



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

---

**МЯСО. ВЕРБЛЮЖАТИНА В ПОЛУТУШАХ  
И ЧЕТВЕРТИНАХ**

**Технические условия**

**РСТ РСФСР 401—88**

*Издание официальное*

**ГОСПЛАН РСФСР  
Москва**

**МЯСО. ВЕРБЛЮЖАТИНА  
В ПОЛУТУШАХ И  
ЧЕТВЕРТИНАХ.****РСТ РСФСР 401—88****Технические условия****ОКП 92 1017 0000****Срок действия с 01.10.90****до 01.10.95****Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт распространяется на верблюжатину в полутушах и четвертинах, предназначенную для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Верблюжатина должна быть выработана в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

Для выработки верблюжатины используют взрослых верблюдов (верблюдицы, верблюды, верблюды-кастраты) в возрасте старше 4 лет, молодняк от 2 до 4 лет включительно и верблюжат до 2 лет.

1.2. По термическому состоянию верблюжатину подразделяют на:

остывшую — подвергнутую охлаждению до температуры не выше 12°C, поверхность мяса имеет корочку подсыхания;

охлажденную — подвергнутую охлаждению до температуры от 0 до 4°C; поверхность мяса неувлажненная, покрывшаяся корочкой подсыхания, мышцы упругие;

подмороженную — подвергнутую подмораживанию, имеющую температуру в бедре на глубине 1 см от минус 3 до минус 5°C, а в толще мышц бедра на глубине 6 см от 0 до 2°C. При хранении температура по всему объему полутуши (четвертины) должна быть от минус 2 до минус 3°C;

замороженную — подвергнутую замораживанию до температуры не выше минус 8°C.

1.3. Верблюжатину от взрослых верблюдов и молодняка по качеству подразделяют на две категории — первую и вторую, а мясо верблюжат относят к одной категории — первой. Характеристика туш в зависимости от категории дана в табл. 1.

Таблица 1

Категория	Характеристика туш (нижние пределы)		
	взрослых верблюдов	молодняка	верблюжат
Первая	<p>Мышцы развиты удовлетворительно, бедра не имеют впадин, ребра и маклоки выступают не резко.</p> <p>Подкожный жир покрывает толстым слоем спинную часть у основания горбов и частично холку, тонким слоем ребра и поясницу.</p> <p>Значительные жировые отложения имеются в горбах и с внутренней стороны туши в области таза, поясницы и пашины</p>	<p>Мышцы развиты хорошо, бедра несколько подтянуты, ребра и маклоки слегка выступают.</p> <p>Подкожный жир покрывает спинную часть туши у основания горбов и частично холку.</p> <p>Жировые отложения в горбах значительные</p> <p>На ребрах, а также с внутренней стороны туши в области таза, поясницы и пашины жировые отложения незначительны</p>	<p>Мышцы развиты удовлетворительно, ребра и маклоки слегка выступают. Жировые отложения в горбах удовлетворительные</p> <p>Жир на поверхности и с внутренней стороны туши может отсутствовать</p>
Вторая	<p>Мышцы развиты слабо, бедра имеют впадины, ребра и маклоки выступают</p> <p>Подкожный жир покрывает тонким слоем спинную часть туши и частично поясницу и холку.</p> <p>Незначительные жировые отложения имеются в горбах, а также с внутренней стороны туши в области таза, поясницы и пашины</p>	<p>Мышцы развиты удовлетворительно, бедра подтянуты, ребра и маклоки выступают не резко</p> <p>Подкожный жир покрывает спинную часть только у основания горбов.</p> <p>Жировые отложения в горбах имеются незначительные, с внутренней стороны туши в области таза, поясницы и пашины могут отсутствовать</p>	

Примечание. Верблюжатину, имеющую показатели по качеству ниже требований, установленных настоящим стандартом относят к тощей.

1 4 Верблюжатину выпускают в реализацию в виде продольных полутуш (четвертин) с шейной частью, без горбового жира, с внутренними пояснично подвздошными мышцами (вырезкой) и одним хвостовым позвонком

На четвертины разделяют полутуши массой более 110 кг

Примечание Допускается при использовании верблюжатины для промышленной переработки полутуши массой более 110 кг на четвертины не разделять

1 5 Туши должны быть разделены на полутуши по середине позвоночного столба, без оставления целых позвонков в какой-либо полутуше и без их дробления

Разделение полутуш на четвертины производят между одиннадцатым и двенадцатым ребрами

Шейная часть отделяется от туши целиком между шестым и седьмым позвонками

1 6 Горбовой жир отделяется от туши и реализуется отдельно как жир сырец или используется для промышленной переработки

1 7 Мясо должно быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения

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

На замороженных полутушах и четвертинах не допускается наличие льда и снега.

Примечание Допускается наличие зачинок от побитостей и кровоподтеков и срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади не превышающей 15% поверхности полутуши или четвертины

1 8 Массовая доля остаточного количества пестицидов не должна превышать максимально допустимого уровня, утвержденного Министерством здравоохранения СССР

1 9 Не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели верблюжатина

- а) свежая, но изменившая цвет,
- б) не соответствующая требованиям п п 1 3 и 1 8,
- в) от некастрированных взрослых верблюдов,
- г) с зачистками от побитостей и кровоподтеков, а также срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими 15% площади поверхности полутуши или четвертины,
- д) с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых тел позвонков или дробленых),
- е) замороженная более одного раза.

