
**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И
СЕРТИФИКАЦИИ(ЕАСС)**

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND
CERTIFICATION(EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

ГОСТ
*(проект,
первая редакция)*

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА
Общие технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

20_____

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандартом)

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № от)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК(ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК(ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Межгосударственные стандарты», а текст этих изменений – в информационных указателях «Межгосударственные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Межгосударственные стандарты».

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

ГОСТ

(проект, RU, первая редакция)

Содержание

1 Область применения	
2 Нормативные ссылки.....	
3 Термины и определения.....	
4 Классификация.....	
5 Общие технические требования.....	
6 Правила приемки.....	
7 Методы контроля	
8 Транспортирование и хранение.....	
Библиография.....	

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА
Общие технические условия

Meat products.

Specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясосодержащие продукты из мяса, (кроме продуктов из мяса для детского питания), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее – продукты из мяса).

Требования к качеству и безопасности, указаны в 5.1, к маркировке – в 5.3, к упаковке – в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760–2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2–2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ

(проект, RU, первая редакция)

ГОСТ ISO 7218–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 8050–85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1–2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9142-2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9293–74 (ИСО 2435–73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

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

ГОСТ 9794–2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957–2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9959–91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

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

ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ ISO 13493–2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

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 клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19496–2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042–2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23231–90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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

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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29185–2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 29299–92 (ИСО 2918–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29301–92 (ИСО 5554–78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

ГОСТ 31479–2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659–2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31671–2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694–2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707–2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31746–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количе-

ГОСТ

(проект, RU, первая редакция)

ства коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31747–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31796–2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32009–2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32308–2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

ГОСТ 32921–2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ 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 [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 цельнокусковой продукт из мяса: Продукт из мяса изготовленный из различных частей туши (полутуши) в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу, с доведением до готовности к употреблению различными способами термической обработки.

П р и м е ч а н и е - Цельнокусковые продукты из мяса могут быть сформованы в любую геометрическую форму, оболочку, а также в виде рулетов.

3.2 ветчинный продукт из мяса: Продукт из мяса изготовленный из различных частей туши (полутуши) в виде бескостных отрубов или отдельных мышц, кусков мяса или фарша разной степени измельчения, подвергнутых в процессе изготовления посолу, с доведением до готовности к употреблению варке или варке с копчением.

3.3 продукт из мяса фаршированный: Продукт из мяса в процессе изготовления, которого осуществляют посол, наполнение или заворачивание одних мясных ингредиентов или смеси мясных ингредиентов в другие мясные или немясные ингредиенты или смесь мясных или немясных ингредиентов с доведением до готовности к употреблению различными способами термической обработки.

П р и м е ч а н и е - Фаршированные продукты из мяса могут быть сформованы в любую геометрическую форму, оболочку, а также в виде рулетов.

3.4 продукт из мяса запеченный: Продукт из мяса, подвергнутый в процессе изготовления посолу и тепловой обработке - запеканию.

3.5 продукт из мяса копчено-вареный (варено-копченый): Продукт из мяса изготовленный из различных частей туши (полутуши) в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу, с доведением до готовности подсушкой, копчением (варкой) и варкой (копчением).

3.6 продукт из мяса вареный: Продукт из мяса, изготовленный из различных частей туши (полутуши) в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению подсушкой, обжаркой и последующей варкой (или только варкой).

3.7 продукт из мяса копчено-запеченный: Продукт из мяса, изготовленный из различных частей туши (полутуши) в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готовности к употреблению копчением, варкой (или) запеканием.

3.8 продукт из мяса варено-запеченный: Продукт из мяса, изготовленный из различных частей туши (полутуши) в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления посолу с доведением до готов-

ГОСТ

(проект, RU, первая редакция)

ности к употреблению варкой (обжаркой) и последующим запеканием.

3.9 продукт из мяса жареный: Продукт из мяса, подвергнутый в процессе изготовления посолу и тепловой обработке - жарке.

3.10 продукт из мяса сыровяленый: Продукт из мяса, в процессе изготовления, которого осуществляют ферментацию с применением или без применения стартовых культур и сушку.

3.11 категория: Подразделение продуктов из мяса, в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре.

П р и м е ч а н и я

1 Вода, добавляемая, в процессе изготовления продуктов из мяса учитывается при определении массовой доли мышечной ткани в рецептуре.

2 В продуктах из мяса, изготовленных в паронепроницаемых оболочках, пленках, пакетах и т.д., потери при термической обработке равны нулю.

