ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

Технические условия

СТ РК 975-94

Издание официальное

**Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации
при кабинете Министров Республики Казахстан**

**Алматы
1996**

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Коллегии Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Кабинете Министров Республики Казахстан от 1994г.

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **1999 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 ВЗАМЕН ГОСТ 18236-85, ТУ 10.02.01.134-90 (в части рулета из рубца), РСТ КазССр 689-90, РСТ КазССр 729-86, ТУ 49 КазССР 115-85. ТУ 10. КазССР 14.126-89 и ТУ 10.КазССР 14.159-90

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Кабинете Министров республики Казахстан

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Ассортимент	3
4	Технические требования	4
5	Правила приемки	17
6	Методы контроля	18
7	Транспортирование и хранение	18
8	Гарантии изготовителя	19

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ВАРЕНЫЕ
Технические условия

Дата введения 1994-09-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные вареные продукты, предназначенные для местной реализации

Требования разделов 4,6 и 7 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми

Обязательные требования к качеству мясных вареных продуктов, обеспечивающие их безопасность жизни и здоровья населения изложены в пунктах 4.6, 4.8

Стандарт пригоден для целей сертификации

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 21-78 «Сахар-песок. Технические условия»

ГОСТ 83-79. «Натрий углекислый. Технические условия»

ГОСТ 84-76 «Натрий углекислый 10-водный. Технические условия».

ГОСТ 245-76 « Натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный. Технические условия».

ГОСТ 427-77. «Линейки измерительные металлические. Технические условия»;

ГОСТ 779-55. «Мясо говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия»

ГОСТ 975-88. «Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия»;

ГОСТ 1341-74. Пергамент. Технические условия»;

ГОСТ 1723-86. «Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия»,

ГОСТ 1760-86. «Подпергамент. Технические условия»

ГОСТ 1935-55. «Мясо баранина и козлятина в тушах. Технические условия»;

Издание официальное

ГОСТ 2156-76. «Натрий двууглекислый. Технические условия»;

ГОСТ 4197-74. «Натрий азотистокислый. Технические условия»;

ГОСТ 7502-80. «Рулетки измерительные металлические. Технические условия»

ГОСТ 7724-77 «Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия»

ГОСТ 7730-89 «Пленка целлюлозная. Технические условия»

ГОСТ 7977-87. «Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия»

ГОСТ 8273-75. «Бумага оберточная. Технические условия»

ГОСТ 8558.1-78 «Продукты мясные. Методы определения нитрита»

ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб»

ГОСТ 9987-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия»

ГОСТ 9958-81 «Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.

ГОСТ 9959-74 «Продукты мясные. Органолептический метод определения показателей качества».

ГОСТ 11354-82 «Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности. Технические условия».

ГОСТ 13361-84 «Ящики дощатые для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия».

ГОСТ 13493-86 «Натрий триполифосфат. Технические условия»

ГОСТ 13830-91 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

ГОСТ 17308-88 «Шпагаты. Технические условия»

ГОСТ 17594-81 «Лист лавровый сухой. Технические условия»

ГОСТ 23231-90 «колбасы и продукты мясные. Метод определения остаточной активности кислой фосфотофазы».

ГОСТ 23676-79 «Весы для статистического взвешивания. Пределы взвешивания. Метрологические параметры»

ГОСТ 26929-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути».

ГОСТ 26929-86 «сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов»

ГОСТ 26930-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка».

ГОСТ 26931-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди»

ГОСТ 26932-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца»

ГОСТ 26933-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения

кадмия».

ГОСТ 26934-86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка».

ГОСТ 27095-86. «Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах»

ГОСТ 28498090 «Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний».

