Имеет белый цвет; консистенция плотная. У размороженного мяса жир мягкий |
| Состояние сухожилий | Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые |

5.4.2 Микробиологические показатели отрубов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.4.3 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в отрубах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.5 Требования к сырью

5.5.1 Для выработки отрубов используют баранину и козлятину в тушах и полутушах первой или второй категории по ГОСТ Р 52843, полученную от здоровых животных и допущенную к использованию на пищевые цели по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

Примечания

1 Отрубы, вырабатываемые из подмороженной и замороженной баранины и козлятины, направляют на промпереработку непосредственно на предприятии-изготовителе.

2 Повторное замораживание отрубов не допускается.

3 Отрубы, вырабатываемые из баранины и козлятины от взрослого скота, направляют на промпереработку.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3], [4].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[4].

5.5.2 Допускается использование импортных бааранины и козлятины в тушах и полутушах, по качеству и безопасности не уступающих требованиям 5.4.1—5.4.3 и разрешенным к применению в пищевой промышленности.

6 Маркировка

6.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества отрубов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

6.2 На каждую единицу транспортной тары в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074 наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую следующие данные:

- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];
- товарный знак (при наличии);
- наименование отрубов, их термическое состояние и букв «ПП» для отрубов из бааранины от взрослого скота;
- информацию о пищевой ценности — по приложению А;
- дату изготовления и упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- массу нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- слова: «Упаковано под вакуумом» (при наличии).

Пример маркировки наименования отруба: «Бааранина. Шейный отруб бескостный замороженный».

6.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

6.4 Маркировка отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7 Упаковка

7.1 Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства, разрешенные к применению в пищевой промышленности, должны соответствовать санитарным требованиям и документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид отрубов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

7.2 Допускается использовать импортные тару и упаковочные материалы, разрешенные к применению в пищевой промышленности, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

7.3 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

7.4 Допускается использование многооборотной тары из полимерных материалов, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

7.5 Масса нетто отрубов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной таре — не более 30 кг.

7.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают отрубы одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

Допускается упаковка двух или нескольких наименований отрубов в один ящик или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

7.7 Упаковка отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к нему местности, — по ГОСТ 15846.

7.8 Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы отрубов от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

8 Правила приемки

8.1 Отрубы принимают партиями. Под партией понимают любое количество отрубов одного наименования, одного вида термической обработки, одной даты выработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное документом, удостоверяющим качество и безопасность, и ветеринарным документом установленной формы.

8.2 В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование изготовителя;
- наименование отруба;
- термическое состояние отруба;
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.3 Для оценки качества отрубов из барабаны и козлятины проводят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 3.

Таблица 3

| Объем партии (число упаковочных единиц), шт. | Число отобранных упаковочных единиц, шт. |
|--|--|
| До 100 | 3 |
| От 101 до 500 | 7 |
| От 501 до 1000 | 10 |
| Св. 1000 | 15 |

8.4 Органолептические показатели по 5.4.1 определяют в каждой партии.

8.5 Порядок и периодичность контроля пищевой ценности, микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

9 Методы контроля

9.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 53150, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

9.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

9.3 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, [5], [6].

9.4 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927, [7];

мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [8]—[10];

кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [8]—[10].

9.5 Определение пестицидов — по [11]—[13].

9.6 Определение антибиотиков — по [14]—[16].

9.7 Определение радионуклидов — по [14]—[20].

9.8 Определение свежести отрубов — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 21237, ГОСТ 23392.

9.9 Определение массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011.

9.10 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

9.11 Определение диоксинов — по [21].

9.12 Температуру отрубов определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств (см. приложение Б).

10 Транспортирование и хранение

10.1 Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при сопровождении ветеринарным документом установленной формы.

10.2 Выпуск в реализацию, хранение и транспортирование отрубов осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества отрубов, при этом температура охлажденных отрубов должна быть не выше 4 °С, замороженных — не выше минус 8 °С.

10.3 Условия хранения и рекомендуемые сроки годности отрубов на кости (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях приведены в таблице 4.