3.12 продукт из мяса категории А: Продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 80,0% и более.

3.13 продукт из мяса категории Б: Продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0 % до 80,0 %.

3.14 продукты из мяса категории В: Продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %.

3.15 продукты из мяса категории Г: Продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %.

3.16 продукты из мяса категории Д: Продукт из мяса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0 % до 20,0 %.

4 Классификация

4.1 Продукты из мяса подразделяют на виды в зависимости от используемого мяса:

- говядины;
- свинины;
- баранины;
- конины;

- оленины;
- мяса прочих видов убойных (сельскохозяйственных и промысловых) животных, а так же из любого сочетания мяса разных видов убойных (сельскохозяйственных и промысловых) животных.

4.2 Продукты из мяса подразделяют на подвиды в зависимости от технологии подготовки мяса:

- цельнокусковые;
- ветчинные;
- фаршированные;
- прочие.

4.3 Продукты из мяса подразделяют в зависимости от технологии изготовления:

- вареные;
- варено-запеченные;
- копчено-вареные (варено-копченые);
- запеченные;
- жареные;
- копчено-запечённые;
- сырокопченые;
- сыровяленые;
- прочие.

4.4 Продукты из мяса подразделяют на группы по ГОСТ 32921, [1]:

- мясные – с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60,0 %;
- мясосодержащие—с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0 % до 60,0 % включительно.

4.5 Продукты из мяса подразделяют на категории:

- мясные: А, Б, В;
- мясосодержащие: В, Г, Д.

4.6 В зависимости от особенностей тепловой обработки:

- без применения дополнительной тепловой обработки;

ГОСТ

(проект, RU, первая редакция)

- продукты из мяса пастеризованные.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Продукты из мяса должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2], нормативных или технических документов на конкретные наименования продуктов, в соответствии с которыми они изготовлены. Продукты из мяса должны вырабатываться по технологическим документам, регламентирующие рецептуры, технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По термическому состоянию продукты из мяса выпускают в охлажденном виде с температурой в любой точке измерения от минус 1,5 °С до 6 °С.

5.1.3 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из мяса должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Содержание характеристики и значение показателя для продуктов из мяса					
	вареных	варено-запеченных	копчено-вареных (варено-копченых)	копчено-запеченных	запеченных	жареных
Внешний вид:	<p>Для цельнокусковых: Поверхность чистая (для неупакованной продукции - сухая), без выхватов мяса, слоя жира и шпика (для продуктов из свинины), края ровно обрезаны, без бахромок и остатков щетины, без шкуры или в шкуре (для продуктов из свинины); поверхность покрыта декоративной обсыпкой, смесью пряностей или без них, в оболочке, сетке, форме, коллагеновой пленке, перевязанные шпагатом или без них.</p> <p>Дополнительные характеристики регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлен конкретный продукт из мяса</p> <p>Для ветчинных и фаршированных: Поверхность чистая (для неупакованной продукции - сухая), без выхватов мяса, слипов, наплывов фарша, бульонных и жировых оттеков с наличием декоративной обсыпки, смеси пряностей или без них, в оболочке, пакете, форме или в других упаковочных материалах.</p> <p>Допускается незначительное наличие влаги или желе в потребительской упаковке.</p> <p>Дополнительные характеристики регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса</p>					
Консистенция	Регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса					
Вид на разрезе и цвет	<p>Для цельнокусковых: Продукт однородной или не однородной структуры, поверхность равномерно окрашена от серого и розового до темно-красного, бордового или коричневого цвета, цвет шпика (жира) от белого до светло-желтого и/или золотистого цвета.</p> <p>Дополнительные характеристики регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса</p> <p>Для ветчинных и фаршированных: Продукт однородной или неоднородной структуры, равномерно перемешан (уложен) с кусковым мясом и/или фаршем разной степени измельчения, с мясными и немясными ингредиентами или без, с начинкой или без нее. Цвет поверхности от серого и розового до темно-красного, бордового или коричневого цвета, цвет шпика (жира) от белого до светло-желтого и/или золотистого цвета.</p> <p>Дополнительные характеристики регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса</p>					
Запах и вкус	<p>Свойственный рецептурному составу продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей и копчения (для копченых продуктов) или без них.</p> <p>Дополнительные характеристики регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса.</p>					