ГОСТ 29045-91 «Перец душистый. Технические условия»

ГОСТ 29050-91 «Перец черный и белый. Технические условия»

ГОСТ 29053-91. «Перец красный. Технические условия»

ГОСТ 29055-91 «Кориандр. Технические условия»

ОСТ 10-02-01-04-86 «Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные. Технические условия»

ОСТ 10 87-87 «Оболочка из целлюлозной пленки (целлофана). Технические условия»

ОСТ 49161-80 «Кровь пищевая. Продукты пищевой крови»

ТУ 6-09-13-832-82 «Натрий аскорбиновокислый. Технические условия»

ТУ 6-09-590-75 «Натрий азотитокислый. Технические условия»

ТУ 10.02.01.75.88 «Субпродукты мясные обработанные. Технические условия»

ТУ 10.02.01.147-91 «Кишки свиные обработанные. Технические условия»

ТУ 10.02.01.148-91 «Кишки говяжьи обработанные. Технические условия»

ТУ 10-04-02-931-88 «белок растительный пищевой соевый. Технические условия».

ТУ 10.10.541-81 «Ящики алюминиевые для колбасных изделий и копченостей. Технические условия».

ТУ 49 720-80. «копреципитат пищевой растворимый низкокальциевый. Техническое условия»

ТУ 49 721-85 «казенаты пищевые. Технические условия»

ТУ 49 833-86 «Чеснок замороженный измельченный. Технические условия»

ТУ 92-887-021-90 « Спрены защитные для технических термометров.»

ТУ 113-25-110-90 «Натрий фосфорнокислый двухзамещенный. Технические условия.

3 Ассортимент

3.1 Вареные продукты вырабатывают следующих сортов и наименований:

Высший сорт;

Окорок тамбовский;

Окорок воронежский;
Окорок обезжиренный;
Рулет ленинградский;
Рулет ростовский;
Свинина прессованная
Ветчина в оболочке;
Ветчина для завтрака;
Ветчина в форме;
Конина в форме;
Говядина особая;
Ассорти;
Ассорти с кониной;
Ассорти с бараниной;
Первый сорт:
Бекон прессованный;
Второй сорт:
Мясо свиных голов прессованное;
Продукт ветчиной субпродуктовый;
Третий сорт:
Ассорти прессованное;
Рулет из рубца
Рулет кокчетавский
3.2 Коды ОКП приведены в обязательном приложении А.

4 Технические требования

4.1 Вареные продукты должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке

4.2 Для выработки вареных продуктов должны применять следующие сырье и вспомогательные материалы:

Свинину по ГОСТ 7724 (включая туши подсвинков массой 30-38кг)

Бекон соленый в полутушах;

Говядину по ГОСТ 779;

Конину по ГОСТ 27095;

Баранину по ГОСТ 1936;

Мясо свиных голов;

Щековину свиную;

Субпродукты мясные (мясная обрезь и рубцы говяжьи) обработанные по ТУ 10.02.01.76;

Блоки из мясной говяжьей обрези, рубцов говяжьих, мяса свиных голов и щековины заморожены по ГОСТ 10-02-01-04;

Для тамбовского окорока – тазобедренную часть от свиных полутуш первой и второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой и соленого бекона.

Для воронежского окорока - лопчатую часть от свиных полутуш первой и второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой и соленого бекона

Для обезжиренного окорока - тазобедренную часть с толщиной слоя шпика не более 0,5 см от свиных полутуш второй, третьей и четвертой категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

Для ленинградского рулета – тазобедренную часть без костей и хрящей (с голяшкой или без нее) от свиных полутуш первой второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой и соленого бекона

Для ростовского рулета – лопчатую часть без костей и хрящей (с рулькой или без нее) от свиных полутуш первой и второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой и соленого бекона;

Для прессованной свинины – лопаточную часть без костей, хрящей от свиных полутуш первой, второй и четвертой категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

Для ветчины в оболочке – свинину от тазобедренной, лопаточной, спиной, поясничной и шейной частей в естественном соотношении после снятия шпика с содержанием жировой ткани (30±5) % от свиных полутуш первой, второй и четвертой категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

Для ветчины для завтрака – свинину нежирную без видных включений жировой ткани от свиных полутуш первой, второй, третьей, четвертой категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

