МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32225–2013

Лошади для убоя
КОНИНА И ЖЕРЕБЯТИНА В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ
Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

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 Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 226)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. № 44)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1884–ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32225–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 20079–74, ГОСТ 27095–86

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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, 2014

В Российской Федерации 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

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

Лошади для убоя КОНИНА И ЖЕРЕБЯТИНА В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ Технические условия

Horses for slaughter.
Horseflesh in semi–carcasses and quarters.
Specifications

Дата введения — 2015–07–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на лошадей для убоя, конину и жеребятину в полутушах и четвертинах, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Требования к безопасности, изложены в 5.2.14 и 5.2.15, требования к качеству – в 5.2.1 – 5.2.13, к маркировке – в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 16020–70 Скот для убоя. Термины и определения

ГОСТ 18157–88 Продукты убоя скота. Термины и определения

ГОСТ 19496–93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа

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

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 28560–90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

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

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659–2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747–2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

П р и 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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. 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, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 16020, ГОСТ 18157, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **жеребенок**: Лошадь, независимо от пола, в возрасте от 6 до 12 мес.

3.2 **жеребятина**: Мясо, полученное от переработки жеребят.

3.3 **парное мясо**: Мясо, полученное непосредственно после убоя, имеющее температуру не ниже плюс 35 °С в любой точке измерения.

3.4 **остывшее мясо**: Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши и полутуши, имеющее температуру в любой точке измерения не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.

3.5 **охлажденное мясо**: Парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения.

3.6 **подмороженное мясо**: Парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, на глубине 6 см – от 0 °С до 2 °С, при хранении температура в любой точке измерения должна быть от минус 2 °С до минус 3 °С.

3.7 **замороженное мясо**: Парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения.

4 Классификация

4.1 В зависимости от возраста молодняк лошадей и взрослых лошадей для убоя подразделяют на первую и вторую категории.

4.2 Жеребят на категории не подразделяют.

4.3 Конину от молодняка лошадей и от взрослых лошадей подразделяют на первую и вторую категории.

4.4 Жеребятину на категории не подразделяют.

4.5 По термическому состоянию конину и жеребятину подразделяют:

- на парную;
- остывшую;
- охлажденную;
- подмороженную;
- замороженную.

5 Технические требования

5.1 Лошадей, конину и жеребятину оценивают по требованиям настоящего стандарта.

Убой лошадей и выработку конины и жеребятины проводят по технологической инструкции, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Молодняк лошадей подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Требования (низшие пределы)	
	по живой массе, кг*, не менее	по упитанности
Первая	350	Формы туловища округлые, мускулатура развита хорошо; тазобедренная часть широкая и ровная, округлая; седалищные бугры и маклоки слегка заметны; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. Подкожные жировые отложения прощупываются на шее в виде эластичного гребня
Вторая	250	Формы туловища угловатые, мускулатура развита удовлетворительно; тазобедренная часть не широкая, слегка заметны впадины; седалищные бугры и маклоки заметны; ребра заметны, но при прощупывании пальцами не захватываются; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, плечелопаточные сочленения выступают незначительно. Подкожные жировые отложения на гребне шеи и на туловище незначительные
*Под живой массой понимают массу лошадей за вычетом утвержденных в установленном порядке скидок (скидки на содержимое желудочно-кишечного тракта – обязательны) с фактической живой массы.		

5.2.2 Взрослых лошадей подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые; грудь, лопатки, поясница, круп и бедра хорошо выполнены. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; ребра незаметны и прощупываются слабо; жировые отложения хорошо прощупываются по гребню шеи и у корня хвоста
Вторая	Мускулатура развита удовлетворительно, формы туловища несколько угловатые; грудь, лопатки, поясница, круп и бедра умеренно выполнены. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков могут незначительно выступать; ребра заметны, но при прощупывании пальцами не захватываются; по гребню шеи прощупываются незначительные жировые отложения

5.2.3 Жеребята должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Требования (низшие пределы)	
по живой массе, кг*, не менее	по упитанности
150	Формы туловища округлые или несколько угловатые; мускулатура развита удовлетворительно; плечелопаточные сочленения, ость лопатки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки могут незначительно выступать; ребра слегка заметны; по гребню шеи прощупываются незначительные жировые отложения
* Под живой массой понимают массу жеребят за вычетом утвержденных в установленном порядке скидок (скидки на содержимое желудочно-кишечного тракта – обязательны) с фактической живой массы.	

5.2.4 Холка может выступать у лошадей всех категорий.

