ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52986—2008

МЯСО
РАЗДЕЛКА СВИНИНЫ НА ОТРУБЫ
Технические условия

Издание официальное

БЗ 9—2008/268

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 Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии»

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 октября 2008 г. № 260-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, 2009

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО. РАЗДЕЛКА СВИНИНЫ НА ОТРУБЫ

Технические условия

Meat. Dressing of pork into cuts.
Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

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

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

Издание официальное

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 7724—77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—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 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23392—78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Примечание — 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, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427.

4 Классификация

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

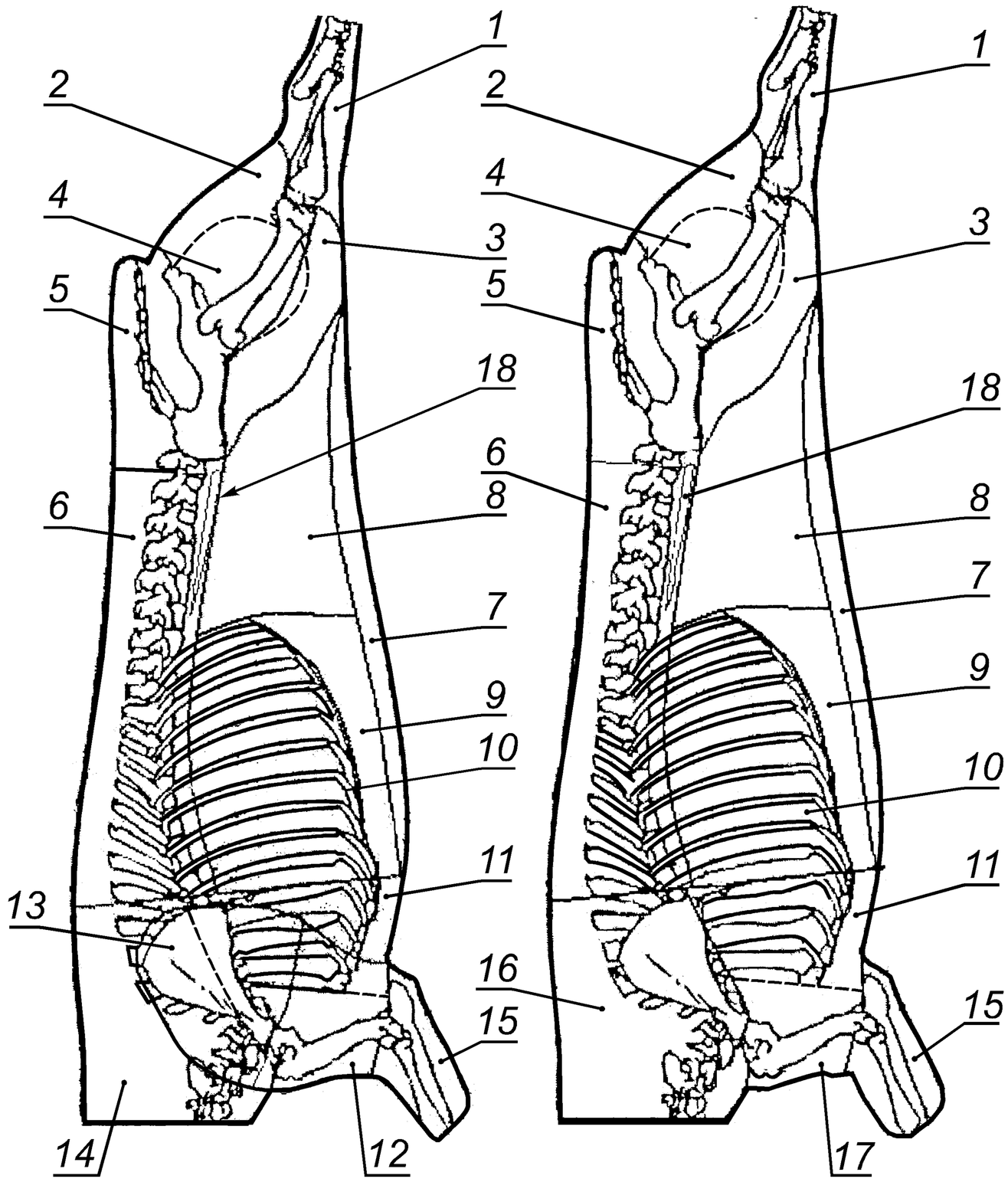
Для реализации в торговой сети и в сети общественного питания используют отрубы — охлажденные и замороженные. Для промышленной переработки — парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные.