Для ветчины в форме – лопаточную часть без костей и хрящей от свиных полутуш первой, второй и четвертой категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

Для пресованного бекона – срезки шейной и грудореберной частей свиных полутуш первой и второй и категории в шкуре, с частично снятой шкурой, с содержание жировой ткани не более 60%, свиной шкурки не более 15%, а также при разделке на копчености соленого бекона;

Для прессованного мяса свиных голов – мясо свиных голов в шкуре, без костей и хрящей;

Для конины в форме – конину первой и второй категории;

Для говядины особой – говядину первой категории (плечевую, лопаточную и грудореберную части), с содержанием жира не более 25%, преимущественно от молодых животных;

Для ассорти – говядину первой категории (плечевую, лопаточную и грудореберную части), с содержанием жира не более 20%, преимущественно от молодых животных и свинину второй категории (лопаточную часть), с толщиной шпика не более 3 см;

Для ассорти с кониной – говядину первой категории (плечевую, лопаточную и грудореберную части), с содержанием жира не более 25%, преимущественно от молодых животных и свинину второй категории (лопаточную часть), с толщиной шпика не более 3см и конину первой категории (части туши, неиспользуемые на производство национальных изделий), не ниже первого сорта;

Для ассорти с бараниной – говядину первой категории (плечевую, лопаточную и грудореберную части), с содержанием жира не более 25%, преимущественно от молодых животных и свинину второй категории (лопаточную часть), с толщиной шпика не более 3 см и баранину первой, второй категории (тазобедренную, поясничную, лопаточно-спинную части), с содержанием жира не более 20%, преимущественно от молодых животных;

Для ассорти прессованного – рубцы говяжьи и мясо свиных голов;

Для продукта ветчинного субпродуктового – мясную обрезь и щековину свиную;

Для рулета кокчетавского – рубцы говяжьи и межсосковую часть;

Для рулета из рубца – рубцы говяжьи;

Соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830 выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов 0,1 и 2 , не ниже первого сорта;

Лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;

Перец черный и белый по ГОСТ 29080;

Перец душистый по ГОСТ 29045;

Кориандр по ГОСТ 29055

Перец красный по ГОСТ 29053;

Экстракты пряностей, разрешенные к применению органом здравоохранения;

Чеснок свежий по ГОСТ 7977;

Чеснок сушеный по ГОСТ 16729;

Чеснок, консервированный поваренной солью, по действующей нормативно-технической документации;

Чеснок замороженный, измельченный по ТУ 49833;

Экстракт чеснока , разрешенные к применению органом здравоохранения;

Лук репчатый свежий по ГОСТ 1723:

Натрий азотистокислый (нитрат натрия) по ГОСТ 4197;

Натрий азотистокислый (натрий нитрит) ОСЧ 7-3 по ТУ 6-09-390;

Сахар-песок по ГОСТ 21;

Глюкозу кристаллическую по ГОСТ 975;

Натрий аскорбиновокислый по ТУ 6-09-13-832;

Витамин С по ст. 6

Натрий углекислый по ГОСТ 83,

Натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;

Натрий двууглекислый (бикарбонат) по ГОСТ 2156;

Натрия триполифосфат пищевой по ГОСТ 13493;

Натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный по ГОСТ 245;

Натрий фосфорнокислый двухзамещенный по ТУ 113-25-110;

Плазму или сыворотку крови по ГОСТ 49 161;

Казеинат натрия по ТУ 49 721;

Белок растительный пищевой соевый по ТУ 10-04-02-31;

Белок соевый изолированный зарубежного производства, разрешенный к применению органом здравоохранения;

Копреципитат пищевой растворимый низкокальциевый по ТУ 49 720;

Синюги, пузыри мочевые говяжьи, пленку синюжную по ТУ 10.02.01.148;

Пузыри мочевые свиные по ТУ 10.02.01.147;

Оболочку из целлюлозной пленки (целлофана) по ГОСТ 10.87 и другую искусственную оболочку, разрешенную к применению органом здравоохранения;

Шпагат из лубяных волокн по ГОСТ 17308 (№0; 0,84; 1,0 ктекс) или вискозный (0,80; 1,0 ктекс)

Нитки льняные по ГОСТ 14961;

Сетки нитяные или капроновые по действующей нормативно-технической документации;

Скрепки металлические по нормативно – технической документации.