5.2.5 Лошадей, имеющих показатели ниже требований, установленных в 5.2.1–5.2.3, относят к тощим.

5.2.6 Конину от молодняка лошадей подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 4.

Таблица 4

Категория	Требования (низшие пределы)	
	по массе туш не менее, кг	по упитанности
Первая	180	Туши полномясные с хорошо развитыми мышцами в области лопаток и бедер; в области гребня шеи, крестца и бедер имеются подкожные жировые отложения; с внутренней стороны брюшной стенки живота имеется сплошной жировой «полив»
Вторая	120	Туши угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; в области лопаток и бедер заметны впадины, незаполненные мускулатурой; кости скелета могут незначительно выступать; жирового полива нет или он очень слабо выражен на некоторых частях туши; с внутренней стороны брюшной стенки живота имеется тонкий слой жира со значительными просветами

5.2.7 Конину от взрослых лошадей подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 5.

Таблица 5

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Туши полномясные с хорошо развитыми мышцами в области лопаток и бедер; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; жировой полив слабо выражен, на некоторых частях туши с просветами мышечной ткани; в области гребня шеи и крестца имеются подкожные жировые отложения; брюшная стенка живота покрыта сплошнымслоем жира
Вторая	Туши угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; в области лопаток и бедер заметны впадины, незаполненные мускулатурой; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, ость лопатки, плечелопаточные сочленения и маклоки могут незначительно выступать; в области гребня шеи имеются подкожные жировые отложения; с внутренней стороны брюшной стенки живота имеется тонкий слой жира; жирового полива нет или он очень слабо выражен на ребрах, крестце, наружной стороне бедер

5.2.8 Жеребятина должна соответствовать требованиями, указанным в таблице 6.

Таблица 6

Требования (низшие пределы)	
по массе туш не менее, кг	по упитанности
60	Туши угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами остистые отростки спинных и поясничных позвонков, плечелопаточные сочленения и маклоки слегка выступают; в области гребня шеи имеются незначительные подкожные жировые отложения; жирового полива нет или он очень слабо выражен на некоторых частях туши; с внутренней стороны брюшной стенки живота имеется тонкий слой жира со значительными просветами

5.2.9 Остистые отростки позвонков в области холки могут выступать у туш всех категорий.

5.2.10 Конину и жеребятину, имеющие требования нижеуказанных в 5.2.6–5.2.8, относят к тощим.

5.2.11 Конину и жеребятину вырабатывают в виде продольных полутуш или четвертин без вырезки (внутренних пояснично-подвздошных мышц).

Примечание – Допускается вырабатывать конину и жеребятину с вырезкой.

5.2.12 Туши конины и жеребятины должны быть разделены на полутуши по позвоночному столбу, без оставления целых тел позвонков и без их дробления. Спинной мозг должен быть удален.

Примечание – Допускается реализация жеребятины целыми тушами.

5.2.13 По органолептическим показателям конина и жеребятина должны быть свежими, без постороннего запаха. Поверхность туш, полутуш и четвертин от красного до темно-бордового цвета – для конины; от ярко-красного до темно-красного цвета – для жеребятины; жир желтоватый или желтый – для конины, белый или желтоватый – для жеребятины.

На полутушах и четвертинах не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

Примечание – Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 15 % поверхности полутуши или четвертины конины и 10 % поверхности туши или полутуши жеребятины.

На замороженной и подмороженной конине и жеребятине не допускается наличие льда и снега.

5.2.14 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов, радионуклидов конина и жеребятина должны соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.15 По показателям ветеринарно-санитарной безопасности конина и жеребятина должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.16 Не допускается для реализации, а применяют для промышленной переработки на пищевые цели мясо:

- свежее, но не соответствующее 5.2.13;
- не соответствующее требованиям 5.2.6 – 5.2.8;
- жеребцов старше трех лет;
- с зачистками от побитостей и кровоподтеков, а также срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими 15 % поверхности полутуши или четвертины конины и 10 % поверхности туши или полутуши жеребятины;
- с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или дробленых позвонков);
- парное, остывшее и замороженное более одного раза.

5.3 Требования к сырью

Для выработки конины и жеребятины используют лошадей, выращенных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных, агрономических и зоогигиенических требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Все продукты убоя должны пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку конины и жеребятины проводят в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства,

принявшего стандарт.

5.4.2 На каждой полутуше и четвертине конины и жеребятины, выпускаемых в реализацию и промышленную переработку, проставляют ветеринарное клеймо, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продовольственных целей без ограничений. На конину и жеребятину, подлежащую обезвреживанию, ставят ветеринарный штамп, определяющий порядок ее использования.

