

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
52601—  
2006

---

# МЯСО

## РАЗДЕЛКА ГОВЯДИНЫ НА ОТРУБЫ

Технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2007

## 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 «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности 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 5 декабря 2006 г. № 291-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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, уведомления и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

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

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2007

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

Переиздание (по состоянию на июль 2008 г.)

**МЯСО**  
**РАЗДЕЛКА ГОВЯДИНЫ НА ОТРУБЫ**

**Технические условия**

Meat. Dressing of beef into cuts. Specifications

Дата введения — 2008—01—01

## 1 Область применения

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

Требования к безопасности продукции изложены в 5.3.2 и 5.3.3, требования к качеству — в 5.3.1, к маркировке — в разделе 6.

## 2 Нормативные ссылки\*

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) 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 50474—93 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

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 51478—99 (ИСО 2917—74) Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (pH)

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

Издание официальное

\* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 13).

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 779—55 Мясо — говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

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—02 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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

**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 ежегодно издаваемому 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 замененным (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 Р 52427.

### **4 Классификация**

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

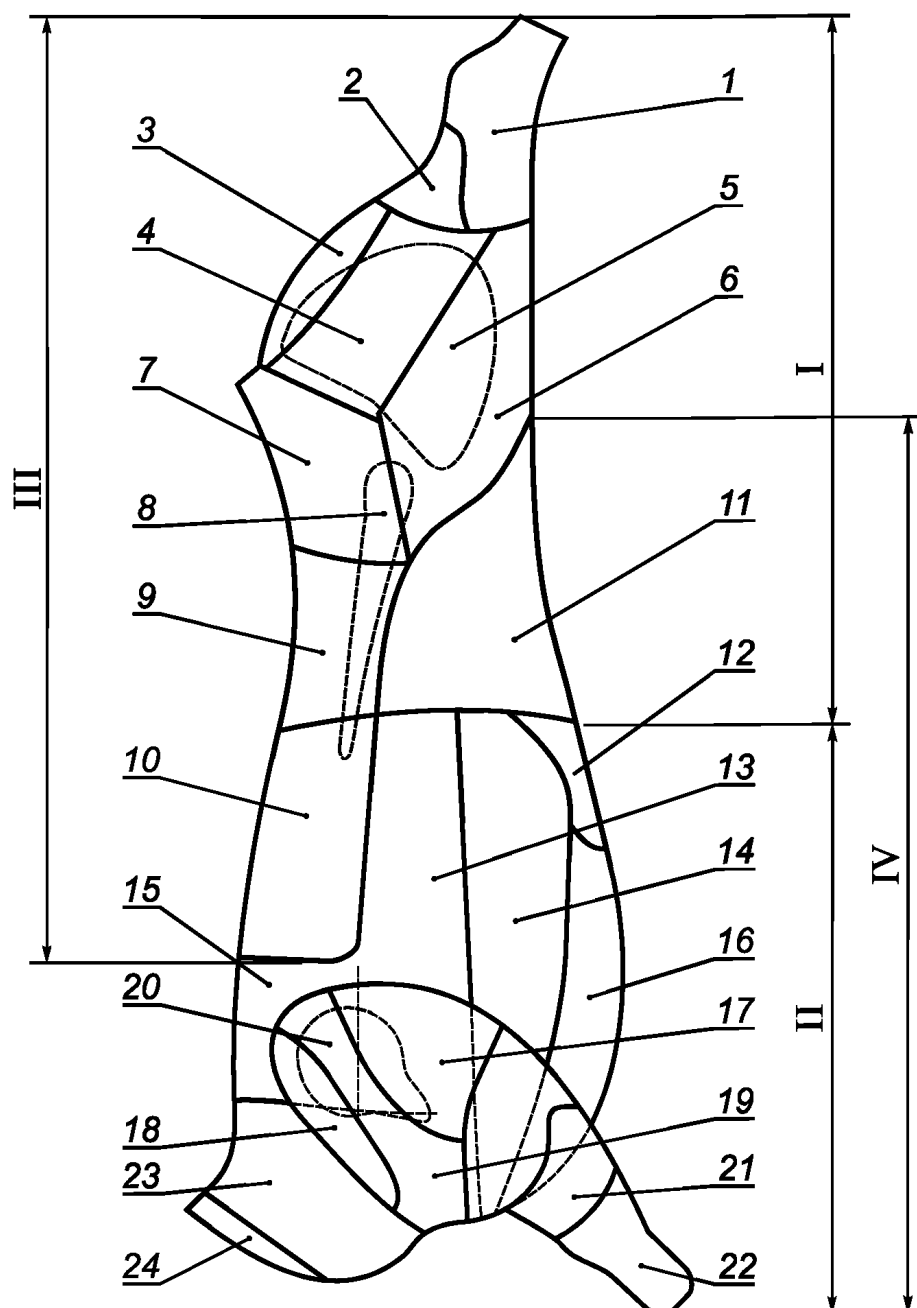
Для реализации в торговой сети и в сети общественного питания используют отрубы — охлажденные и замороженные, для промышленной переработки — парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные.

