

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
54704—  
2011

---

**БЛОКИ ИЗ ЖИЛОВАННОГО МЯСА  
ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

**Общие технические условия**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2012

## Предисловие

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

### Сведения о стандарте

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

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 863-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, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартинформ, 2012

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

**Содержание**

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	3
4 Классификация . . . . .	3
5 Технические требования . . . . .	4
6 Правила приемки . . . . .	7
7 Методы контроля . . . . .	8
8 Транспортирование и хранение . . . . .	9
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности замороженных блоков . . . . .	10
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о морфологическом составе замороженных блоков . . . . .	12
Библиография . . . . .	14



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

БЛОКИ ИЗ ЖИЛОВАННОГО МЯСА ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Общие технические условия

Frozen meat blocks.

General specifications

Дата введения — 2013—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на замороженные блоки из жилованной говядины, свинины, баранины, оленины, конины (далее — замороженные блоки), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.1.3, требования к качеству — в 5.1.2, к маркировке — в 5.3.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ Р 50453—92 (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 колiformных бактерий и *Escherichia coli* (арбитражный метод)

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

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

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

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

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

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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 54704—2011

- ГОСТ Р 52480—2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава
- ГОСТ Р 52601—2006 Мясо. Разделка говядины на отруби. Технические условия
- ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
- ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (coliформных бактерий)
- ГОСТ Р 52843—2007 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягненка и козлятина в тушах. Технические условия
- ГОСТ Р 52986—2008 Мясо. Разделка свинины на отруби. Технические условия
- ГОСТ Р 53150—2008 (ЕН 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении
- ГОСТ Р 53221—2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
- ГОСТ Р 54315—2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия
- ГОСТ Р 54354—2011 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа
- ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
- ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 7269—79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести
- ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
- ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
- ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия
- 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 18251—87 Лента kleевая на бумажной основе. Технические условия
- ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции
- ГОСТ 19496—93 Мясо. Метод гистологического исследования
- ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
- ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа
- ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования
- ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
- ГОСТ 23392—78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести
- ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
- ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования
- ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов. Общие технические требования
- ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
- ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
- ГОСТ 26927—86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26929—94 Сыре и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26932—86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27095—86 Мясо. Конина и жеребятин в полуутушах и четвертинах. Технические условия

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 информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также термины с соответствующими определениями:

3.1 **группа**: Характеристика замороженных блоков в зависимости от используемого сырья.

3.2 **вид**: Характеристика замороженных блоков в зависимости от используемого вида мяса.

3.3 **тип**: Характеристика замороженных блоков по форме и размеру.

### 4 Классификация

4.1 Группа замороженных блоков — мясные блоки.

4.2 Виды замороженных блоков — из говядины, свинины, баранины, конины и оленины.

4.3 Наименования замороженных блоков:

4.3.1 Из говядины:

- жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3 %;
- жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %;
- жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10 %;
- жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12 %;
- жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %;
- жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35 %;
- соединительная ткань и хрящи от жиловки говядины.

4.3.2 Из свинины:

- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 10 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 15 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 20 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 55 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 60 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 80 %;
- жилованная свинина с массовой долей жировой ткани от 50 до 85 %;
- жилованная свиная грудника;
- хребтовой шпик;
- боковой шпик;
- соединительная ткань и хрящи от жиловки свинины.

4.3.3 Из баранины:

- жилованная баранина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %;
- жилованная баранина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- жилованная баранина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35 %;
- соединительная ткань и хрящи от жиловки баранины.

4.3.4 Из конины:

- жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3 %;

- жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %;
- жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10 %;
- жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %;
- жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35 %;
- соединительная ткань и хрящи от жиловки конины.

#### 4.3.5 Из оленины:

- жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3 %;
- жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %;
- жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10 %;
- жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14 %;
- жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35 %;
- соединительная ткань и хрящи от жиловки оленины.

#### 4.4 Типы замороженных блоков — I, II по 5.2.3.

### 5 Технические требования

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

#### 5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям замороженные блоки должны быть монолитными, поверхность блоков — твердой, цвет — свойственный данному виду сырья в замороженном состоянии.

Укладка мясного сырья в блоки — плотная.

Недопускается попадание воды, постороннего сырья и предметов в мясо перед замораживанием.

Не допускается на поверхности замороженных блоков наличие льда и снега.

5.2.2 По физико-химическим показателям замороженные блоки должны соответствовать требованиям, указанным в приложении А.