ГОСТ*(проект, RU, первая редакция)**Продолжение таблицы 1*

Наименование показателя	Содержание характеристики и значение показателя для продуктов из мяса					
	вареных	варено-запеченных	копчено-вареных (варено-копченых)	копчено-запеченных	запеченных	жареных
Массовая доля белка, %, не менее Категория А Категория Б Категория В Категория Г Категория Д	14,0; Регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса			18,0; Регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса		
Массовая доля жира, %, не более категория А категория Б категория В категория Г категория Д	25,0; Регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса			25,0; Регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса		
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса					
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,5					
Массовая доля нитрита натрия (калия), %, не более	0,005*					
*Для продуктов из мяса, изготовленных с применением пищевых добавок (фиксаторов окраски) E249, E250, E251, E252, а так же при использовании немясных ингредиентов (овощные порошки, соки, экстракты и т.п.), содержащих в своем составе нитриты и нитраты						

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Содержание характеристики и значение показателя для продуктов из мяса					
	вареных	варено-запеченных	копчено-вареных варено-копченых	копчено-запеченных	запеченных	жареных
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P ₂ O ₅ , (включая добавленный), %, не более	0,8**					
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	-				
<p>** Предельное значение массовой доли общего фосфора в пересчете на P₂O₅ установлено для продуктов из мяса, в рецептуре которых предусмотрено использование пищевых добавок (пищевых фосфатов) E338, E339, E450, E451, E452.</p> <p>Примечания</p> <p>1 Не допускаются к реализации продукты из мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с загрязнением на оболочке. - с рыхлым фаршем для ветчинных и фаршированных продуктов из мяса. - с наличием крупных пустот на разрезе размером более 5 мм. - с лопнувшими или поломанными батонами; - с нарушением целостности оболочки батонov и/или упаковки (для продукции упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере). <p>2 Допускается наличие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конденсата в упаковках для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере; - увеличения в полтора раза на разрезе установленных в рецептурах размеров отдельных кусочков мясных и не мясных ингредиентов для ветчинных и фаршированных продуктов из мяса с неоднородной структурой. - мелкой пористости диаметром не более 2 мм для ветчинных и фаршированных продуктов из мяса. 						

Таблица 2

Наименование показателя	Содержание характеристики и значение показателя для продуктов из мяса	
	сырокопченых	сыровяленых
Внешний вид:	<p>Для цельнокусковых: Поверхность чистая (для неупакованной продукции - сухая), без выхватов мяса, слоя жира и шпика (для продуктов из свинины), края ровно обрезаны, без бахромок и остатков щетины (для продуктов из свинины), без шкуры или в шкуре (для продуктов из свинины); в оболочке, сетке, форме, коллагеновой пленке, перевязанные шпагатом или без них.</p> <p>Дополнительные характеристики регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлен конкретный продукт из мяса</p>	
	<p>Для ветчинных и фаршированных: Поверхность чистая (для неупакованной продукции - сухая), без выхватов мяса, слипов, наплывов фарша, бульонных и жировых оттеков с наличием декоративной обсыпки, смеси пряностей или без них, в оболочке, пакете, форме или в других упаковочных материалах.</p> <p>Допускается незначительное наличие влаги или жидкости в потребительской упаковке.</p> <p>Дополнительные характеристики регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса</p>	
Консистенция	Регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса	

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Содержание характеристики и значение показателя для продуктов из мяса	
	сырокопченных	сыровяленых
Цвет на разрезе	Поверхность равномерно окрашена от розового до темно-красного, бордового или коричневого цвета, цвет шпика (жира) от белого до светло желтого и/или золотисто-коричневатого цвета	
Запах и вкус	Свойственный рецептурному составу продукта, без посторонних привкуса и запаха. Дополнительные характеристики регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса.	
Массовая доля белка, %, не менее категория А категория Б категория В категория Г категория Д	16,0 Регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса	
Массовая доля жира, %, не более категория А категория Б категория В категория Г категория Д	30,0 Регламентируется документом, в соответствии с которым произведен конкретный продукт из мяса	
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	5,0	

ГОСТ

(проект, RU, первая редакция)

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Содержание характеристики и значение показателя для продуктов из мяса	
	сырокопченые	сыровяленые
Массовая доля нитрата натрия (калия), %, не более		0,0025* 0,005
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P ₂ O ₅ , (включая добавленный), %, не более		0,8**

*Для продуктов из мяса, изготовленных с применением пищевых добавок (фиксаторов окраски) E249, E250, E251, E252, а так же при использовании немясных ингредиентов (овощные порошки, соки, экстракты и т.п.), содержащих в своем составе нитриты и нитраты.