### **5 Технические требования**

5.1 Отрубы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ветеринарно-санитарных правил использования и переработки импортного мяса и

мясопродуктов, санитарных правил для предприятий мясной промышленности и санитарно-эпидемиологических правил и нормативов\*.

5.2 Схема разделки говядины на отрубы приведена на рисунке 1.



I (1—7, 9—11) — задняя четвертина; II (12—24) — передняя четвертина; III (1—7, 9, 10) — задняя четвертина — пистолетный отруб; IV (11—24) — передняя четвертина без спинной части с пашиной

1 — задняя голяшка; 2 — 7 — тазобедренный отруб: 2 — нижняя часть, 3, 4 — наружная часть (3 — полусухожильная мышца, 4 — двуглавая мышца), 5 — внутренняя часть, 6 — боковая часть, 7 — верхняя часть; 8 — вырезка; 9, 10 — спинно-поясничный отруб: 9 — поясничная часть, 10 — спинная часть; 11 — пашина; 12 — завиток; 13, 14 — реберный отруб: 13 — верхняя часть; 14 — нижняя часть; 15 — подлопаточный отруб; 16 — грудной отруб; 17 — 22 — лопаточный отруб: 17 — трехглавая мышца, 18 — предостная мышца, 19 — заостная и дельтовидная мышцы, 20 — внутренняя часть, 21 — плечевая часть, 22 — передняя голяшка; 23 — шейный отруб; 24 — шейный зарез

Рисунок 1 — Схема разделки говядины на отрубы

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2], [3], [4].

## 5.2.1 Наименование и границы отделения отрубов приведены в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

| Номер на схеме      | Наименование отруба                                      | Границы отделения отруба  |
|---------------------|--|---|
| I<br>(1—7, 9—11)    | Задняя четвертина на кости                               | Получают после разделения полутуши по заднему краю 13-го ребра и соответствующему грудному позвонку, является задней частью полутуши  |
| II<br>(12—24)       | Передняя четвертина на кости                             | Получают после разделения полутуши по заднему краю 13-го ребра и соответствующему грудному позвонку, является передней частью полутуши  |
| III<br>(1—7, 9, 10) | Задняя четвертина — пистолетный на кости                 | Получают из полутуши. Нижняя граница проходит на расстоянии 75 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу, далее, огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу; передняя — между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им ребрами. Пашина в отруб не входит |
| IV<br>(11—24)       | Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости | Получают из полутуши после отделения пистолетного отруба. Пашина остается при передней четвертине   |
| 1                   | Задняя голяшка на кости                                  | Получают из задней четвертины или пистолетного отруба. Верхняя — по нижнему краю бедренной кости (между бедренной и большой берцовой костями)   |
| 1                   | Задняя голяшка бескостная                                | Получают при обвалке задней голяшки   |
| 1—7                 | Тазобедренный с голяшкой на кости                        | Передняя — между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу  |
| 2—7                 | Тазобедренный без голяшки на кости                       | Передняя — между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя — в месте соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу)   |
| 2—7                 | Тазобедренный без голяшки бескостный                     | Получают после обвалки тазобедренного отруба без голяшки  |
| 2                   | Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная            | Икроножная мышца, расположенная под двуглавой и полусухожильной мышцами   |
| 3, 4                | Наружная часть тазобедренного отруба бескостная          | Состоит из двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы, расположенных с наружной (латеральной) стороны бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира  |
| 3                   | Полусухожильная мышца бедра                              | Лежит позади двуглавой мышцы и занимает на бедре латерально-каудальное положение. Продолговатая, округлой формы. Выделяют из наружной части тазобедренного отруба   |
| 4                   | Двуглавая мышца бедра                                    | Самая крупная мышца бедра, занимает почти всю наружную (латеральную) поверхность задней части бедра. Выделяют из наружной части тазобедренного отруба   |
| 5                   | Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная        | Состоит из двух толстых мышц — полуперепончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышцами, расположенными с внутренней стороны бедра и стройной мышцы, покрывающей все мышцы с внутренней стороны   |
| 6                   | Боковая часть тазобедренного отруба бескостная           | Состоит из следующих мышц: четырехглавой бедра, отделенной от переднего края бедренной кости, напрягателя широкой фасции бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира  |