5.2.3 Типы замороженных блоков по форме и размерам должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для блоков	
	Тип I	Тип II
Форма блока	Усеченная четырехгранная пирамида	Прямоугольный параллелепипед
Размеры блока, мм: длина	370	От 370 до 820
	370	От 180 до 600
	высота	От 60 до 150
<b>П р и м е ч а н и я</b>		
1 Предельное отклонение блоков от установленных размеров — $\pm 10$ мм.		
2 Допускается изготавливать замороженные блоки массой не более 25 кг с указанием размеров в маркировке.		
<b>Пример: Тип II, размер 600 × 260 × 110 мм</b>		

\* «Технологическая инструкция по производству блоков из жилованного мяса замороженных», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

\*\* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[7].

5.2.4 По микробиологическим показателям замороженные блоки должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

5.2.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в замороженных блоках не должно превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

### 5.3 Требования к сырью

Для производства замороженных блоков используют сырье, полученное от убоя здоровых животных и признанное по результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы пригодным для пищевых целей (употребления в пищу человеку).

5.3.1 Для производства замороженных блоков используют следующее сырье:

- говядину по ГОСТ Р 52601, ГОСТ Р 54315 в парном, охлажденном состоянии и полученные при ее разделке:

жилованную говядину с массовыми долями соединительной и жировой тканей, указанными в наименованиях замороженных блоков;

соединительную ткань и хрящи от жиловки говядины с массовой долей мышечной ткани не более 5 %;

- свинину по ГОСТ Р 52986, ГОСТ Р 53221 в парном, охлажденном состоянии и полученные при ее разделке:

жилованную свинину с массовыми долями жировой ткани, указанными в наименованиях замороженных блоков;

свиную грудинку жилованную с массовой долей мышечной ткани не более 25 %;

хребтовый шпик с массовой долей мышечной ткани не более 5 %;

боковой шпик с массовой долей мышечной ткани не более 10 %;

соединительную ткань и хрящи от жиловки свинины с массовой долей мышечной ткани не более 5 %;

- баранину по ГОСТ Р 52843 в парном и охлажденном состоянии и полученные при ее разделке:

жилованную баранину с массовыми долями соединительной и жировой тканей, указанными в наименованиях замороженных блоков;

соединительную ткань и хрящи от жиловки баранины с массовой долей мышечной ткани не более 5 %;

- конину по ГОСТ 27095 в парном и охлажденном состоянии и полученные при ее разделке:

жилованную конину с массовыми долями соединительной и жировой тканей, указанными в наименованиях замороженных блоков;

соединительную ткань и хрящи от жиловки конины с массовой долей мышечной ткани не более 5 %;

- оленину в парном и охлажденном состоянии и полученные при ее разделке:

жилованную оленину с массовыми долями соединительной и жировой тканей, указанными в наименованиях замороженных блоков;

соединительную ткань и хрящи от жиловки оленины с массовой долей мышечной ткани не более 5 %.

5.3.2 Не допускаются для реализации в торговле и сети общественного питания замороженные блоки, предназначенные только для промышленной переработки и сформированные из:

- говядины жилованной, полученной от некастрированных быков;
- свинины жилованной, полученной от хряков, боровов и свиноматок;
- козлятины жилованной, полученной от коз и козлов;
- конины жилованной, полученной от некастрированных жеребцов;
- оленины жилованной, полученной от некастрированных взрослых оленей.

5.3.3 Используемое мясное сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*\*, и сопровождаться ветеринарными документами установленной формы.

\* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [6], [8].

\*\* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [1]—[7].

#### 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества блоков и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.2 Маркировка замороженных блоков в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074. Информация должна быть нанесена в виде текста, условных обозначений, рисунков на этикетку (контрэтикетку), на прикрепленный ярлык, листок-вкладыш или другим способом с указанием:

- группы, вида, наименования и типа замороженных блоков;
- обозначения настоящего стандарта;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организаций в Российской Федерации);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто в потребительской таре;
- даты изготовления и даты упаковывания;
- условий хранения;
- срока годности;
- пищевой ценности (в соответствии с приложением А);
- надписи: «Изготовлено из охлажденного сырья» или «Изготовлено из парного сырья»;
- информации о подтверждении соответствия.

*Пример маркировки наименования замороженного блока — «Замороженные мясные блоки из жированной говядины с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3 %».*

*Тип II, размер 600 × 260 × 110 мм.*

*Дополнительная информация: «Блоки изготовлены из охлажденного сырья».*

Допускается по согласованию с потребителем при отгрузке продукции тару не маркировать, но обязательно вкладывать ярлык с нижеперечисленными обозначениями.