4.3 Допускается при выработке вареных продуктов применять: свинину в парном состоянии;

свинину в замороженном состоянии со сроком хранения не более 3 мес.

4.4 Не допускается для выработки вареных продуктов применять мясо храков, быков, жеребцов, баранов, а также мясо, замороженное более одного раза, с заметно изменившемся цветом поверхности

4.5 По органолептическим показателям вареные продукты должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1

4.6 По физико – химическим, бактериологическим и медико-биологическим показателям вареные продукты должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристики и норма									
	окорока			рулеты				Бекон Прессованный	ветчина	
	тамбовский	воронежский	обезжиренный	ленинградский	ростовский	кокчетавский	Из рубца		В оболочке	Для завтрака
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, мяса и шпика, без бахромок и щетины, края ровно обрезаны			Без выкатов и остатков		Поверхность чистая, края ровно обрезаны, плотно свернутые внешней стороной рубца наружу, с петлей для подвешивания		Поверхность чистая, без выкатов мяса, шпика и шкуры, без бахромок и остатков щетины	Поверхность батонов в сетке или без нее, чистая, сухая без слипов, оболочка не нарушена	
	в шкуре, с частично снятой шкурой, без шкуры		Без шкуры	Плотно свернутые шкурой или шкурой и шпиком, или шпиком наружу с петлей для подвешивания						
	С петлей для подвешивания									
консистенция	упругая			упругая		упругая		плотная	плотная	

Продолжение таблицы 1

Наименование показателей	Характеристика и норма									
	Говядина особая	ассорти	Ассорти с кониной	Ассорти с баранией	Продукт ветчинный субпродуктовый	Конина в форме	Ветчина в форме	Свинина прессованная	Мясо свинных голов прессованное	Ассорти прессованное
1	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Внешний вид	Поверхность батонов чистая, сухая, без слипов, оболочка не нарушена				Поверхность батонов чистая, сухая, без слипов, оболочка не нарушен, без бульонных и жировых отеков	Поверхность чистая, без бахромок и выкатов мяса	Поверхность чистая, без бахромок и выкатов мяса, шпика		Поверхность чистая, без выкатов	
							Без остатков щетины, с частично снятой шкурой, без шкуры	Без шкуры	мяса, жира шкуры, без бахромок и остатков щетины	И рубца, жира, без бахромок и остатков щетины
консистенция	плотная		плотная		плотная		плотная		плотная	

Продолжение таблицы 1

Наименование показателей	Характеристика и норма									
	Окорока			рулеты				Бекон прессованный	ветчина	
	Тамбовский	Воронежский	Обезжиренный	Ленинградский	Ростовский	Кокчетавский	Из рубца		В оболочке	Для завтрака
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от розового до красного цвета без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения					Равномерно распределенные слои рубца и межсосковой части		Мраморная мышечная ткань от розового до красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розовым оттенком, без пожелтения, шкурки желтовато-сераватый	Мраморная мышечная ткань от розового до красного цвета, без серых пятен куски мышечной и жировой ткани неопределенной формы, при нарезании не распадаются, цвет жира белый или с розоватым оттенком без пожелтения	
						кремово-серого цвета с прослойкой желе	Серого цвета с прослойками желе			