**Для продуктов из мяса, изготовленных с применением пищевых добавок (пищевых фосфатов) E338, E339, E450, E451, E452.

Предельное значение массовой доли добавляемого фосфора в пересчете на P₂O₅ установлено для продуктов из мяса, в рецептуре которых предусмотрено их использование.

Примечания

1 Не допускаются к реализации продукты из мяса:

- с загрязнением на оболочке;
- с рыхлым фаршем для ветчинных и фаршированных продуктов из мяса;
- с наличием крупных пустот на разрезе размером более 5 мм;
- с лопнувшими или поломанными батонами;
- с нарушением целостности оболочки батончиков и/или упаковки (для продукции упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере).

2 Допускается наличие:

- наличие (на разрезе) уплотненного слоя (закала) не более 3 мм;
- наличие слегка острого, солоноватого и кислотоватого привкуса для продуктов из мяса сырокопченых и сыровяленых;
- на поверхности декоративной обсыпки, смеси пряностей или таухмассы;
- увеличения в полтора раза на разрезе установленных в рецептурах размеров отдельных кусочков мясных и не мясных ингредиентов для ветчинных и фаршированных продуктов из мяса с неоднородной структурой;
- мелкой пористости диаметром не более 2 мм для ветчинных и фаршированных продуктов из мяса.

5.1.4 По микробиологическим показателям продукты из мяса должны соответствовать требованиям [1], [2] по содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, диоксинов – требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.5 Пищевую ценность продуктов из мяса конкретных наименований устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье животного, растительного и минерального происхождения, алкогольная продукция, используемые для производства продуктов из мяса по показателям безопасности должно соответствовать [1], [2], [4]–[6] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Требования ко всем видам сырья используемого при изготовлении конкретных наименований продуктов из мяса устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.2.2 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Пищевые добавки, ароматизаторы и комплексные пищевые добавки, используемые для производства продуктов из мяса, должны быть разрешены для применения в производстве мясной продукции и по показателям безопасности соответствовать требованиям [3] или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Для изготовления продуктов из мяса не допускается применение мясного сырья:

- мясо убойных (сельскохозяйственных и промысловых) животных , замороженное более одного раза;
- несвежего, в том числе с признаками окислительной порчи жировой ткани (пожелтение, осаливание, прогоркание);

ГОСТ

(проект, RU, первая редакция)

- мясо быков, баранов, козлов;
- мясо хряков.

5.2.5 При производстве продуктов из мяса:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в установленном порядке и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством, и соответствовать требованиям, установленным [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям, установленным [2], [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка потребительской упаковки – по [1], [7] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- наименование продуктов из мяса с указанием вида, подвида (при необходимости) и категории;

- надпись: «упаковано под вакуумом» или «упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при использовании соответствующего способа упаковки);

Примеры маркировки продуктов из мяса:

«Мясной продукт из свинины сырокопченный «Грудинка», категории В».

В соответствии с требованиями [1] во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей, не допускается маркировка продуктов из мяса (кроме продуктов из мяса изготовленных по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт), с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения со следующими названиями:

- «Окорок тамбовский», «Окорок воронежский», «Рулет ленинградский», «Рулет ростовский», «Шинка по-белорусски» «Ветчина для завтрака», «Шейка московская».

Допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку, характерному рисунку на разрезе, виду используемых рецептурных компонентов или широко применяемому в кулинарии или общественном питании.

При использовании наименований, придуманных по виду рецептурного ингредиента, не являющегося мясным ингредиентом, (например: «Ветчина чесночная», «рулет с паприкой» и др.) в составе продукта указывают соответствующий рецептурный ингредиент по [7].

Дополнительные сведения о составе продукта и свойствах используемого сырья выносят в виде надписей следующего содержания:

«Без использования ГМО» – при отсутствии в составе генетически модифицированных организмов.

«Без использования фосфатов» – при отсутствии в составе пищевых фосфатов (E339, E450, E451, E452).

«Без усилителей вкуса и аромата» – при отсутствии в составе усилителя вкуса и аромата E640, E620, E621, E622, E623, E624, E625, E626, E627, E628, E629, E630, E631, E632, E633, E634, E635, E959.

«Без красителей» – при отсутствии в составе красителей.