5.4.3 Замороженные блоки, предназначенные только для промышленной переработки, дополнительно маркируют с указанием на этикетке: «Промпереработка».

5.4.4 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с дополнительным нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

5.4.5 На каждую упаковочную единицу транспортной тары наносят маркировку с двух торцевых сторон при помощи штампа, трафарета, ярлыка или другим способом, содержащую следующие данные:

- наименование замороженных блоков, с указанием группы, вида, типа, размера замороженных блоков;

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организаций в Российской Федерации);

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто в транспортной таре;
- масса брутто;
- дата изготовления и дату упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

#### 5.5 Упаковка

5.5.1 Тара, упаковочные и скрепляющие материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям [9], сопровождаться документацией, удостоверяющей их безопасность и качество, обеспечивать сохранность и товарный вид продукта при транспортировании и хранении.

5.5.2 Мясо перед или после замораживания упаковывают в пакеты по ГОСТ 12302, обертки из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 или упаковочные материалы, предназначенные для упаковки замороженных блоков, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

Замороженные блоки укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой с липким слоем марки А по ГОСТ 20477 или другими лентами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

Внутри предприятия, производящего замороженные блоки, допускается использование неупакованных замороженных блоков.

5.5.3 Тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха.

5.5.4 Масса нетто одной упаковочной единицы (без потребительской тары) — не более 25 кг.

5.5.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений от номинальной массы нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 8.579.

5.5.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают замороженные блоки одного вида, наименования и типа, одной даты изготовления.

5.5.7 По согласованию с потребителем допускается отгрузка замороженных блоков без потребительской тары (ящиков из гофрированного картона), но в пакетированном виде.

5.5.8 На длительное хранение поставку замороженных блоков, упакованных в ящики из гофрированного картона, рекомендуется осуществлять в пакетированном виде с ненарушенными средствами скрепления транспортного пакета. Средства пакетирования и скрепления должны соответствовать требованиям ГОСТ 21650, параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663.

Допускается устанавливать другие размеры транспортных пакетов по согласованию с грузополучателем груза.

При складировании замороженных блоков в штабеля необходимо учитывать максимально допустимую нагрузку на перекрытия многоэтажных холодильников.

## 6 Правила приемки

6.1 Замороженные блоки принимают партиями. Под партией понимают любое количество замороженных блоков одного вида, наименования и типа, выработанных в течение одной смены, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним ветеринарным документом.

6.2 Для контроля качества и приемки замороженных блоков проводят приемо-сдаточные и периодические испытания.

Для проведения приемо-сдаточных испытаний проводят выборку упакованных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Объем партии, блоки	Количество отобранных единиц упаковки, блоки
До 100	Не менее 3
От 101 до 500	Не менее 7
От 501 до 1000	Не менее 10
Св. 1000	15

Объемы выборки могут быть уменьшены в два раза при условии:

- отсутствия нареканий к поставщику на качество и безопасность жилованного мяса;
- принятии на предприятии-производителя утвержденной программы, обеспечения безопасности продукции и ее поддержания, основанных на принципах ХАССП;

6.3 В отобранных замороженных блоках определяют температуру в геометрическом центре\* блока, органолептические показатели (внешний вид, цвет), не подвергая их размораживанию, массу нетто упаковочной единицы, правильность упаковки и маркировки.

6.4 Из общего количества отобранных замороженных блоков (см. таблицу 2) выбирают три замороженных блока, которые направляют на исследования при возникновении разногласий, перечисленных в 6.5, и периодическом контроле по 6.6.

6.5 В случаях разногласия по составу замороженных блоков, а также по требованию контролирующих организаций, проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

\* Геометрический центр в замороженном мясном блоке определяется на половине его высоты, длины и ширины.

В случае разногласия по морфологическому составу замороженных блоков их подвергают размораживанию (до достижения температуры 1 °С—3 °С в геометрическом центре мясного блока) и проводят оценку методом препарирования с выделением жировой и соединительной ткани.

Массовую долю жировой и соединительной ткани  $X, \%$ , вычисляют по формуле

$$X = \frac{M_1}{M_0} \cdot 100,$$

где  $M_1$  — масса жировой и соединительной ткани, кг;

$M_0$  — масса замороженного блока, кг.

6.6 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в замороженных блоках устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов в замороженных блоках осуществляют 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 продовольственном сырье в порядке государственного мониторинга.

6.7 При получении неудовлетворительных результатов испытаний проводят повторные испытания пяти замороженных блоков, взятых из той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

6.8 Порядок и периодичность определения пищевой ценности устанавливает изготовитель замороженных блоков.