Продолжение таблицы 1

Наименование показателей	Характеристика и норма									
	Говядина особая	ассорти	Ассорти с кониной	Ассорти с бараниной	Продукт ветчинный субпродуктовый	Конина в форме	Ветчина в форме	Свинина пресованная	Мясо свинных голов прессованное	Ассорти пресованное
1	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Вид на разрезе	Мышечная ткань красного цвета, без серых пятен и грубой соединительной ткани, с включениями межмышечного жира и равномерно расположенными кусочками размером не более 25 мм:				Мышечная ткань красного цвета, без серых пятен и грубой соединительной ткани, с равномерно распределенными кусочками мясной обрезки и щековины размером 10-25мм	Равномерное распределение слой мышечной и жировой ткани, мышечная ткань серого или красного цвета с прослойками жира белого цвета без пожелтения	По периметру слой шпика, равномерно окрашенная мышечная ткань от розового до красного цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения Шкурки желтовато-сероватые	По периметру слой шпика, мышечная ткань серого цвета или со слабо-розовым оттенком, , цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Мраморная равномерно распределенная мышечная ткань красного цвета, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения Шкурки желтовато-сероватые	Равномерное распределение слои рубца и мяса кремового-серого цвета
	говядины	Говядины и свинины	Свинины, говядины и конины	Свинины, говядины и баранины.						
	Цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения									

Продолжение таблицы 1

<table>
<tr><td rowspan="3">Наименование показателей</td><td colspan="11">Характеристика и норма</td></tr>
<tr><td colspan="3">Окорока</td><td colspan="4">рулеты</td><td>Бекон прессованный</td><td colspan="2">ветчина</td></tr>
<tr><td>Тамбовский</td><td>Воронежский</td><td>Обезжиренный</td><td>Ленинградский</td><td>Ростовский</td><td>Кокчетавский</td><td>Из рубца</td><td></td><td>В оболочке</td><td>Для завтрака</td></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Запах и вкус</td><td colspan="3">Запах ветчинный, продукт сочный, без посторонних привкуса и запаха, вкус</td><td colspan="2" rowspan="2">Запах ветчинный, вкус солоноватый продукт сочный, без посторонних привкуса и запаха</td><td colspan="2" rowspan="2">Запах приятный в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха</td><td rowspan="2">Запах чеснока, специй, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха</td><td colspan="2">Запах приятный, без посторонних привкуса и запаха</td></tr>
<tr><td colspan="2">солоноватый</td><td>Слабо соленый</td><td>Солоноватый</td><td>Слабо соленый</td></tr>
<tr><td>Форма, размер и вязка</td><td>Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена</td><td>Прямоугольная, плоская ножка, отпилена в запястье</td><td>Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена</td><td colspan="2">Цилиндрическая или округленная, суживающаяся к ножке, перевязанные с двух сторон продольно и через каждые 6-8см поперечно с петлей для поддерживания, в спецформах-овальная, прямоугольная</td><td>Овальная или удлиненная, с поперечными перевязками через каждые 3-5см</td><td>Овальная или продолговатая,с поперечными перевязками через каждые 5см</td><td>Овальна, прямоугольная, цилиндрическая</td><td colspan="2">Батоны в оболочке диаметром от 120 до 140 мм от 100 до 120 мм прямой или слегка изогнутый формы длиной не более 50см с поперечными перевязками через каждые 5-8см</td></tr>
<tr><td colspan="9"></td><td></td><td>В пузырях круглые или овальные, перевязанные крестообразно, в форме, в виде прямоугольника</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 1

Наименование показателей	Характеристика и норма									
	Говядина особая	ассорти	Ассорти с кониной	Ассорти с бараниной	Продукт ветчинный субпродуктовый	Конина в форме	Ветчина в форме	Свинина прессованная	Мясо свинных голов прессованное	Ассорти прессованное
1	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Запах и вкус	Запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха, вкус солоноватый				Запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха,	Запах приятный, без посторонних привкуса и запаха,	Запах ветчинный, без посторонних привкуса и запаха,	Запах чеснока, лука специй, слабо соленый, без посторонних привкуса и запаха,	Запах лаврового листа, специй, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха,	Запах лаврового листа, специй, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха
Форма, размер и вязка	Батоны в оболочке, диаметром От 100 до 140мм от 85 от 65 До 100мм до 85 мм Прямой или слегка изогнутой формы, длиной не более 50см с поперечными перевязками через каждые 8-10см 8-10см 15 см 5см И одной продольной в пузырях круглые или овальные перевязанные крестообразно				Батоны в оболочке диаметром от 85 до 100 мм прямой или слегка изогнутой формы, длиной не более 50 см, с поперечными перевязками и через каждые 6-10см и двумя продольными	Овальная, прямоугольная		Овальная, прямоугольная		Овальная, прямоугольная