«Без ароматизаторов» – при отсутствии в составе ароматизаторов.

«Без Е» – при отсутствии в составе пищевых добавок, имеющих индекс Е в соответствии с [3].

«Изготовлено из охлажденного мяса» – при производстве продуктов из мяса из охлажденного мясного сырья.

«Изготовлено из парного мяса» – при производстве продуктов из мяса из парного мясного сырья.

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки – по [1], [7], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры» или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

ГОСТ

(проект, RU, первая редакция)

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [8] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество продуктов из мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.2 Продукты из мяса выпускают весовыми и в фасованном виде.

5.4.3 Продукты из мяса упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050 в упаковочные материалы: пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки и др.

5.4.4 Продукты из мяса упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целым изделиям массой нетто от 200 до 6000г;
- порционная нарезка массой нетто от 100 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 50 г.

Допускается групповая упаковка продуктов из мяса под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и как транспортная – с последующим удалением упаковки перед реализацией.

5.4.5 Отклонения массы нетто упаковочной единицы продуктов из мяса от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.6 Продукты из мяса, в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, полимерные многооборотные ящики, алюминиевые контейнеры или тару-оборудование и другие

упаковочные материалы и виды упаковки, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.4.7 Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха.

5.4.8 Многооборотная транспортная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

Продукты из мяса, упакованные под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды, при укладывании в транспортную упаковку допускается не накрывать крышкой или другими упаковочными материалами.

Допускается использовать многооборотную транспортную упаковку, бывшую в употреблении после ее санитарной обработки.

5.4.9 Масса нетто продуктов из мяса в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах – не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной упаковке – не более 30 кг.

5.4.10 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности – по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

6.2 Продукты из мяса принимают партиями. Определение партии по [2]

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов, бенз(а)пирена устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.5 Контроль за содержанием диоксинов проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными ката-

ГОСТ

(проект, RU, первая редакция)

строфами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.6 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции по требованию лица, на которого возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции.

6.7 Идентификацию сырьевого состава проводят в случае наличия разногласий по составу используемого сырья по требованию лица, на которого возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции.

6.8 В случае наличия разногласий по указанию группы и/или категории в маркировке продуктов из мяса, а также процентного содержания рецептурного компонента, по которому придумано наименование, по требованию лица, на которого возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции проводят оценку правильности их присвоения.

6.9 Определение температуры продуктов из мяса проводят по требованию лица, на которого возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, [9], [10] или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка – по ГОСТ 25011;
- массовой доли крахмала по ГОСТ 29301, ГОСТ 10574;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957, [11];

- массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- остаточную активность кислой фосфатазы – по ГОСТ 23231;
- массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009, [12] или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Определение содержания бенз(а)пирена – по нормативным документам действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 21237, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Общие требования проведения микробиологических исследований по ГОСТ ISO 7218.

7.6 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 26929, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.7 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ ISO 13493.

7.9 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение диоксинов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение нитрозаминов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение ГМО – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

ГОСТ

(проект, RU, первая редакция)

7.13 Определение массы нетто продуктов проводят на весах для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

7.14 Температуру готовых продуктов из мяса определяют контактным или бесконтактным методом при помощи цифровых термометров с ценой деления не более 0,1 °С.

Результаты испытания по определению температуры являются положительными, если температура продукции в любой точке измерения соответствует температуре хранения продукции.

7.15 Идентификацию сырьевого состава продуктов из мяса проводят по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 19496.

7.16 Определение группы продуктов из мяса проводят по ГОСТ 32921 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Определение категории проводят в соответствии с техническими документами изготовителя (технологическая документация, рецептурные журналы, технологические журналы).

Для определения массовой доли мышечной ткани в рецептуре продуктов из мяса определяют массовую долю мышечной ткани в каждом мясном ингредиенте.

В случае использования жилованного мяса, определение массовой доли мышечной ткани производят по формуле

$$M_{\text{МТ}}=1- M_{\text{СЖТ}}, \quad (1)$$

где $M_{\text{МТ}}$ — содержание мышечной ткани, доли ед.;

$M_{\text{СЖТ}}$ —содержание соединительной и жировой ткани, доли ед.

В случае использования обваленного мяса (или мяса с неустановленным содержанием соединительной и жировой ткани) для определения массовой доли мышечной ткани применяют метод разжиловки или препарирования.