5 Технические требования

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

мясных продуктов, ветеринарно-санитарных требований при импорте в Российскую Федерацию мяса и мясных продуктов, санитарных правил для предприятий мясной промышленности и санитарно-эпидемиологических правил и нормативов*.

5.2 Схема разделки свинины на отрубы приведена на рисунке 1.



Вариант 1 Вариант 2

1—5 — тазобедренный отруб; *6—10* — средний отруб; передний отруб: *11—15* (вариант 1) и *11, 15—17* (вариант 2)
1 — задняя голяшка; *2* — наружная часть; *3* — боковая часть; *4* — внутренняя часть; *5* — верхняя часть; *6* — спинно-поясничный отруб; *7* — межсосковая часть; *8* — пашина; *9* — грудной отруб; *10* — реберный отруб; *11* — подлопаточные ребра; *12, 13* — плечелопаточный отруб: *12* — нижняя часть плечелопаточного отруба; *13* — верхняя часть плечелопаточного отруба; *14* — шейный отруб; *15* — передняя голяшка; *16* — шейно-лопаточный отруб; *17* — плечевой отруб; *18* — вырезка

Рисунок 1 — Схема разделки свинины на отрубы

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

5.2.1 Наименование и границы отделения отрубов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
1—5	Тазобедренный на кости с голяшкой	Передняя — между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом, параллельно бедренной кости к коленному суставу
1	Задняя голяшка на кости	Передняя — от места перехода мышц голени в ахиллово сухожилие по направлению к коленному суставу и далее через сустав; задняя — по месту отделения ножки
1	Задняя голяшка бескостная	Получают после обвалки задней голяшки на кости
2—5	Тазобедренный на кости без голяшки	Передняя — между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом, параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя — по месту отделения голяшки
2—5	Тазобедренный без голяшки бескостный	Получают после обвалки тазобедренного отруба без голяшки
2	Наружная часть бескостного тазобедренного отруба	Выделяют из обваленного тазобедренного отруба посредством отделения по естественным соединениям между сросшимися двуглавой и полусухожильной мышцами и четырехглавой мышцей бедра (боковая часть) с одной стороны и полуперепончатой и приводящей (внутренняя часть) с другой стороны. Состоит из двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы, расположенных с наружной (латеральной) стороны бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира, икроножной мышцы и группы сгибателей пальцев.
3	Боковая часть бескостного тазобедренного отруба	Выделяют из обваленного тазобедренного отруба по естественным соединениям с полуперепончатой и приводящей мышцами (внутренняя часть) с одной стороны и двуглавой и полусухожильной мышцами (наружная часть) с другой. Состоит из четырехглавой мышцы бедра и напрягателя широкой фасции бедра
4	Внутренняя часть бескостного тазобедренного отруба	Выделяют из обваленного тазобедренного отруба посредством отделения по естественным соединениям с четырехглавой мышцей бедра (боковая часть) с одной стороны и сросшимися двуглавой и полусухожильными мышцами (наружная часть) с другой. Состоит из двух толстых мышц — полуперепончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышцами, расположенными с внутренней стороны бедра, и стройной мышцы, покрывающей все мышцы с внутренней стороны
5	Верхняя часть бескостного тазобедренного отруба	Выделяют из обваленного тазобедренного отруба посредством отделения по естественным соединениям: задняя — по естественному соединению с двуглавой и полусухожильной мышцами (наружная часть); нижняя — по естественному соединению с четырехглавой мышцей бедра (боковая часть). Состоит из ягодичной группы мышц (поверхностная, средняя, глубокая, добавочная) и части дорсального позвоночного мышечного тяжа