Продолжение таблицы 1

| Номер на схеме | Наименование отруба                            | Границы отделения отруба   |
|----------------|--|--|
| 7              | Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная | Состоит из группы ягодичных мышц (поверхностной, средней, добавочной и глубокой), отделенных от подвздошной кости и покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира   |
| 8              | Пояснично-подвздошная мышца (вырезка)          | Состоит из большой поясничной, расположенной под поперечно-реберными отростками поясничных позвонков, и подвздошной мышц. Отделяют от последнего ребра до тазобедренного сустава   |
| 9—10           | Спинно-поясничный на кости                     | Передняя — между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер; задняя — между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (краниальному) краю подвздошной кости (маклока); нижняя — параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков  |
| 9—10           | Спинно-поясничный бескостный                   | Получают при обвалке спинно-поясничного отруба   |
| 9              | Поясничный на кости                            | Передняя — между последним грудным (13-м) и первым поясничным позвонками по заднему краю 13-го ребра; задняя — между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (краниальному) краю подвздошной кости (маклока); нижняя — параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков   |
| 9              | Поясничный бескостный                          | Получают при обвалке поясничного отруба  |
| 10             | Спинной на кости                               | Передняя — между шестым и седьмым позвонками и соответствующими им частями ребер; задняя — между последним грудным (13-м) и первым поясничным позвонками по заднему краю 13-го ребра; нижняя — параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков  |
| 10             | Спинной бескостный                             | Получают при обвалке спинного отруба   |
| 11             | Пашина   | Передняя — по заднему краю последнего (13-го) ребра вдоль реберной дуги; верхняя — параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков; задняя — параллельно бедренной кости к коленному суставу; нижняя — по белой линии живота  |
| 12             | Завиток  | Получают из нижней части пашины путем отделения бескостного брюшного участка по контуру реберных хрящей от восьмого до 13-го ребра   |
| 13—14          | Реберный на кости                              | Передняя — по линии отделения шейного отруба; задняя — по заднему краю последнего (13-го) ребра; верхняя — по линии отделения подлопаточного и спинного отрубов на расстоянии 75 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу с первого ребра по 13-е включительно; нижняя — от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до восьмого ребра (по линии отделения грудного отруба) |
| 13—14          | Реберный бескостный                            | Получают при обвалке реберного отруба  |
| 13             | Верхняя часть реберного отруба на кости        | Получают путем разделения реберного отруба пополам   |
| 13             | Верхняя часть реберного отруба бескостная      | Получают при обвалке верхней части реберного отруба  |
| 14             | Нижняя часть реберного отруба на кости         | Получают путем разделения реберного отруба пополам   |
| 14             | Нижняя часть реберного отруба бескостная       | Получают при обвалке нижней части реберного отруба   |

