
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
53221—
2008

СВИНЬИ ДЛЯ УБОЯ СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 6—2009/304



Москва
Стандартинформ
2009

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 Всероссийским государственным научно-исследовательским институтом животноводства Россельхозакадемии, Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 148 «Продукция животноводства и племенное дело в животноводстве», 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 25 декабря 2008 г. № 715-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

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Классификация	2
5 Технические требования	3
6 Маркировка	6
7 Упаковка	7
8 Правила приемки	8
9 Методы контроля	8
10 Транспортирование и хранение	9
Библиография	10

Поправка к ГОСТ Р 53221—2008 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.2.7. Третий абзац	и подсвинков,	и подсвинков;
Пункт 5.2.13. После пятого абзаца	—	- с зачистками от побитостей и кровоподтеков или срывами подкожного жира, превышающими требования 5.2.10;
Пункт 6.2	упитанности, классы.	упитанности или классы
Пункт 6.4. Девятый абзац	- свинину, не соответствующую требованиям стандарта по показателям категории качества — ромбовидным клеймом с размером сторон 40 мм	—
Перед последним абзацем	—	Свинину, не соответствующую требованиям к категориям (таблица 2) или к классам (таблица 4), т. е. тощую, обозначают ромбовидным клеймом с размером сторон 40 мм
Библиография, [7]	Методика оценки качества туш свиней по выходу мышечной ткани	Методические рекомендации по правилам сдачи-приемки свиней и оценке качества туш по выходу мышечной ткани, утвержденные Заместителем Министра сельского хозяйства Российской Федерации 09.04.2008 г.
Библиографические данные	УДК 637.525:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1130	УДК (636.4.033+637.5'64):006.034 ОКС 67.120.10 C71 ОКС 65.020.30 ОКП 92 1130 Н11 ОКП 98 9682

(ИУС № 3 2011 г.)

Поправка к ГОСТ Р 53221—2008 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.2.1. Таблица 1. Примечания	должны быть кастрированы не позже четырехмесячного возраста	должны быть кастрированы хирургическим методом не позже четырехмесячного возраста или иммунологическим методом с помощью препарата, допущенного к применению в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации

(ИУС № 9 2012 г.)

**СВИНЬИ ДЛЯ УБОЯ
СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ****Технические условия**

Pigs for slaughter.
Pork carcasses and semi-carcasses. Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свиней, предназначенных для убоя, свинину в тушах и полутушах, предназначенную для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, изложены в разделе 5, к маркировке — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 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 51482—99 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

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

ГОСТ 8.453—82 Государственная система обеспечения измерений. Весы для статического взвешивания. Методы и средства проверки

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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 23392—78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

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. Метод 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 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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 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 Р 52427.

4 Классификация

4.1 Свиной для убоя в зависимости от живой массы, толщины шпика и половозрастных признаков подразделяют на категории согласно 5.2.1.

4.2 Свинину подразделяют на категории в зависимости от массы туш, толщины шпика и половозрастных признаков согласно 5.2.3 или на классы в зависимости от выхода мышечной ткани и половозрастных признаков согласно 5.2.4 и 5.2.5.

4.3 По термическому состоянию свинину подразделяют на парную, остывшую, охлажденную, замороженную, замороженную.

5 Технические требования

5.1 Свиной и свинину оценивают по требованиям настоящего стандарта.

Переработку свиней и производство свинины проводят по технологическим инструкциям с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

Свинина должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации²⁾.

5.2 Характеристики

5.2.1 Свиной для убоя в зависимости от половозрастных признаков, живой массы и толщины шпика подразделяют на шесть категорий в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Характеристика	Живая масса*, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины кожи, см
Первая	Свиной-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Туловище без перехвата за лопатками	От 70 до 100 включ.	Не более 2,0
Вторая	Свиной-молодняк (свинки и боровки). Подсвинки	От 70 до 150 включ. От 20 до 70	Не более 3,0 Не менее 1,0
Третья	Свиной-молодняк (свинки и боровки)	До 150	Св. 3,0
Четвертая	Борозы Свиноматки	Св. 150 Без ограничения	Не менее 1,0 Не менее 1,0
Пятая	Поросята-молочники. Шкура белая или слегка розовая без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов. Остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают	От 4 до 10 включ.	Без ограничения
Шестая	Хрячки	Не более 60	Не менее 1,0

* Под живой массой понимают массу свиней за вычетом утвержденных в установленном порядке скидок с фактической живой массы [4].

П р и м е ч а н и я

1 Самцы первой, второй, третьей и четвертой категорий должны быть кастрированы не позже четырехмесячного возраста.