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика и норма									
	Окорока			рулеты				Бекон прессованный	ветчина	
	Тамбовский	Воронежский	Обезжиренный	Ленинградский	Ростовский	Кокчетавский	Из рубца		В оболочке	Для завтрака
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Массовая доля поваренной соли, % не более	3,0	3,0	2,5	3,0	3,0	2,0	2,5	3,0	3,0	2,5
Массовая доля нитрита натрия, % не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	-	-	0,003	0,003	0,003
Остаточная активность кислой фосфотазы, % не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006
Толщина подкожного слоя шпика пр прямом срезе, см не более	4,0	4,0	0,5	3,0	3,0	-	-	-	-	-
Масса единицы готового продукта, кг не более	10,0	9,0	8,0	9,0	8,0	3,5	Не нормируется	5,0	Не нормируется	
наличие сальмонелл в 25 г продукта	Не допускается			Не допускается				Не допускается	Не допускается	
Общее количество микробов в 1гпродукта	$5*10^2$-$1*10^3$	$5*10^2$ - $1*10^3$	$5*10^2$ - $1*10^3$	$1*10^2$ - $2*10^2$	$1*10^2$ - $2*10^2$	$2,5*10^3$ - $5*10^3$	$2,5*10^3$ - $5*10^3$	$1*10^3$	$1*10^2$ - $2*10^2$	$1*10^2$ - $2*10^2$
Наличие бактерий группы кишечной палочки (лактозосбраживающие) в 10г продукта	Не допускается			Не допускается				Не допускается	Не допускается	

Продолжение таблицы 2

Наименование показателей	Характеристика и норма									
	Говядина особая	ассорти	Ассорти с конией	Ассорти с баранией	Продукт ветчинный субпродуктовый	Конина в форме	Ветчина в форме	Свинина пресованная	Мясо свинных голов прессованное	Ассорти прессованное
1	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Массовая доля поваренной соли, % не более	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	2,5	3,0	2,5
Массовая доля нитрита натрия, % не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	-	0,003	-
Остаточная активность кислой фосфотазы, % не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006
Толщина подкожного слоя шпика пр прямом срезе, см не более	-	-	-	-	-	-	1,5	1,0	-	-
Масса единицы готового продукта, кг не более	10,0	10,0	7,0	7,0	7,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
наличие сальмонелл в 25 г продукта	Не допускается			Не допускается					Не допускается	
Общее количество микробов в 1гпродукта	$1*10^2$ - $2*10^2$	$1*10^2$ - $2*10^2$	$1*10^2$ - $2*10^2$	$1*10^2$ - $2*10^2$	$1,5*10^3$ - $5*10^3$	$1*10^3$ - $2*10^3$	$1*10^3$ - $2*10^3$	$1*10^3$ - $2*10^3$	$2*10^3$ - $5*10^3$	$2*10^3$ - $5*10^3$
Наличие бактерий группы кишечной палочки (лактозосбраживающие) в 10г продукта	Не допускается			Не допускается					Не допускается	

Продолжение таблицы 2

Наименование показателей	Характеристика и норма									
	Окорока			рулеты				Бекон прессованный	ветчина	
	Тамбовский	Воронежский	Обезжиренный	Ленинградский	Ростовский	Кокчетавский	Из рубца		В оболочке	Для завтрака
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Токсичные элементы:										
Свинец, мг/кг, не более	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Кадмий, мг/кг, не более	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
мышьяк, мг/кг, не более	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
ртуть, мг/кг, не более	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
медь, мг/кг, не более	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Цинк мг/кг, не более	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0
Микотоксины: Афлатоксин B_1, мг/кг	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Нитрозамины, мг/кг, не более	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002
Радионуклиды:										
Цезий 134,137, ки/кг	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$
Стронций 90, ки/кг	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$