Окончание таблицы 1

| Номер на схеме | Наименование отруба                            | Границы отделения отруба   |
|----------------|--|--|
| 15             | Подлопаточный на кости                         | Передняя — параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонками (задняя граница отделения шейного отруба); задняя — между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер; нижняя — по реберной части в 75 мм от тел позвонков, параллельно позвоночному столбу |
| 15             | Подлопаточный бескостный                       | Получают при обвалке подлопаточного отруба   |
| 16             | Грудной на кости                               | Верхняя — от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до восьмого ребра  |
| 16             | Грудной бескостный                             | Получают при обвалке грудного отруба   |
| 17—22          | Лопаточный с голяшкой на кости                 | Отруб выделяют круговым подрезом: с наружной стороны в виде полукруга по верхнему краю лопаточного хряща; с внутренней — по естественной линии сращения передней конечности с реберной частью  |
| 17—21          | Лопаточный без голяшки на кости                | Линия отделения голяшки — между плечевой костью и костями предплечья   |
| 17—21          | Лопаточный без голяшки бескостный              | Получают при обвалке лопаточного отруба без голяшки  |
| 17             | Трехглавая мышца                               | Выделяют из бескостной задней части лопаточного отруба. Заполняет треугольное пространство между плечевой и локтевой костями. Имеет клиновидную форму, покрыта тонкой поверхностной пленкой  |
| 18             | Предостная мышца                               | Выделяют из бескостного лопаточного отруба. Имеет конусообразную форму, расположена спереди от лопаточной ости, начинается в предостной ямке лопатки, оканчивается на буграх плечевой кости  |
| 19             | Заостная и дельтовидная мышцы                  | Выделяют из бескостного лопаточного отруба. Сросшиеся друг с другом, расположены с наружной (латеральной) стороны лопатки позади лопаточной ости   |
| 20             | Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная | Отделяют от внутренней (медиальной) стороны лопатки. Мышцы: подлопаточная, большая круглая   |
| 21             | Плечевая часть лопаточного отруба бескостная   | Верхняя — по линии отделения группы мышц: трехглавой, заостной, дельтовидной и предостной; нижняя — по линии отделения голяшки, между плечевой костью и костями предплечья. Мышцы: клювовидноплечевая, двуглавая плеча, плечеголовная  |
| 22             | Передняя голяшка на кости                      | Получают из передней четвертины. Верхняя — по нижнему краю плечевой кости (между плечевой костью и костями предплечья)   |
| 22             | Передняя голяшка бескостная                    | Получают при обвалке передней голяшки  |
| 23             | Шейный на кости                                | Передняя — между вторым и третьим шейными позвонками; задняя — параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонками  |
| 23             | Шейный бескостный                              | Получают при обвалке шейного отруба  |
| 24             | Шейный зарез на кости                          | Передняя — по линии отделения головы; задняя — между вторым и третьим шейными позвонками   |

### 5.3 Характеристики

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



Т а б л и ц а 2

| Наименование показателя | Характерный признак мяса   |
|-------------------------|--|
| Цвет поверхности        | Бледно-розового или бледно-красного цвета; у размороженного — красного цвета   |
| Мышцы на разрезе        | Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-красного до темно-красного   |
| Консистенция            | На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается  |
| Запах                   | Специфический, свойственный свежему мясу   |
| Состояние жира          | Имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая, при надавливании крошится. У размороженного мяса жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет |
| Состояние сухожилий     | Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашены в ярко-красный цвет                |

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

5.3.3 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в отрубях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

#### 5.4 Требования к сырью

Для выработки отрубов используют говядину в полутушах и четвертинах первой или второй категории по ГОСТ 779.

##### П р и м е ч а н и я

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

2 Повторное замораживание отрубов не допускается.

3 Отрубы, вырабатываемые из говядины от взрослого скота, направляют на промпереработку.

5.4.1 Допускается использование говядины в полутушах и четвертинах, поступающей по импорту, по качеству и безопасности не уступающей требованиям 5.3.1 — 5.3.3, разрешенной к применению в установленном порядке.

## 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 Маркирование отрубов, предназначенных для реализации в торговле, — по ГОСТ Р 51074 (4.2.2.1).

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

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или 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 говядины от взрослого скота;

- информацию о пищевой ценности — по приложению А;

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

- дату изготовления и упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- массу нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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 должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид отрубов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены в установленном порядке для контакта с продукцией данной группы.

7.2 Допускается использовать тару и упаковочные материалы, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные в установленном порядке для контакта с данной группой продукции, 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 Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

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 удостоверением качества: ветеринарным свидетельством установленной формы при реализации за пределы области, ветеринарной справкой — в пределах города, района.

8.2 В удостоверении качества указывают:

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

8.3 Для оценки качества отрубов из говядины проводят выборку из разных мест партии в размере 3 % общего числа отрубов, входящих в партию. Из отобранных образцов составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг для проведения контроля по органолептическим показателям, определения содержания токсичных элементов и микробиологических испытаний.

8.4 Органолептические показатели по 5.3.1 определяют в каждой партии.

8.5 Порядок и периодичность определения пищевой ценности устанавливает изготовитель продукции по согласованию с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке.

8.6 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, согласованной с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке.