Примечание Допускаются к использованию на предприятиях общественного питания полутуши и четвертины с неправильным разделением по позвоночнику

1 10 Маркировка

1 10 1 На каждой полутуше и четвертине, шейной части верблюжатины независимо от ее назначения должно быть представлено клеймо, удостоверяющее качество мяса

1.10.2. Клеймение верблюжатины производят в соответствии с инструкцией по клеймению мяса, утвержденной в установленном порядке.

Категории мяса обозначают.

верблюжатины первой категории — круглым клеймом, диаметром 40 мм;

верблюжатины второй категории — квадратным клеймом, размером сторон 40 мм;

верблюжатины, не отвечающую требованиям п. 1.3 и п. 1.8 — треугольным клеймом, размером сторон  $45 \times 50 \times 50$  мм.

На каждую четвертину и шейную часть ставят по одному клейму, на полутушу — 2 клейма, по одному на бедренной и лопаточной частях. Справа от клейма ставят прямоугольный штамп «Верблюжати́на» размером сторон  $25 \times 50$  мм.

На верблюжати́ну I и II категории от некастрированных верблюдов справа от клейма ставят буквы «Б» высотой 20 мм

Мясо верблюжат I категории дополнительно клеймят буквой «М», высотой 20 мм.

На полутушах и четвертинах, перечисленных в п. 1.9 подпунктах «в» и «г» справа от клейма ставят штамп букв «ПП» высотой 30 мм.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Приемку верблюжатины производят по количеству и качеству.

2.2. Верблюжати́ну принимают партиями.

Под партией понимают любое количество верблюжатины одной категории, одного вида термической обработки, оформленное одним ветеринарным свидетельством и одним удостоверением о качестве установленной формы, предъявленное к одновременной приемке.

2.3. На верблюжати́ну для местной реализации и промышленной переработки в местах производства и хранения предприятие выдает удостоверение о качестве или ставит соответствующий штамп на товарно-транспортной накладной.

2.4. Приемку верблюжатины производят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке производят осмотр каждой полутуши, четвертины и шейной части.

2.5. Для измерения температуры верблюжатины из разных мест партии отбирают не менее четырех полутуш или четвертин.

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Массу верблюжатины определяют групповым взвешиванием<sup>М</sup> на весах среднего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 1000 кг и допустимым пределом погрешности при взвешивании от 50 до 250 кг  $\pm 0,2\%$  и свыше 250 до 1000 кг  $\pm 0,1\%$  по ГОСТ 23676—79.

### 3.2. Определение температуры

#### 3.2.1. Аппаратура

Термометр стеклянный жидкостной (нертутный) по ГОСТ 9177—74, вмонтированный в металлическую оправу, с пределом измерения от минус 30°C до 30°C, обеспечивающий допустимую погрешность  $\pm 1^\circ\text{C}$ ;

полупроводниковый измеритель температуры (ПИТ) или другие приборы, обеспечивающие измерение температуры в заданном диапазоне и требуемой точности.

#### 3.2.2. Проведение испытания

Температуру остывшей, охлажденной и замороженной верблюжатины измеряют в толще мышц бедренной части на глубине не менее 6 см, передних четвертин — в толще мышц лопаточной части на глубине не менее 6 мм.

За результат испытаний принимают среднее значение измерений температуры мяса.

3.3. При возникновении разногласий в определении свежести мяса отбор образцов и методы испытаний проводят по ГОСТ 7269—79, ГОСТ 23392—78 и ГОСТ 19496—74. Бактериологические исследования мяса проводят по ГОСТ 21237—75.

Определение пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

### 4.1. Транспортирование.

4.1.1. Транспортирование верблюжатины производят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

Остывшее мясо по железной дороге не транспортируют.

### 4.2. Хранение

4.2.1. Верблюжатину хранят в соответствии с правилами по хранению мяса и мясных продуктов, утвержденными в установленном порядке.

4.2.2. Параметры воздуха в камере хранения и предельные сроки хранения охлажденной, подмороженной и замороженной верблюжатины приведены в табл. 2.

Таблица 2

Вид термического состояния	Параметры воздуха в камере хранения		Предельные сроки хранения, не более с включением транспортирования
	температура, °С	относительная влажность, %, не менее	
Верблюжати́на в полутушах и четвертинах охлажденная (подвесом)	Минус 1	85	16 сут
Верблюжати́на в полутушах и четвертинах замороженная (в штабели или подвесом)	Минус 2	90	20 сут.
Верблюжати́на в полутушах и четвертинах замороженная	Минус 12 Минус 18 Минус 20 Минус 25	95—98 95—98 95—98 95—98	8 мес. 12 мес. 14 мес. 18 мес.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Государственным агропромышленным комитетом РСФСР
- ИСПОЛНИТЕЛИ Б. Г. Магомедов, В. Н. Никулина,  
В. И. Самохина, И. В. Гурьянова
2. ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом РСФСР  
И. С. Шатилов
3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЯВИЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ Госплана РСФСР от 02.06.88 г. № 38
4. ЗАРЕГИСТРИРОВАН РРУ Госстандарта СССР за № 401—88  
от 27.06.88 г.  
Срок первой проверки — 1995 г.  
Периодичность проверки 5 лет
5. ВЗАМЕН РСТ 401—84
6. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 7269—79	3,3
ГОСТ 9177—74	3 2 1
ГОСТ 19496—74	3 3
ГОСТ 21237—75	3 3
ГОСТ 23392—78	3 3
ГОСТ 23676—79	3 1

Подписано к печати 13 03 89 г.

Заказ 42

Формат бумаги 60×90<sup>1</sup>/<sub>16</sub>

Объем 0,5 печ. л.

Тираж 200

Цена 9 коп.