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

**EURO-ASIAN CONCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND
CERTIFICATION (EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

ГОСТ
*(проект, RU,
первая
редакция)*

**ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ
КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ
Технические условия**

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

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 в 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, 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

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
Азербайджан	AZ	Азгосстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 ВВЕДЕН 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, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

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

Содержание

1 Область применения.....	
2 Нормативные ссылки.....	
3 Термины и определения.....	
4 Технические требования.....	
5 Правила приемки.....	
6 Методы контроля.....	
7 Транспортирование и хранение.....	
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов из свинины.....	
Приложение Б (обязательное) Информационные сведения о составе продуктов из свинины.....	
Библиография	

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ

Технические условия

Pork products smoked-roasted.

Specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты из свинины копчено-запеченные (далее - продукты из свинины), выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Продукты из свинины выпускают следующих наименований: «Окорок», «Ветчина», «Руллет», «Корейка», «Грудинка», «Бекон столичный», «Бекон любительский», «Пастрома».

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность продуктов из свинины, указаны в 4.2, к маркировке – в 4.4, к упаковке – в 4.5.

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 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760–2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 6309–93 Нитки швейные, хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

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

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

ГОСТ 7977–87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

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 ISO 8588–2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» - «Не А»

ГОСТ 9142-14 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 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия

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

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

ГОСТ 13830 – 97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838–78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961–91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16729–71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18321–73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

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 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 27569–87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

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 (проект, RU, первая редакция)

ГОСТ 29300-92 (ИСО 3091-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата

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 31476–2012 Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31671–2012 (EN 13805:2002) 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 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31747–2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформенных бактерий)

ГОСТ 31778–2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

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

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

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 32065–2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

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 газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32921–2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

П р и м е ч а н и е – 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 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 [1], ГОСТ «Продукты из мяса. Общие технические условия».

4 Технические требования

4.1 Продукты из свинины должны соответствовать требованиям настоя-

щего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции * по производству продуктов из свинины с соблюдением требований [1], [2] и требований, установленных правовыми актами действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Продукты из свинины, выработанные по данному стандарту, выпускают в охлажденном виде, категории А, Б, В.

4.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из свинины должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 – 3.

* «Технологическая инструкция по производству продуктов из свинины копчено-запеченных», утвержденная директором ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов из свинины		
	категории А	категории Б	
	«Окорок»	«Ветчина»	«Рулет»
Внешний вид	Поверхность чистая, (для не упакованной продукции – сухая), без пятен, бахромок и остатков щетины, с петлей для подвешивания или без нее, в шкуре. Перевязаны шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 10-12 см 5-8 см		
Форма (для целого продукта)	Округленная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена	В виде рулета, округленная, без костей	Округленная, без костей
Консистенция	Упругая		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной подкожного шпика при прямом срезе, см, не более: 3,0 2,0		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения. Вкус слабосоленый		
Массовая доля жира, %, не более	27,0	27,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	16,0	16,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов из свинины		
	категории А	категории Б	
	«Окорок»	«Ветчина»	«Рулет»
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
<p>Примечания</p> <p>1 Допускается изготавливать: - рулеты без перевязок – в сетке.</p> <p>2 При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте – не более 0,025 %.</p> <p>3 При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P₂O₅ – не более 0,8 % в готовом продукте.</p>			

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов из свинины		
	категории А	категории В	Категории Б
	«Корейка»	«Грудинка»	«Пастрома»
Внешний вид	Поверхность чистая, (для не упакованной продукции – сухая), без пятен, бахромок и остатков щетины, с петлей для подвешивания или без нее, в шкуре. Перевязаны шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 10-12 см	Поверхность чистая, (для не упакованной продукции – сухая), без выхватов мяса, без бахромок, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания или без нее	Поверхность чистая, (для не упакованной продукции – сухая), без выхватов мяса, без бахромок, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания или без нее

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов из свинины		
	категории А	категории В	Категории Б
	«Корейка»	«Грудинка»	«Пастрома»
Форма (для целого продукта)	Прямоугольная с ребрами, позвонки удалены, толщина в тонкой части не менее 4 см	Прямоугольная с ребрами, брюшина удалена, толщина в тонкой части не менее 3 см	Прямоугольная, слегка вытянутая, толщиной от 2 до 3 см
Консистенция	Упругая		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розовым оттенком, с толщиной подкожного шпика при прямом срезе, см, не более: 2,5	жировая ткань с прослойками мышечной ткани	Равномерно окрашенная мышечная ткань красноватого цвета, без серых пятен, с прослойками межмышечного жира
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения. Вкус слабосоленый		Выражен аромат специй и чеснока
Массовая доля жира, %, не более	25,0	60,0	22,0
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	9,0	16,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
<p>Примечания</p> <p>1 При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте – не более 0,025 %.</p> <p>2 При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P₂O₅ – не более 0,8 % в готовом продукте.</p>			

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов из свинины	
	категории Б	категории В
	«Бекон столичный»	«Бекон любительский»
Внешний вид	Поверхность чистая (для не упакованной продукции – сухая), без пятен, шпика, без бахромок и остатков щетины. В виде рулета, плотно свернуты шкурой наружу, перевязаны шпагатом продольно-поперечно через каждые 5 – 8 см, с петлей для подвешивания или без нее	
Форма	Цилиндрическая, округленная	
Консистенция	Упругая	
Вид и цвет на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань бледно-розового цвета, без костей и хрящей, с характерным чередованием слоя шпика и мышечной ткани, цвет шпика белый или с розовым оттенком, с толщиной шпика при прямом срезе не более: 2,0 -	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения	
Массовая доля жира, %, не более	35,0	60,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	9,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
<p>П р и м е ч а н и я</p> <p>1 При использовании нитрата натрия его массовая доля в готовом продукте – не более 0,025 %.</p> <p>2 При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P₂O₅ – не более 0,8 % в готовом продукте.</p>		