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
6—10	Средний отруб	Задняя — между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом, параллельно бедренной кости к коленному суставу; передняя — между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины
6	Спинно-поясничный на кости	Вариант 1. Передняя — между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины; задняя — между шестым и седьмым поясничными позвонками; нижняя — на расстоянии 5 см от позвоночного столба параллельно ему. Вариант 2. Передняя — между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины; задняя — между шестым и седьмым поясничным позвонками; нижняя — на расстоянии 10 см от позвоночного столба параллельно ему. Состоит из десяти грудных позвонков, дорсальной части ребер от пятого до 14-го, шести поясничных позвонков и мышц: длиннейшей спины, подвздошно-реберной, остистой и полуостистой, части многораздельной, части трапециевидной, зубчатой дорсальной, поднимателей ребер
6	Спинно-поясничный бескостный	Получают при обвалке спинно-поясничного отруба
7	Межсосковая часть	Верхняя — на 2 см выше линии (границы) расположения сосков
8—10	Грудино-реберный с пашиной на кости	Вариант 1. Передняя — между четвертым и пятым ребрами; задняя — по линии отделения тазобедренного отруба; верхняя — на расстоянии 5 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя — по линии отделения межсосковой части. Вариант 2. Передняя — между четвертым и пятым ребрами; задняя — по линии отделения тазобедренного отруба; верхняя — на расстоянии 10 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя — по линии отделения межсосковой части. Состоит из межреберных наружных и внутренних мышц, широчайшей мышцы спины из наружной косой, внутренней косой, поперечной и прямой брюшной мышц, из наружной, внутренней, прямой брюшной мышц
8—10	Грудино-реберный с пашиной бескостный	Получают при обвалке грудино-реберного отруба с пашиной
8	Пашина	Передняя — по каудальному краю последнего ребра вниз к межсосковой части; задняя — по линии отделения тазобедренного отруба; верхняя — по вентральному краю позвоночного столба; нижняя — по линии отделения межсосковой части. Состоит из наружной косой, внутренней косой, поперечной и прямой брюшной мышц

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
9, 10	Грудино-реберный на кости	Вариант 1. Передняя — между четвертым и пятым ребрами, задняя по каудальному краю последнего ребра вниз к межсосковой части; верхняя — на расстоянии 5 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя — по линии отделения межсосковой части. Вариант 2. Передняя — между четвертым и пятым ребрами, задняя — по каудальному краю последнего ребра вниз к межсосковой части; верхняя — на расстоянии 10 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя — по линии отделения межсосковой части. Состоит из межреберных наружных и внутренних мышц, широчайшей мышцы спины, из наружной, внутренней, прямой брюшной мышц
9, 10	Грудино-реберный бескостный	Получают при обвалке грудино-реберного
9	Грудной на кости	Задняя — по линии отделения пашины; верхняя — по реберным хрящам; нижняя — по линии отделения межсосковой части. Состоит из наружной, внутренней, прямой брюшной мышц
9	Грудной бескостный	Получают при обвалке грудного отруба
10	Реберный на кости	Вариант 1. Передняя — между четвертым и пятым ребрами; задняя — по каудальному краю последнего ребра; верхняя — на расстоянии 5 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя — по хрящам реберной дуги. Вариант 2. Передняя — между четвертым и пятым ребрами; верхняя — на расстоянии 10 см от позвоночного столба параллельно ему; задняя — по каудальному краю последнего ребра; нижняя — по хрящам реберной дуги. Состоит из межреберных наружных и внутренних мышц, широчайшей мышцы спины
10	Реберный бескостный	Получают при обвалке реберного отруба
11—17	Передний отруб	Передняя — по линии отделения головы; задняя — между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра
		Вариант 1
12, 13, 15	Плечелопаточный с передней голяшкой на кости	Отделяют от переднего отруба круговым подрезом, начинающимся на уровне середины плечевой кости, по линии, проходящей через грудные мышцы (поверхностную и глубокую), далее по естественным соединениям зубчатой вентральной мышцы с подлопаточной и широчайшей мышцей спины, далее по месту прикрепления зубчатой мышцы с лопаточным хрящом. Трапециевидную и плечеголовную мышцы отделяют по переднему краю лопатки
12,13	Плечелопаточный без голяшки на кости	Отделяют от переднего отруба круговым подрезом, начинающимся на уровне середины плечевой кости, по линии, проходящей через грудные мышцы (поверхностную и глубокую), далее по естественным соединениям зубчатой вентральной мышцы с подлопаточной и широчайшей мышцей спины, по месту прикрепления зубчатой мышцы к дорсальной точке лопаточного хряща. Трапециевидную и плечеголовную мышцы отделяют по переднему краю лопатки. Нижняя — по локтевому суставу