Из неизмельченного обваленного мяса отбирают пробу массой не менее 5 кг. С помощью жиловочного ножа отделяют соединительную и жировую ткани от

мышечной и взвешивают. Массовую долю мышечной ткани в обваленном мясе (в долях единицы) определяют по формуле

$$M_{\text{МТ}} = \frac{m_1}{m_2}, \quad (2)$$

где $M_{\text{МТ}}$ – содержание мышечной ткани, доли ед.;

m_1 – масса мышечной ткани в пробе, кг;

m_2 – масса отобранной пробы, кг.

За результат определения массовой доли мышечной ткани в мясном ингредиенте (обваленном мясе) принимают среднеарифметическое значение результатов от не менее, чем трех повторности определения от разных смен работы предприятия.

При использовании для изготовления продуктов из мяса жилованного или обваленного мясного сырья, поступающего в замороженном виде (блоки), и необходимости дополнительного контроля информации, указанной поставщиком, от партии методом случайной выборки отбирают один блок. Мясное сырье размораживают. Размороженное мясо взвешивают. Затем с помощью жиловочного ножа отделяют соединительную и жировую ткань от мышечной ткани. Полученную мышечную ткань взвешивают. Массовую долю мышечной ткани определяют по формуле (2).

В случае получения результата, не соответствующего информации, указанной поставщиком, дополнительно анализируют еще два блока и за окончательный результат, принимают среднеарифметическое значение определений массовой доли мышечной ткани в каждом из отобранных блоков*.

Общую массу мышечной ткани при использовании нескольких мясных ингредиентов в рецептуре продуктов из мяса определяют по формуле

$$O_{\text{МТр}} = \frac{\sum X_{\text{М}(i)} \cdot X_{\text{МТ}(i)}}{100}, \quad (3)$$

Где $X_{\text{М}(i)}$ – количество i -го мясного ингредиента в рецептуре, кг;

*Исследуемых блоков должно быть не менее трех.

ГОСТ

(проект, RU, первая редакция)

$X_{MT(i)}$ – массовая доля мышечной ткани в i -ом мясном ингредиенте, %.

Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте $O_{M.T.}$, %, определяют по формуле

$$O_{M.T.} = 100 \cdot O_{MTP} \cdot [1 - (\Delta - M_{д.в}) / (M_{p.c} - M_{д.в})] / M_p, \text{ при } (\Delta - M_{д.в}) > 0, \text{ или}$$

$$O_{M.T.} = \frac{100 \cdot O_{MTP}}{M_p}, \text{ при } (\Delta - M_{д.в}) \leq 0, \quad (4)$$

где $M_{M.T.}$ – масса мышечной ткани в рецептурной смеси, кг;

Δ – потери массы при термической обработке, кг, которые находятся из выражения

$$\Delta = M_{p.c} - M_p;$$

$M_{д.в}$ – масса добавляемой в рецептуру воды, кг;

$M_{p.c}$ – масса всех рецептурных компонентов, кг;

M_p – масса готового продукта, кг.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукты из мяса выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°C до 6 °C включительно.

8.2 Продукты из мяса транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающим температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

8.3 Продукты из мяса, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

8.4 Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса, в том числе после вскрытия упаковки продуктов из мяса устанавливает изготовитель в соответствии с правилами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.5 После удаления транспортной упаковки продукты из мяса хранят при температурно-влажностных режимах для весовой продукции в пределах срока годности.

Библиография

- [1] TP TC 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- [2] TP TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- [3] TP TC 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [4] «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 18.06.10г.№ 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе»
- [5] TP TC 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- [6] TP TC 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- [7] TP TC 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [8] TP TC 005/2011 «О безопасности упаковки»
- [9] ISO 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа
- [10] ISO 6887-2:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов
- [11] ISO 1841-1:2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда
- [12] ISO 13730:1996 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ







(проект, RU, первая редакция)

УДК 637.524.24:006.35 МКС 67.120.10

Ключевые слова: продукты из мяса, цельнокусковые, ветчинные, фаршированные
консистенция, вид на разрезе, упаковка

Разработчики стандарта:

ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»

Директор		А.Б. Лисицын
Заместитель директора по научной работе		А.А. Семенова
Заместитель директора по научной работе		О.А. Кузнецова
Руководитель отдела «Технического регулирования и систем управления качеством»		З.А. Юрчак
Ведущий научный сотрудник Руководитель направления технологии колбас, полуфабрикатов и упаковки		В.В. Насонова
Ведущий научный сотрудник		А.А. Мотовилина