5.4.3 Товароведческую маркировку конины и жеребятины проводят только при наличии клейма или штампа ветеринарной службы.

5.4.4 Конину и жеребятину маркируют:

в зависимости от категории:

- конину первой категории и жеребятину – круглым клеймом диаметром 40 мм;
- конину второй категории – квадратным клеймом с размером сторон 40 мм;
- конину, не отвечающую требованиям 5.2.6–5.2.8, т. е. тощую, – треугольным клеймом с размером сторон 45 х 50 х 50 мм;

по возрасту и полу:

- прямоугольным штампом «Конина» справа от клейма;
- полутуши (четвертины) жеребцов вместо штампа «Конина» – штампом «Жеребец» справа от клейма;
- конину от молодняка – штампом буквы «М» высотой 20 мм внутри клейма соответствующей категории, на мясо от молодняка, не соответствующее требованиям стандарта по показателям качества, букву «М» не ставят.
- жеребятину – штампом буквы «Ж» высотой 20 мм внутри круглого клейма.

На полутушах и четвертинах, перечисленных в 5.2.16, справа от клейма ставят штамп букв «ПП» высотой 20 мм.

5.4.5 Транспортная маркировка упакованных полутуш и четвертин – в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.4.6 Маркировка конины и жеребятины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Конину и жеребятину выпускают без упаковки или в упаковке.

5.5.2 Транспортная упаковка (упаковочные материалы, контейнеры, тара-оборудование) и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.3 Транспортная упаковка и упаковочные материалы должны быть чистые, сухие, без постороннего запаха.

5.5.4 Транспортная упаковка, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами.

5.5.5 Масса нетто продукции в транспортной упаковке – не более 250 кг.

5.5.6 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают продукцию одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

5.5.7 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к нему местности, – по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Подготовку лошадей к приемке и их приемку проводят по технологическим инструкциям непосредственно на предприятиях, выращивающих скот, или на мясокомбинатах с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.1.1 Лошадей, предназначенных для убоя, принимают партиями. Под партией понимают любое количество лошадей одного пола и возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одной товарно-транспортной накладной и одним официальным ветеринарным сопроводительным документом. Приемку и сдачу лошадей осуществляют по живой массе или по количеству и качеству конины и жеребятины.

6.1.2 При приемке партии лошадей проверяют правильность оформления сопроводительных документов, проводят ветеринарный осмотр всех животных в партии и определяют их качество.

6.1.3 При приемке лошадей по живой массе осмотру и оценке подлежат все лошади в партии.

Лошадей взвешивают индивидуально или группами животных, однородных по категориям.

6.1.4 При разногласиях в определении категории лошадей проводят контрольный убой всего спорного поголовья. Качество лошадей после контрольного убоя оценивают по требованиям, указанным в 5.2.6–5.2.8.

6.2 Приемку конины и жеребятины проводят партиями по количеству и качеству полутуш, четвертин. Под партией понимают любое количество конины или жеребятины, однородное по качеству, одного вида термической обработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним ветеринарным сопроводительным документом.

6.2.1 Приемку конины и жеребятины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой полутуши, четвертины.

6.2.2 Для оценки качества конины или жеребятины проводят выборку из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 7.

Таблица 7

Объем партии, количество полутуш, четвертин	Количество отобранных полутуш, четвертин
До 10 включ.	Все
Св. 10 до 100 включ.	5
» 100 » 1000 »	10
» 1000 » 3000 »	15
» 3000 » 5000 »	20
» 5000	35

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

6.2.4 При получении неудовлетворительных результатов в партии более 10 полутуш, четвертин проводят повторные испытания на удвоенной выборке проб от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию. При получении неудовлетворительных результатов в партии до 10 туш (полутуш) бракуют всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Принадлежность лошадей к определенной категории устанавливают в соответствии с 5.2.1–5.2.3.

Принадлежность конины и жеребятины к определенной категории – в соответствии с 5.2.6–5.2.8.

7.2 Определение массы

7.2.1 Фактическую живую массу лошадей определяют при индивидуальном взвешивании на весах для статического взвешивания счислом поверочных делений не менее 2000 кг, при групповом – на весах с число поверочных делений не менее 10000 кг. Допустимая погрешность должна составлять не более 0,1 % наибольшего предела взвешивания. При этом измеряемая масса должна составлять:

- при индивидуальном взвешивании – не менее 1/3 наибольшего предела взвешивания;
- при групповом взвешивании – не менее половины наибольшего предела взвешивания.