## 7 Методы контроля

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 54354.

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля — по ГОСТ 7269, ГОСТ 18321, ГОСТ 26668, ГОСТ Р 51447.

7.1.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.1.2 Подготовка проб к микробиологическому контролю — по ГОСТ 26669, ГОСТ Р 51448.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

7.3 Определение свежести мясных блоков — по ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453;

- массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

7.5 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 54354, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 21237, [10], [11].

7.6 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 53150, [12], [13]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [14];

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

- свинца — по ГОСТ 26932, [15];

- кадмия — по ГОСТ 26933, [15].

7.7 Определение пестицидов — по [16]—[18].

7.8 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [19]—[22].

7.9 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016.

7.10 Определение диоксинов — по [23].

7.11 Температуру определяют в геометрическом центре блока 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, внесенными в Государственный реестр измерительных средств, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

7.12 Определение массы нетто блоков проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Упакованные замороженные блоки транспортируют всеми видами транспорта, оборудованного холодильными установками (рефрижераторами) в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, и сопровождают ветеринарными документами.

8.2 Упакованные замороженные блоки хранят при относительной влажности воздуха не ниже 75 % и температуре не выше минус 12 °С.

8.3 Температура в толще замороженных блоков должна быть не выше минус 12 °С.

Рекомендуемые сроки годности замороженных блоков указаны в таблице 3.

Таблица 3

Вид замороженных блоков	Температура воздуха, °С, при хранении	Срок годности, мес, не более
Из говядины, конины и оленины	-12	8
	-18	12
	-20	14
	-25	18
Из свинины	-12	5
	-18	6
	-20	8
	-25	12
Из баранины	-12	6
	-18	10
	-20	11
	-25	12
Из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика	-12	3
	-18	6
	-20	8
	-25	12
Из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса (говядины, свинины, баранины, конины, оленины)	-12	1
	-18	1
	-20	1
	-25	3

8.4 Транспортирование и хранение замороженных блоков, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А  
(справочное)

## Информационные сведения о пищевой ценности замороженных блоков

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности замороженных блоков приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование замороженных блоков	Массовая доля белка, г/100 г, не менее	Массовая доля жира, г/100 г, не более	Энергетическая ценность, ккал, не более
Жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой ткани: не более 3 %	19,0	5,0	121,0
	18,0	8,0	144,0
	18,0	10,0	162,0
	18,0	10,0	162,0
	17,0	12,0	176,0
	17,0	13,0	185,0
	14,0	20,0	236,0
Соединительная ткань и хрящи от жило-ванной говядины	19,0	17,0	229,0
Жилованная свинина с массовой долей жировой ткани: не более 10 %	19,0	15,0	211,0
	18,0	18,0	234,0
	17,0	22,0	266,0
	15,0	28,0	312,0
	11,0	42,0	422,0
	10,0	49,0	481,0
	10,0	50,0	490,0
	7,0	68,0	640,0
	5,0	70,0	650,0
Грудинка свиная	7,0	65,0	613,0
Шпик хребтовый	1,0	93,0	841,0
Шпик боковой	2,0	90,0	818,0
Соединительная ткань и хрящи от жило-ванной свинины	18,0	30,0	342,0
Жилованная баранина с массовой долей соединительной и жировой ткани: не более 6 %	19,0	9,0	157,0
	17,0	17,0	221,0
	14,0	27,0	299,0
Соединительная ткань и хрящи от жило-ванной баранины	13,0	40,0	412,0

Окончание таблицы А.1

Наименование замороженных блоков	Массовая доля белка, г/100 г, не менее	Массовая доля жира, г/100 г, не более	Энергетическая ценность, ккал, не более
Жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой ткани: не более 3 %	19,0	6,0	130,0
	19,0	7,0	139,0
	18,0	13,0	189,0
	18,0	14,0	198,0
	17,0	16,0	212,0
	14,0	22,0	254,0
Соединительная ткань и хрящи от жилованной конины	17,0	20,0	248,0
Жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой ткани: не более 3 %	19,0	5,0	121,0
	19,0	6,0	130,0
	18,0	11,0	171,0
	17,0	12,0	176,0
	16,0	15,0	199,0
	14,0	20,0	236,0
Соединительная ткань и хрящи от жилованной оленины	17,0	19,0	239,0

Приложение Б  
(справочное)**Информационные сведения о морфологическом составе замороженных блоков\***