2 Свиной, соответствующих требованиям первой категории, но имеющих на коже опухоли, сыпи, кровоподтеки, травмы и повреждения, затрагивающие подкожную ткань, относят ко второй категории.

3 Свиной, не соответствующих установленным требованиям, относят к тощим.

5.2.2 Оценку качества свинины при приемке свиней по количеству и качеству полученного мяса, реализации мяса в розничной торговой сети, сети общественного питания и при промышленной переработке осуществляют по требованиям, установленным 5.2.3 или 5.2.4 и 5.2.5.

5.2.3 Свиной в зависимости от массы туш, толщины шпика и половозрастных признаков подразделяют на шесть категорий в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

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

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

Таблица 2

Категория	Характеристика	Масса туши, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры, см
Первая	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков). Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Шпик плотный, белого цвета или с розоватым оттенком. Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Допускается на полутуше не более трех контрольных разрезов диаметром до 3,5 см	В шкуре* от 47 до 68 включ.; В шкуре** — от 52 до 75 включ.	Не более 2,0
Вторая	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков) Туши подсвинков	В шкуре* — от 47 до 102 включ.; в шкуре** — от 52 до 113 включ.; без шкуры* — от 45 до 91 включ.; В шкуре* — от 14 до 47 включ.; в шкуре** — от 15 до 52 включ.; без шкуры* — от 12 до 45 включ.	Не более 3,0 Не менее 1,0
Третья	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков)	В шкуре* — до 102 включ.; в шкуре** — до 113 включ.; без шкуры* — до 91 включ.	Св. 3,0
Четвертая	Туши боровов Туши свиноматок	В шкуре* — св. 102; в шкуре** — св. 113; без шкуры* — св. 91 Без ограничения	Не менее 1,0 Не менее 1,0
Пятая	Туши поросят-молочников. Шкура белая или слегка розоватая, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают	В шкуре** — от 3 до 7 включ.	Без ограничения
Шестая	Туши хрячков	В шкуре* — до 40 включ.; в шкуре** — до 45 включ.	Не менее 1,0
<p>* Масса туши в парном состоянии без головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира. ** Масса туши в парном состоянии с головой, ногами, хвостом, без внутренних органов и внутреннего жира.</p> <p>П р и м е ч а н и я 1 Туши свиней, соответствующие требованиям первой категории, но имеющие на коже опухоли, сыпи, кровоподтеки, травмы и повреждения, затрагивающие подкожную ткань, относят ко второй категории. 2 Туши свиней, имеющие показатели ниже установленных требований, относят к тощим.</p>			

5.2.4 Свинину от молодняка массой туш от 50 до 120 кг в зависимости от выхода мышечной ткани подразделяют на шесть классов в соответствии с требованиями, указанными в таблице 3.

Таблица 3

Класс	Выход мышечной ткани *, %
Экстра	Св. 60
Первый	Св. 55 до 60 включ.
Второй	Св. 50 до 55 включ.
Третий	Св. 45 до 50 включ.
Четвертый	Св. 40 до 45 включ.
Пятый	Менее 40

* Выход мышечной ткани от свиней-молодняка (свинок и боровков) в процентах к массе туши в шкуре в парном состоянии с головой, хвостом и ногами, без внутренних органов и внутреннего жира.

5.2.5 Свинину от подсвинков, боровов, свиноматок, поросят-молочников и хрячков подразделяют на пять классов в соответствии с требованиями, указанными в таблице 4.

Таблица 4

Класс	Характеристика	Масса туши, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры, см
А	Туши подсвинков	От 15 до 52 включ.*	Не менее 1,0
Б	Туши поросят-молочников. Шкура белая или слегка розоватая, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают	От 3 до 7 включ.*	Без ограничения
С	Туши боровов	Св. 91**, 102***, 113*	Не менее 1,0
Д	Туши свиноматок	Без ограничения	Не менее 1,0
Е	Туши хрячков	До 45 включ.	Не менее 1,0

* Масса туши в шкуре в парном состоянии с головой, ушами, хвостом и ногами, без внутренних органов и внутреннего жира.
 ** Масса туши в парном состоянии без шкуры, головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира.
 *** Масса туши в парном состоянии в шкуре, без головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира.

Примечание — Туши свиней, не соответствующих установленным требованиям, относят к тощим.

5.2.6 Свинину, полученную после снятия шпика вдоль всей длины хребтовой части полутуши на уровне 1/3 ширины полутуши от хребта, а также в верхней части лопатки и бедренной части, относят к обрезной. В местах отделения шпика на туше допускается толщина оставшегося шпика не более 0,5 см. Обрезную свинину относят ко второй категории или к классу в соответствии с выходом мышечной ткани.