7.2.2 Фактическую массу туш определяют взвешиванием на монорельсовых весах для статического взвешивания с классом точности III с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000 кг, дискретностью (*d*) 0,1; 0,2 кг (соответственно), с порогом чувствительности 1,4.

*Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в конине и жеребятине.

7.3 Определение возраста

При приемке лошадей возраст устанавливают по данным сопроводительных документов хозяйств и по состоянию зубной аркады.

Зубная аркада жеребят до 12 мес характеризуется стиранием первой пары резцов, при этом углы резцовначинают соприкасаться (см. рисунок 1).

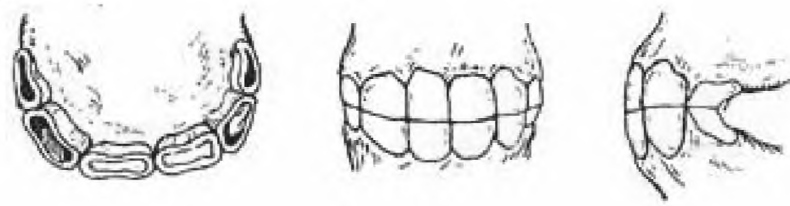

Рисунок 1

Зубная аркада молодняка лошадей в возрасте до трех лет характеризуется наличием только первой пары постоянных резцов (см. рисунок 2).

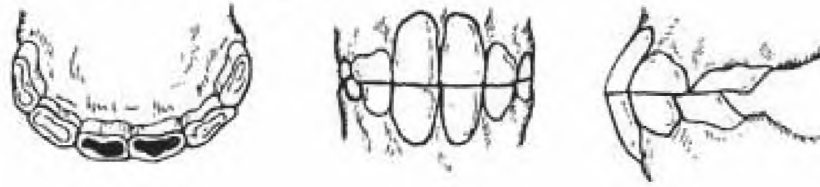

Рисунок 2

Зубная аркада взрослых лошадей старше трех лет характеризуется наличием трех и более пар постоянных резцов (см. рисунок 3).

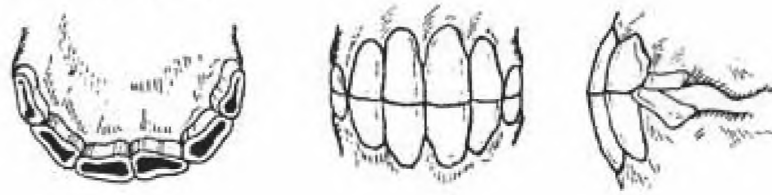

Рисунок 3

7.4 Измерение температуры

Температуру конины и жеребятины определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне.

7.5 Отбор и подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 7269, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

7.6 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 7269.

7.7 При возникновении разногласий в определении свежести мяса отбор проб и испытания – по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.8 Определение микробиологических показателей:

- подготовка проб – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) – по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) – по ГОСТ 21237, ГОСТ 31747;

- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл – по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659;
- L. monocytogenes – по ГОСТ 32031.
- бактерий рода Proteus – по ГОСТ 28560.

7.9 Определение содержания токсичных элементов:
- ртути – по ГОСТ 26927;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.10 Определение пестицидов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение антибиотиков – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение радионуклидов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Лошадей перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства должны быть чистыми и должны исключать возможность повреждения кожного покрова животных. Допускается доставка скота гоном на расстояние не далее 20 км.

8.1.2 Транспортирование конины и жеребятины проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Охлажденную конину и жеребятину транспортируют только в подвешенном состоянии.

8.2 Хранение

8.2.1 Рекомендуемый срок годности и условия хранения конины и жеребятины (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице 8.

Таблица 8

Вид термического состояния мяса, способ хранения	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Срок годности, включая транспорти-рование, не более
	температура, °С	относи-тельная влажность, %	
Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах охлажденная (в подвешенном состоянии)	От плюс 1 до минус 1	85–90	12 сут
Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах подмороженная (в подвешенном состоянии или уложенная в штабель)	От минус 2 до минус 3	85–90	20 сут
Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель)	Не выше минус 12 Не выше минус 18 Не выше минус 20 Не выше минус 25	95–98	6 мес 10 мес 11 мес 12 мес

8.2.2 Транспортирование и хранение конины и жеребятины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

Библиография

[1] ГР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 637.521'61:006.032 МКС 65.020.30
67.120.10

Ключевые слова: лошади для убоя, молодняк лошадей, жеребенок, живая масса, зубная аркада, полутуша, четвертина, конина, жеребятина, категория, упитанность, клеймо, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, микробиологические показатели, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 1937.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

ИПК222-2013