Окончание таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
12,13	Плечелопаточный без голяшки бескостный	Получают при обвалке плечелопаточного отруба
12	Нижняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки	Получают из бескостного плечеплечевого отруба без голяшки путем разделения его по линии, проходящей через ямку от лопаточного сустава перпендикулярно к краниальному и каудальному краю отруба
13	Верхняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки	Получают из бескостного плечелопаточного отруба без голяшки путем разделения его по линии, проходящей через ямку от лопаточного сустава перпендикулярно к краниальному и каудальному краю отруба
14	Шейный на кости	Передняя — по линии отделения головы; задняя — между четвертым и пятым грудными позвонками; нижняя — по вентральному краю шейных и грудных позвонков
14	Шейный бескостный	Получают при обвалке шейного отруба
11	Подлопаточные ребра	Верхняя — по вентральному краю шейных позвонков; задняя — между четвертым и пятым ребрами по межреберным мышцам; нижняя — по реберным хрящам. Состоит из ребер с первого по четвертое, межреберных наружных и внутренних мышц
15	Передняя голяшка на кости	Верхняя — по локтевому суставу; нижняя — по линии отделения ножки
15	Передняя голяшка бескостная	Получают при обвалке передней голяшки
Вариант 2		
16	Шейно-лопаточный на кости с подлопаточными ребрами	Передняя — по линии отделения головы; задняя — между четвертым и пятым грудными позвонками далее по контуру четвертого ребра; нижняя — по линии, перпендикулярной к каудальному и краниальному краям отруба, через плечелопаточный сустав
16	Шейно-лопаточный бескостный	Получают при обвалке верхней части шейно-лопаточного отруба
17	Плечевой без голяшки на кости	Передняя — по линии отделения головы; задняя — между четвертым и пятым грудными позвонками и соответствующими им ребрами вниз к грудине; верхняя — по линии. перпендикулярной к каудальному и краниальному краям отруба через плечелопаточный сустав; нижняя — по локтевому суставу
17	Плечевой без голяшки бескостный	Получают при обвалке плечевого отруба без голяшки
11	Подлопаточные ребра	Верхняя — по вентральному краю шейных позвонков; задняя — между четвертым и пятым ребрами по межреберным мышцам; нижняя — по реберным хрящам. Состоит из ребер с первого по четвертое, межреберных наружных и внутренних мышц
15	Передняя голяшка на кости	Верхняя — по локтевому суставу; нижняя — по линии отделения ножки
15	Передняя голяшка бескостная	Получают при обвалке передней голяшки
18	Вырезка	Задняя — в точке соединения головки мышцы с подвздошной костью; верхняя — по линии соединения мышцы с грудными позвонками и поперечно-реберными отростками поясничных позвонков

5.3 Характеристики

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характерный признак мяса
Цвет поверхности	Бледно-розового или бледно-красного цвета
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-розового до красного
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу
Состояние жира	Имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный
Состояние сухожилий	Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая

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

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

5.4 Требования к сырью

5.4.1 Для выработки отрубов используют свинину первой, второй, третьей и четвертой категорий по ГОСТ 7724.

Примечания

1 Отрубы, вырабатываемые из подмороженной и замороженной свинины, направляют на промышленную переработку непосредственно на предприятии-изготовителе.

2 Отрубы, вырабатываемые из свинины четвертой категории, направляют на промышленную переработку на мясоперерабатывающие предприятия.

3 Повторное замораживание отрубов не допускается.

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

6 Маркировка

6.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества отрубов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

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

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

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую следующие данные:

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак (при наличии);
- наименование отрубов, их термическое состояние и букв «ПП» для отрубов из свинины четвертой категории;
- информацию о пищевой ценности — по приложению А;

---

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

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

6.4 Маркировка отрубов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7 Упаковка

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

7.2 Допускается использовать тару и упаковочные материалы, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные в установленном порядке для контакта с данной группой продукции, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

7.3 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

7.4 Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

7.5 Масса нетто отрубов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной таре — не более 30 кг.