Окончание таблицы 2

Наименование показателей	Характеристика и норма									
	Говядина особая	ассорти	Ассорти с кониной	Ассорти с баранией	Продукт ветчинный субпродуктовый	Конина в форме	Ветчина в форме	Свинина пресованная	Мясо свинных голов прессованное	Ассорти прессованное
1	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Токсичные элементы:										
Свинец, мг/кг, не более	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Кадмий, мг/кг, не более	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
мышьяк, мг/кг, не более	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
ртуть, мг/кг, не более	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
медь, мг/кг, не более	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Цинк мг/кг, не более	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0
Микотоксины: Афлатоксин B_1, мг/кг	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Нитрозамины, мг/кг, не более	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002
Радионуклиды:										
Цезий 134,137, ки/кг	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$	$2*10^{-10}$
Стронций 90, ки/кг	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$	$2*10^{-11}$

Примечание

1. Допускается вырабатывать:

Рулеты в формах без перевязок;

Рулеты небольшие, массой не менее 0,7 кг, цилиндрической формы, перевязанные с двух сторон и чрез каждые -5 см поперечно, с петлей для подвешивания

2. Свободные концы оболочки и шпагаты (ниток) при выработке рулетов, ветчины в оболочке и ветчины для завтрака должны быть не менее 4см;

3. Допускается, вырабатывают ветчину в оболочке, ветчину для завтрака, говядину особую, ассорти, ассорти с бараниной, ассорти с кониной и продукт ветчинный субпродуктовый в искусственной оболочке без перевязок при наличии на ней печатных обозначений с указанием наименование предприятия-изготовителя, наименование продукта и обозначение настоящего стандарта

4. Допускается закреплять концы батонов в искусственно оболочке ветчины в оболочке, ветчины для завтрака, говядины особой, ассорти, ассорти с кониной, ассорти с бараниной и продукта ветчинного субпродуктового металлическими скрепками

5. Ветеринарные клейма, указывающие категорию, на шкуре окороков и рулетов не удаляются

6. При использовании фосфатов их содержание должно не превышать 0,4% в пересчете на фосфор

7. Допускается при варке окороков в термокамере их реализация с оголением рульки или голяшки длиной не более 5 см

8. Допускается вырабатывать ленинградский рулет без голяшки, ростовский - без рульки

9. Допускается вырабатывать конину в форме без применения нитрита натрия

10. Допускается при нарушении целостности оболочки выпускать нецелые батоны ветчины в оболочке, ветчины для завтрака, говядины особой, ассорти, ассорти с кониной, ассорти с бараниной и продукта ветчинного субпродуктового. При этом срезанные концы батонов должны быть завернуты салфеткой из целлофана, пергамента, подпергамента или других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения, и перевязаны шпагатом (нитками) или резиновыми обхватами.

4.7 не допускается для реализации ветчины для завтрака, говядина особая, ассорти с кониной и ассорти с бараниной, ветчина в оболочке, имеющие:

Бульонно-жировые отеки длиной не более 5см

Отдельные пустоты более 0,5см

Продукт ветчинный субпродуктовый, имеющий:

Бульонно-жировые отеки, длиной не более 10см

Отдельные пустоты размером более 0,5см

4.8 содержание пестицидов в вареных продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных «медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» от 01.08.89 №5061-89

4.9 вареные продукты должны выпускаться в реализацию с температурой в толще продуктов не ниже 0^0С и не выше 8^0С

4.10 вареные продукты без оболочки, без шкуры или с частично снятой шкурой завертывают в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ

1760, целлофан по ГОСТ 7730 или другие упаковочные материалы, разрешенные органом здравоохранения.

4.11 Вареные продукты укладывают в многооборотную тару-деревянную по ГОСТ 13361 и ГОСТ 11354, металлическую по ТУ 10.10.541, полимерную по ТУ 10.10.01.04 или тару из других материалов, разрешенную органом здравоохранения.