## 9 Методы контроля

9.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям по ГОСТ Р 51446, ГОСТ Р 51447 (для коммерческих целей), 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 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 50474, ГОСТ Р 51921, 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], [9], [10];

кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [8], [9], [10].

9.5 Определение пестицидов — по [11], [12], [13].

9.6 Определение антибиотиков — по [14], [15], [16].

9.7 Определение радионуклидов — по [17], [18], [19], [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 Температуру отрубов определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см термометром цифровым «Замер-1» [21].

9.12 Определение pH — по ГОСТ Р 51478.

9.13 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в данном разделе.

## 10 Транспортирование и хранение

10.1 Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

10.2 Условия хранения и рекомендуемые сроки годности отрубов на кости (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях приведены в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

| Вид термического состояния отрубов | Параметры воздуха в камере хранения мяса |                            | Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более |
|------------------------------------|--|----------------------------|--|
|                                    | Температура, °C                          | Относительная влажность, % |  |
| Охлажденные (подвесом)             | —1                                       | 85                         | 16 сут   |
| Подмороженные                      | От —2 до —3                              | 90                         | 20 сут   |
| Замороженные                       | —12                                      | 95—98                      | 8 мес  |
|                                    | —18                                      |                            | 12 мес   |
|                                    | —20                                      |                            | 14 мес   |
|                                    | —25                                      |                            | 18 мес   |

10.3 Рекомендуемые сроки годности бескостных охлажденных отрубов с величиной pH не более 6,2, упакованных под вакуумом в пакеты «Амивак» и «ВВ3050» при температуре от 0 °C до 4 °C, относительной влажности воздуха 85 %, — не более 25 сут.

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

10.5 Срок годности и условия хранения отрубов устанавливает изготовитель.

**Приложение А**  
**(справочное)**

**Пищевая ценность отрубов**

Т а б л и ц а А.1 — Пищевая ценность бескостных отрубов говядины от молодняка крупного рогатого скота, в 100 г продукта\*

| Наименование отруба       | Жир, г      | Белок, г     | Энергетическая ценность, ккал |
|---------------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
| Тазобедренный             | 2,8 — 10,9  | 17,6 — 20,8  | 95,6 — 181,3                  |
| Лопаточный                | 4,3 — 9,8   | 16,5 — 20,9  | 104,7 — 171,8                 |
| Спинной                   | 6,5 — 9,8   | 17,7 — 20,7  | 129,3 — 171,0                 |
| Поясничный                | 6,5 — 10,1  | 18,8 — 20,0  | 134,1 — 170,9                 |
| Грудной                   | 10,4 — 18,9 | 15,9 — 18,00 | 157,2 — 242,1                 |
| Реберный                  | 8,7 — 15,0  | 17,6 — 19,8  | 148,7 — 214,2                 |
| Шейный                    | 4,5 — 10,0  | 16,5 — 20,5  | 106,5 — 172,0                 |
| Подлопаточный             | 4,0 — 9,3   | 16,5 — 20,5  | 102,0 — 165,7                 |
| Пашина                    | 6,1 — 25,5  | 12,8 — 19,2  | 106,1 — 306,3                 |
| Завиток                   | 9,0 — 15,9  | 17,5 — 19,5  | 151,0 — 221,1                 |
| Голяшка передняя и задняя | 2,2 — 4,1   | 19,4 — 19,9  | 97,4 — 116,5                  |
| Шейный зарез              | 5,7 — 9,3   | 19,3 — 22,6  | 128,5 — 174,1                 |

Пищевую ценность устанавливает изготовитель.

\* Значения показателей с учетом пола, возраста, упитанности и направления продуктивности молодняка крупного рогатого скота.

## 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] Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов
- [3] 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
- [4] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [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 спектроскопии
- [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] МУ Сборник НН-25-(76—97 гг.) Определение микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Методы определения микроколичеств 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, хлормекситина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной 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] ТУ 4215-002-13245171—2001 Термометр цифровой «Замер-1»

---

УДК 637.525:006.354

ОКС 67.120.10

Н11

ОКП 92 1111  
92 1112

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

---

#### **ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»**

Указанный в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ Р 52601—2006:

ГОСТ Р 50474—93 принят в качестве межгосударственного стандарта. Действует ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

Редактор *М.И. Максимова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *М.В. Бучная*  
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 25.08.2008. Формат 60 × 84  $\frac{1}{8}$ . Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,45. Тираж 104 экз. Зак. 1082.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)  
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.  
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.