7.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают отрубы одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

Допускается упаковка двух или нескольких наименований отрубов в один ящик или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

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

7.8 Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы отрубов от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

8 Правила приемки

8.1 Отрубы принимают партиями. Под партией понимают любое количество отрубов одного наименования, одного вида термической обработки, одной даты выработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним удостоверением качества и безопасности, ветеринарным сопроводительным документом установленной формы.

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

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

8.4 Органолептические показатели по 5.3.1 определяют в каждой партии.

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

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

9 Методы контроля

9.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям по ГОСТ Р 51446, ГОСТ Р 51447 (для коммерческих целей), ГОСТ Р 51448, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

9.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

9.3 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52816, ГОСТ Р 51921, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, [5], [6].

9.4 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927, [7];

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

свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [8], [9], [10];

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

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

9.6 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [14], [15], [16].

9.7 Определение радионуклидов — по [17], [18], [19], [20].

9.8 Определение свежести отрубов — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 21237, ГОСТ 23392.

9.9 Определение массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011.

9.10 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

9.11 Температуру отрубов определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см термометром цифровым «Замер-1» [21].

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

10 Транспортирование и хранение

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

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

Таблица 3

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденные (подвесом)	–1	85	12 сут
Подмороженные	От –2 до –3	90	20 сут
Замороженные	–12 –18 –20 –25	95—98	3 мес 6 мес 7 мес 12 мес

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

10.4 Рекомендуемые сроки годности бескостных охлажденных отрубов, упакованных под вакуумом в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0 °С до 4 °С, относительной влажности воздуха 85 %, — не более 10 сут.

10.5 Срок годности и условия хранения отрубов устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность отрубов

А.1 Пищевая ценность бескостных отрубов свинины в 100 г продукта* приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование отруба	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Тазобедренный отруб, в том числе:			
наружная часть	12,2	18,5	183,8
внутренняя часть	6,5	20,7	141,3
боковая часть	7,3	19,0	141,7
верхняя часть	12,1	19,70	187,7
задняя голяшка	9,9	18,6	163,5
Средний отруб, в том числе:			
грудной отруб	32,7	14,5	352,3
пашина	17,9	18,1	233,5
спинно-поясничный отруб	12,1	19,7	187,7
реберный отруб	36,5	13,5	382,5
межсосковая часть	55,7	8,7	536,1
Передний отруб, в том числе:			
шейно-лопаточный отруб (верхняя часть)	12,1	19,7	187,7
плечевой отруб (нижняя часть)	18,3	16,5	230,7
шейный отруб	25,1	15,8	289,1
передняя голяшка	9,4	19,3	161,8
Вырезка	4,2	20,8	121,0

* Значения показателей для свинины второй категории.

Библиография

[1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологичеким управлением Министерства здравоохранения СССР с внесенными изменениями и дополнениями от 17 июня 1988 г.

[2] Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию мяса и мясопродуктов, утвержденные Минсельхозпродом РФ от 29.12.1999 г. № 13-8-01/2-1

[3] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР

[4] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[5] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[6] МУК 4.2.1955—2005 Методы выявления и определения бактерий рода Salmonella и Listeria monocytogenes на основе гибридизационного ДНК-РНК анализа

[7] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[8] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

[9] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[10] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[11] МУ 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое

[12] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[13] МУ Сборник НН-25-(76-97 гг.) Определение микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Справочник под ред. А.М. Клисенко. — М., 1992

[14] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[15] МУК 4.1.1912—2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[16] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[17] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах

[18] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах

[19] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль Sr-90 и Cs-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

[20] МУК 2.6.2.717—98 Радиологический контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

[21] ТУ 4215-002-13245171—2001 Термометр цифровой « Замер-1»

УДК 637.525:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1130

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 10.02.2009. Подписано в печать 20.02.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,50. Тираж 343 экз. Зак. 97.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.