4.12 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается тару накрывать оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом или подпергаментом

4.13 Масса брутто должна быть не более 30кг

4.14 В каждый ящик упаковывает вареные продукты одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований вместе производится по согласованию с потребителем.

4.15 В каждую единицу упаковки вкладывают ярлык с указанием:

Наименование предприятия изготовителя и (или) товарного знака, его местонахождение;

Наименование продукции;

Массовой доли жира в пересчете на сухое вещество (для жирного курта);

Массы нетто;

Дата выработки и даты конечного срока реализации;

Пищевой и энергетической ценности 100г продукта

Обозначение настоящего стандарта.

4.16. реализация вареных продуктов в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 граммов продукта: белок, жир, калорийность.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки, определении партии и отбор производят по ГОСТ 9792 и ГОСТ 26929

5.2. каждая партия вареных продуктов должна быть принята соответсвующими контролирующими службами предприятия-изготовителя и сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим ее качество

5.3 Показатели массовой доли поваренной соли, нитрита натрия и бактериологические определяются периодическим, но не реже одного раза в декаду

5.4 Остаточная активность кислой фосфатазы определяются в сорных случаях по эффективности тепловой обработки

5.5. потребитель и контролирующие организации имеют право проводить выборочной контроль на соответствие продукции требованиям

настоящего стандарта

5.6. периодичность контроля содержания токсичных элементов, афлотоксина B_1, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов в вареных продуктах осуществляется в соответствии с порядком, установленным органом санитарного надзора

5.7 при получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей производят повторные испытания на удвоенном количестве образцов, взятых от той же партии.

Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества колбасных изделий между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория)

6 Методы контроля

6.1 Контроль органолептических показателей проводят по ГОСТ 9959

6.2 Проверки размеров и вязки батонов готового продукта проводят с помощью металлической линейки по ГОСТ 427 или металлической рулетки по ГОСТ 7502. Проверку форм готового продукта проводят визуальным контролем

6.3 Контроль массы готового продукта проводят на весах по ГОСТ 23676 с допускаемой погрешностью ±2

6.4 Массовую долю поваренной соли определяют по ГОСТ 9957

6.5 Массовую долю нитрита определяют по ГОСТ 8558.1

6.6 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют по ГОСТ 23231

6.7 Бактериологические исследования проводят по ГОСТ 9958

6.8 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, афлотоксин B_1, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов по методам, утвержденным органом здравоохранения.

6.9 Определение температуры в толще готового продукта проводят термометром по ГОСТ 28498, в защитной оправе по ТУ 92-887-021

7 Транспортирование и хранение

7.1 Вареные продукты транспортируют в охлажденном или других изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевоза пищевых грузов, действующих на данном виде транспорта

7.2.Вареные продукты должны храниться на предприятиях при температуре не ниже 2 и не выше 6С и относительной влажности воздуха 75+5%

8.Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие вареных продуктов требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования

8.2 Гарантийный срок хранения и реализации вареных продуктов из свинины и конины в форме не боле 4суток, ветчины в оболочке, ветчины для завтрака не более 72часов, говядины особой, ассорти, ассорти с кониной, ассорти с бараниной не более 96ч, продукта ветчинного субпродуктового не более 48ч, рулета кокчетавского, рубца из зельца и ассорти прессованного не более 24ч с момента окончания технологического процесса.

УДК 637.525 **Группа Н-11**

Ключевые слова: область применения, нормативные ссылки, ассортимент, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

Басуға _____ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 240074

Код МКС 67.120.10
СТ РК 975-94 «Продукты мясные вареные. Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования разделов 4, 6 и 7 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми. Обязательные требования к качеству мясных вареных продуктов, обеспечивающие их безопасность для жизни, здоровья населения изложены в п. 4.6 и п.4.8. Стандарт пригоден для сертификационных целей.	-

(САС № 4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)