5.2.7 Реализации в розничной торговой сети и сети общественного питания подлежат:

- свинина, имеющая ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (категория или класс) клейма;
- свинина первой, пятой, шестой категорий и подсвинков, классов экстра, первого, второго, третьего, четвертого, пятого А, Б и Е в шкуре;
- свинина второй (кроме подсвинков) и третьей категорий в шкуре и без шкуры;
- свинина обрезная.

5.2.8 Свинину первой, второй (кроме подсвинков), третьей и четвертой категорий и экстра, первого, второго, третьего, четвертого, пятого, С и Д классов вырабатывают в виде полутуш; второй категории от подсвинков, шестой категории и классов А и Е — в виде туш или полутуш, пятой категории и класса Б — в тушах.

Туши свиней должны быть разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш.

5.2.9 При оценке свинины по категориям (кроме пятой) туши и полутуши вырабатывают в шкуре без внутренних органов и внутреннего жира как с головой, ногами и хвостом, так и без головы, ног и хвоста. При обработке без шкуры — только без головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира.

Свинину пятой категории выпускают целыми тушами в шкуре, с головой и ногами, без внутренних органов и внутреннего жира.

При оценке свинины по классам (кроме С и Д) туши и полутуши вырабатывают в шкуре с головой, ногами, хвостом, без внутренних органов и внутреннего жира.

Свинину классов С и Д выпускают в шкуре без внутренних органов и внутреннего жира как с головой, ногами, хвостом, так и без головы, ног, хвоста; при обработке без шкуры — только без головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира.

От свиных туш и полутуш, предназначенных для реализации через розничную торговлю и сеть общественного питания, должны быть отделены голова, хвост, ноги, а также внутренняя пояснично-подвздошная мышца (вырезка).

Допускается реализация через розничную торговлю и сеть общественного питания свинины в шкуре с головой, хвостом и ногами.

5.2.10 По органолептическим показателям свинина должна быть свежей, без постороннего запаха и ослизнения поверхности. Мышечная ткань на разрубе (распиле) — от светло-розового до красного цвета; шпик — от белого до бледно-розового.

На свиных тушах и полутушах не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

Примечание — Допускаются зачистки от побитостей и кровоподтеков на площади, не превышающей 10 % поверхности, или срывы подкожного жира на площади, не превышающей 15 % поверхности полутуши или туши второй, третьей, четвертой категорий, классов С и Д.

На замороженных и подмороженных свиных тушах и полутушах не допускается наличие льда и снега.

5.2.11 По показателям безопасности в ветеринарном отношении свинина должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.12 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов свинина должна соответствовать требованиям допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.2.13 Не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели свинина:

- с пожелтевшим шпиком;
- не соответствующая требованиям 5.2.3 или 5.2.5;
- четвертой категории и классов С, Д;
- с неправильным разделением по позвоночному столбу (с нарушением спинного мозга, с оставлением целых или раздробленных позвонков);
- замороженная более одного раза;
- подмороженная;
- деформированные полутуши.

5.3 Требования к сырию

Для выработки свинины используют здоровых свиней, выращенных и откормленных в специализированных и индивидуальных хозяйствах, с соблюдением агрономических, ветеринарных и зооигиенических требований.

Все продукты убоя должны пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

6 Маркировка

6.1 Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку свинины проводят в соответствии с нормативными документами [4] и [5], утвержденными в установленном порядке.

6.2 На каждой свиной туше и полутуше, выпускаемой в реализацию и промышленную переработку, должно быть проставлено ветеринарное клеймо овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений, а также проставлены товароведческие клейма и штампы, обозначающие категории упитанности, классы и возрастную принадлежность.

6.3 На свинину, подлежащую обезвреживанию, ставится только ветеринарный штамп, определяющий направление ее использования, согласно действующим нормативным правовым актом Российской Федерации*.

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

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

6.4 Товароведческую маркировку туш проводят только при наличии клейма или штампа государственной ветеринарной службы согласно классификации.

Категории свинины обозначают:

- первую — круглым клеймом диаметром 40 мм;
- вторую — квадратным клеймом с размером сторон 40 мм;
- третью — овальным клеймом с диаметром D_1 — 50 мм и D_2 — 40 мм;
- четвертую — треугольным клеймом размером стороны 45—50—50 мм;
- пятую — круглым клеймом диаметром 40 мм и буквой «П» высотой 20 мм внутри клейма;
- шестую категорию — прямоугольным клеймом с размером сторон 20 на 50 мм;
- свинину, не соответствующую требованиям стандарта по показателям категории качества, — ромбовидным клеймом с размером сторон 40 мм.