Таблица 4

| Вид термического состояния отрубов | Параметры воздуха в камере хранения мяса | | Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более |
|--|--|----------------------------|--|
| | Температура, °С | Относительная влажность, % | |
| Охлажденные на кости (хранят подвесом) | -1 | 85 | 12 сут |
| Подмороженные | От -3 до -2 | 85 | 20 сут |
| Замороженные | -12 -18 -20 -25 | 95—98 | 6 мес 10 мес 11 мес 12 мес |

10.4 Транспортирование и хранение отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

10.5 Другие сроки годности и условия хранения отрубов могут быть установлены изготовителем при обосновании сроков, способствующих повышению сохранности пищевых продуктов, и результатов испытаний продукции, свидетельствующих о безопасности и пригодности продукции к использованию по назначению в течение всего срока годности.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность отрубов

А.1 Пищевая ценность отрубов приведена в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1 — Пищевая ценность бескостных отрубов баранины от молодняка мелкого рогатого скота в 100 г продукта*

| Наименование отруба | Жир, г | Белок, г | Энергетическая ценность, ккал |
|---------------------------|----------|-----------|-------------------------------|
| Тазобедренный | 2,1—14,6 | 17,0—20,5 | 86,9—213,4 |
| Лопаточный | 1,4—14,9 | 15,6—20,5 | 75,0—216,1 |
| Спинной | 1,8—21,5 | 15,9—20,4 | 79,8—275,1 |
| Поясничный | 2,0—22,3 | 15,2—20,0 | 78,8—280,7 |
| Грудной | 4,6—25,8 | 14,0—19,6 | 97,4—310,6 |
| Реберный | 2,8—19,3 | 16,0—21,1 | 89,2—258,1 |
| Шейный | 4,8—19,3 | 16,1—20,3 | 107,6—254,9 |
| Подлопаточный | 2,0—19,3 | 16,0—20,3 | 82,0—254,9 |
| Пашина | 7,8—25,3 | 17,3—19,3 | 139,4—304,9 |
| Голяшка передняя и задняя | 2,1—19,3 | 17,0—21,8 | 86,9—260,9 |
| Вырезка | 1,4—13,5 | 16,9—20,4 | 80,2—203,1 |

Пищевую ценность устанавливает изготовитель.

* Значения показателей с учетом пола, возраста и направления продуктивности молодняка мелкого рогатого скота.

Приложение Б
(справочное)

Цифровой переносной термометр-щуп

Б.1 Цифровой переносной термометр-щуп приведен на рисунке Б.1.



Рисунок Б.1 — Цифровой переносной термометр-щуп ИТ-7

Библиография

- [1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР
- [2] СП 3238—85 от 27.03.85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
- [3] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) Решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299*
- [4] СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (с изменениями и дополнениями) Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.
- [5] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах
- [6] МУК 4.2.1955—2005 Методы выявления и определения бактерий рода *Salmonella* и *Listeria monocytogenes* на основе гибридизационного ДНК-РНК анализа
- [7] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [8] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
- [9] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [10] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
- [11] МУ 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [12] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [13] Определение микроколичества пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Методы определения микроколичества пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Справочник под ред. А.М. Клисенко М., 1992
- [14] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [15] МУК 4.1.1912—2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецетина) в продуктах животного происхождения методом высокозэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
- [16] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [17] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
- [18] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
- [19] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль Sr-90 и Cs-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
- [20] МУК 2.6.2.717—98 Радиологический контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
- [21] МУК—99 от 15.06.1999 Методические указания по идентификации и изомерспециальному определению полихлорированных дibenzo-пара-диоксинов и дibenзофuranов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жироодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК 637.525:006.354

ОКС 67.120.10

Н11

ОКП 92 1111

92 1112

Ключевые слова: баранина, козлятина, отрубы, разделка, границы, на кости, бескостные; токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды; маркировка; упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение, сроки годности

Редактор *Л.В. Коротникова*
Технический редактор *Н.С. Грашанова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 07.06.2012. Подписано в печать 22.06.2012. Формат 60x84 $\frac{1}{8}$. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,88.
Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 186 экз. Зак. 568.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.