Б.1 Информационные сведения о морфологическом составе замороженных блоков приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование замороженных блоков	Массовая доля ткани, %	
	мышечной, не менее	соединительной и жировой, не более
Жилованная говядина с массовой долей соединительной и жировой ткани: не более 3 %	97,0	3,0
	94,0	6,0
	90,0	10,0
	88,0	12,0
	86,0	14,0
	80,0	20,0
	65,0	35,0
	0—5,0	95,0—100,0
Соединительная ткань и хрящи от жилованной говядины Жилованная свинина с массовой долей жировой ткани: не более 10 %	90,0	10,0
	85,0	15,0
	80,0	20,0
	70,0	30,0
	50,0—70,0	30,0—50,0
	45,0	55,0
	40,0	60,0
	20,0	80,0
Грудинка свиная Шпик хребтовый Шпик боковой	15,0—50,0	50,0—85,0
	10,0—25,0	75,0—90,0
	0—5,0	95,0—100,0
	0—10,0	90,0—100,0
	0—5,0	95,0—100,0

\* Сведения о морфологическом составе замороженных блоков, приведенные в приложении, носят справочно-информационный характер и являются усредненными. Морфологический состав замороженных блоков зависит от возраста, пола, породы, типа откорма животных. Для определения и уточнения морфологического состава замороженных блоков следует использовать препарирование.

Окончание таблицы Б.1

Наименование замороженных блоков	Массовая доля ткани, %	
	мышечной, не менее	соединительной и жировой, не более
Жилованная баранина с массовой долей соединительной и жировой ткани:		
не более 6 %	94,0	6,0
не более 20 %	80,0	20,0
не более 35 %	65,0	35,0
Соединительная ткань и хрящи от жилованной баранины	0—5,0	95,0—100,0
Жилованная конина с массовой долей соединительной и жировой ткани:		
не более 3 %	97,0	3,0
не более 6 %	94,0	6,0
не более 10 %	90,0	10,0
не более 14 %	86,0	14,0
не более 20 %	80,0	20,0
не более 35 %	65,0	35,0
Соединительная ткань и хрящи от жилованной конины	0—5,0	95,0—100,0
Жилованная оленина с массовой долей соединительной и жировой ткани:		
не более 3 %	97,0	3,0
не более 6 %	94,0	6,0
не более 10 %	90,0	10,0
не более 14 %	86,0	14,0
не более 20 %	80,0	20,0
не более 35 %	65,0	35,0
Соединительная ткань и хрящи от жилованной оленины	0—5,0	95,0—100,0

## 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] Правила организации ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья. Утверждены 29.12.2007 г., № 677
- [3] Сборник нормативных правовых документов по ветеринарии. Т. 1. Москва, 2002 г., Ветеринарное законодательство Т. 1, 2, 1972 г.; т. 3, 1981 г.; т. 4, 1988 г. Кодекс здоровья наземных животных (Всемирная организация наземных животных — МЭБ), том 1, 2, 19-е изд., 2010 г.
- [4] Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г., № 317
- [5] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299\*
- [6] СП 3238—85 от 27.03.85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
- [7] Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Утверждены Приказом Минсельхоза России от 16.11.2006 г. № 422. Зарегистрирован Минюстом 24.11.2006 г., № 8524
- [8] СанПин 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с дополнениями и изменениями
- [9] ГН 2.3.3.972—2000 Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы
- [10] МУК 4.2.1122—02 Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах
- [11] МУК 4.2.1955—2005 Методы выявления и определения бактерий рода *Salmonella* и *Listeria* на основе гибридизационного ДНК-РНК анализа
- [12] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [13] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-адсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
- [14] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
- [15] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
- [16] 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
- [17] МУ 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [18] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [19] МУК 4.1.1912—2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола) в продуктах животного происхождения методом высокозэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
- [20] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

\* Действует на территории Таможенного союза.

- [21] МР 4.18/1890—91      Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
- [22] МУ 3049—84      Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [23] МУК—99 от 15.06.1999      Методические указания по идентификации и изомерспециальному определению полихлорированных дibenzo-пара-диоксинов и дibenзофuranов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жироодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

УДК 637.514.037:006.354

ОКС 67.120.10

Н11

ОКП 92 1110  
92 1130  
92 1140  
92 1170  
92 11920

Ключевые слова: замороженные блоки, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, маркировка, тара, упаковка, транспортирование, хранение

---

Редактор *Л.В. Коротникова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *В.Е. Нестерова*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 04.07.2012. Подписано в печать 20.07.2012. Формат 60 × 84 ¼. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,74. Тираж 201 экз. Зак. 639.

---

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.