Класс свинины обозначают:

- экстра — буквой «Э» высотой 20 мм;
- первый — цифрой «1» высотой 20 мм;
- второй — цифрой «2» высотой 20 мм;
- третий — цифрой «3» высотой 20 мм;
- четвертый — цифрой «4» высотой 20 мм;
- пятый — цифрой «5» высотой 20 мм,
- А — буквой «А» высотой 20 мм;
- Б — буквой «Б» высотой 20 мм;
- С — буквой «С» высотой 20 мм;
- Д — буквой «Д» высотой 20 мм;
- Е — буквой «Е» высотой 20 мм.

На тушах и полутушах, перечисленных в 5.2.13, справа от клейма ставят оттиск штампа букв «ПП» высотой 20 мм.

6.5 Транспортная маркировка упакованной свинины в тушах и полутушах — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

6.6 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7 Упаковка

7.1 Свиные туши и полутуши выпускают без упаковки и в упаковке.

7.2 Все используемые для упаковки материалы должны быть разрешены к применению уполномоченным органом в установленном порядке и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению в порядке, установленном федеральным законодательством 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 продукции 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 продукцию одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

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

8 Правила приемки

8.1 Подготовку свиней к приемке и их приемку проводят по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке непосредственно на предприятиях, выращивающих скот или на мясокомбинатах с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации* и [6].

8.1.1 Свиней, предназначенных для убоя, принимают партиями. Под партией понимают любое количество свиней, поступивших в одном транспортном средстве и сопровождаемое одной товарно-транспортной накладной и одним официальным ветеринарным сопроводительным документом. Приемку и сдачу свиней осуществляют по живой массе или по количеству и качеству свинины.

8.1.2 При приемке партии свиней проверяют правильность оформления сопроводительных документов, проводят предубойный ветеринарный осмотр всех животных и определяют их категорию.

8.1.3 При приемке свиней по живой массе осмотру и оценке подлежат все свиньи в партии. Взвешивание проводят группами однородных по категориям свиней.

8.2 Приемку свинины проводят по количеству и качеству туш партиями. Под партией понимают любое количество свинины однородное по качеству, одного вида термической обработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним документом, удостоверяющим качество, и одним ветеринарным сопроводительным документом.

В документе, удостоверяющем качество, указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- наименование продукции;
- термическое состояние;
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.2.1 Приемку свинины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой туши и полутуши.

8.2.2 Для оценки качества свинины проводят выборку из разных мест партии в размере 3 % общего количества.

8.2.3 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, массовой доли общего фосфора устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

9 Методы контроля

9.1 Принадлежность свиней к определенной категории по половозрастным признакам, живой массе и толщине шпика устанавливают в соответствии с 5.2.1.

9.2 Принадлежность свинины к определенной категории или классу по половозрастным признакам, массе туш и толщине шпика или к классу по выходу мышечной ткани и половозрастным признакам устанавливают в соответствии с 5.2.3—5.2.5.

9.3 Определение массы

9.3.1 Фактическую живую массу свиней определяют путем взвешивания однородных групп животных на весах для статического взвешивания с классом точности III по ГОСТ 29329 и ГОСТ 8.453 с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000, 2000 кг, дискретностью (d) 0,1; 0,2; 0,5 кг (соответственно), с порогом чувствительности 1,4.

9.3.2 Фактическую массу туш определяют взвешиванием на монорельсовых весах для статического взвешивания с классом точности III по ГОСТ 29329 и ГОСТ 8.453 с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000 кг, дискретностью (d) 0,1; 0,2 кг (соответственно), с порогом чувствительности 1,4.

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

9.4 Возраст свиней устанавливают по данным сопроводительных документов хозяйств.

9.5 Толщину шпика на свиньях определяют прощупыванием или измерительными приборами, на тушах — измерительной линейкой по ГОСТ 427.

9.6 Выход мышечной ткани определяют по уравнению регрессии на основе массы туши, толщины мышечного и жирового слоя, измеренных с помощью прибора в соответствии с методикой [7], регламентирующей технологический процесс.

9.7 Температуру свинины определяют в толще тканей на глубине не менее 6 см цифровым термометром «Замер-1» по [8].

9.8 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ Р 51446, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

9.9 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

9.10 При возникновении разногласий в определении свежести мяса отбор проб образцов и испытания — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

9.11 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816, ГОСТ Р 51921, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, [9] и [10].

9.12 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927, [11];

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

свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [12]—[14];

кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [12]—[14].

9.13 Определение пестицидов по [15]—[17].

9.14 Определение антибиотиков по [18]—[20].

9.15 Определение радионуклидов по [21].

9.16 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ Р 51482, ГОСТ 9794.

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

9.18 Контроль микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов осуществляют в аккредитованных лабораториях.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Свиней для убой перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на транспорте данного вида. Транспортные средства должны быть чистыми и исключать возможность повреждения кожного покрова свиней.

10.2 Транспортирование свинины проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

10.3 Условия хранения и сроки годности свинины в остывшем, охлажденном, замороженном и замороженном состоянии приведены в таблице 5.

Таблица 5

Вид термического состояния свинины	Параметры воздуха в камере хранения		Срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °C	Относительная влажность, %	
Охлажденная (подвесом)	От минус 1 до 0	85	12 сут
Подмороженная	От минус 3 до минус 2	90	20 сут
Замороженная	Минус 12	95	3 мес
	Минус 18	95	6 мес
	Минус 20	95	7 мес
	Минус 25	95	12 мес

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

Библиография

- [1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов
- [2] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности
- [3] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.
- [4] Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная Министерством сельского хозяйства России 28.04.1994 г.
- [5] Инструкция по товароведческой маркировке мяса, утвержденная Комитетом Российской Федерации по пищевой и перерабатывающей промышленности 04.10.93 г.
- [6] РД 10 РФ 17—93 Основные положения о проведении закупок (сдачи-приемки) скота, птицы, кроликов, мяса и мясопродуктов
- [7] Методика оценки качества туш свиней по выходу мышечной ткани
- [8] ТУ 4215-002-13245171—2001 Термометр цифровой «Замер-1»
- [9] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах
- [10] МУК 4.2.1955—2005 Методы выявления и определения бактерий рода *Salmonella* и *Listeria monocytogenes* на основе гибридизационного ДНК-РНК анализа
- [11] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [12] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
- [13] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [14] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [15] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [16] МУ 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [17] МУ Сборник НН-25-(1976—1997 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
- [18] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [19] МУК 4.1.1912—2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормекситина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
- [20] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [21] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

УДК 637.525:006.354

ОКС 67.120.10

Н11

ОКП 92 1130

Ключевые слова: свиньи для убоя, свинина, технические требования, категория упитанности, толщина шпика, масса туш, клеймо, продукты убоя, ветеринарно-санитарная экспертиза, класс, термическое состояние свинины, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, микробиологические показатели, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор Л.В. Коретникова
Технический редактор Н.С. Гришанова
Корректор Р.А. Ментова
Компьютерная верстка И.А. Налейкиной

Сдано в набор 21.09.2009. Подписано в печать 06.10.2009. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30. Тираж 293 экз. Зак. 692.

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

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЗВМ.

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

Поправка к ГОСТ Р 53221—2008 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.2.7. Третий абзац	и подсвинков,	и подсвинков;
Пункт 5.2.13. После пятого абзаца	—	- с зачистками от побитостей и кровоподтеков или срывами подкожного жира, превышающими требования 5.2.10;
Пункт 6.2	упитанности, классы.	упитанности или классы
Пункт 6.4. Девятый абзац	- свинину, не соответствующую требованиям стандарта по показателям категории качества — ромбовидным клеймом с размером сторон 40 мм	—
Перед последним абзацем	—	Свинину, не соответствующую требованиям к категориям (таблица 2) или к классам (таблица 4), т. е. тощую, обозначают ромбовидным клеймом с размером сторон 40 мм
Библиография, [7]	Методика оценки качества туш свиней по выходу мышечной ткани	Методические рекомендации по правилам сдачи-приемки свиней и оценке качества туш по выходу мышечной ткани, утвержденные Заместителем Министра сельского хозяйства Российской Федерации 09.04.2008 г.
Библиографические данные	УДК 637.525:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1130	УДК (636.4.033+637.5'64):006.034 ОКС 67.120.10 C71 ОКС 65.020.30 ОКП 92 1130 Н11 ОКП 98 9682

(ИУС № 3 2011 г.)

Поправка к ГОСТ Р 53221—2008 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.2.1. Таблица 1. Примечания	должны быть кастрированы не позже четырехмесячного возраста	должны быть кастрированы хирургическим методом не позже четырехмесячного возраста или иммунологическим методом с помощью препарата, допущенного к применению в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации

(ИУС № 9 2012 г.)