4.2.2 По микробиологическим показателям продукты из свинины 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.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления продуктов из свинины применяют следующие сырье и материалы:

- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 в парном, охлажденном, замороженном и замороженном состоянии и полученные при ее разделке:
 - тазобедренный отруб без голяшки для «Окорока», «Ветчины»;
 - плечелопаточный отруб для «Рулета»;
 - спинно-поясничный отруб для «Корейки»;
 - грудино-реберный отруб для «Грудинки», «Бекона Любительского»;
 - шейный и плечелопаточный отруба для «Бекона Столичного»;
 - свинины нежирной для «Пастромы»;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- воду питьевую;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729, ГОСТ 32065;
- перец черный или белый по ГОСТ 29050;
- перец красный по ГОСТ 29053;
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый, перец красный);
- пищевые добавки в соответствии с [3]:
 - антиокислители E300, E301, E304, E306;
 - фиксатор окраски E250, в виде посолочных смесей (поваренная соль, E250);
 - фиксатор окраски E251(нитрат натрия);

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

пищевые фосфаты (стабилизаторы E450, E452, регулятор кислотности E451);

усилитель вкуса и аромата E621;

упаковочные газы E941, E948, E290;

- кишки обработанные: говяжьи (синюги, пленку синюжную), свиные (пленку синюжную);

- оболочки колбасные искусственные белковые, разрешенные к применению уполномоченными органами в установленном порядке;

- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;

- нитки льняные по ГОСТ 14961;

- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «экстра» и «прима» в три сложения;

- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМЦ;

- скрепки (клипсы, скобы) металлические;

- сетки нитяные или капроновые.

4.3.2 Не допускается:

- применение свинины от туш хряков;

- применение свинины замороженной более одного раза;

- применение свинины с признаками окислительной порчи;

- применение комплексных пищевых добавок, в том числе импортного производства, содержащих пищевые добавки и ингредиенты, не предусмотренные в п.4.3.1.

4.3.3 При производстве продуктов из свинины:

- 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 акта-

ми, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.4 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.3.1, и разрешенным к применению в пищевой промышленности.

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [1], [4] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительская маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта с указанием группы - «мясной» и категории «А, Б»;
- наименование, местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- массу нетто (для фасованной продукции);
- состав продукта (приложение Б);
- информацию на наличие ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- дату изготовления и упаковывания (для фасованной продукции);
- срок годности;
- условия хранения;

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при использовании соответствующего способа упаковки);
- обозначение настоящего стандарта;
- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Пример маркировки наименования продукта:

«Мясной продукт из свинины копчено-запеченный «Окорок», категории А.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркированной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки или частично наносить на чековую ленту.

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

4.4.2 Транспортная маркировка – по [1], [4], ГОСТ 14192 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку, характеризующую продукцию, при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки, или другим способом с указанием следующей информации:

- наименование продукта с указанием группы «мясной» и категории «А, Б, В»;

- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства) и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- даты изготовления;
- массы нетто в транспортной упаковке;
- массы брутто;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;
- сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [5] или нормативным правовым актам, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество продуктов из свинины при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.2 Продукты из свинины выпускают весовыми и в фасованном виде.

4.5.3 Продукты из свинины 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.

4.5.4 Масса единицы готового продукта из свинины для:

- «Окорока» – не более 6 кг;
- «Ветчины», «Рулета» - не более 3 кг;
- «Пастромы» - не более 2 кг;

- «Корейки», «Грудинки», «Бекона Любительского», «Бекона Столичного» – не менее 1 кг.

4.5.5 Продукты из свинины фасованные упаковывают:

- 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 транспортная – с последующим удалением упаковки перед реализацией.

При выпуске фасованных изделий пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества для каждой упаковочной единицы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Отклонение от номинального количества массы нетто в большую сторону не ограничивается или устанавливается изготовителем.

4.5.6 Продукты из свинины, выпускаемые весовыми, заворачивают в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, целлюлозную пленку по ГОСТ 7730.

4.5.7 Продукты из свинины, в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона, полимерные многооборотные ящики, алюминиевые контейнеры или тару-оборудование и другие упаковочные материалы и виды упаковки, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142 заклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477.

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

4.5.9 Многооборотная транспортная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать подпергаментом, пергаментом, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354.

Продукты из свинины, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, 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.

4.5.10 Масса нетто продуктов из свинины 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 упаковке – не более 30 кг.

4.5.11 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают продукты из свинины одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковка нескольких наименований продуктов из свинины в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

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

5 Правила приемки

5.1 Продукты из свинины принимают партиями. Определение партии – по [2], объем выборок и отбор проб – по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

Контроль за содержанием диоксинов в продуктах из свинины проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.4 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава.

5.5 Идентификацию сырьевого состава продуктов из свинины и контроль на наличие компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов, осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, [6], [7] или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ ISO 8588, ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957, [8], [9];

- массовой доли белка – по ГОСТ 25011;

- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;

- массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;

- массовой доли нитрата натрия – по ГОСТ 29300;

- массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009, [10].

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

6.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538:

- ртути – по ГОСТ 26927;

- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;

- свинца – по ГОСТ 26932;

- кадмия – по ГОСТ 26933.

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

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

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

6.9 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

6.12 Определение ГМО - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.13 Определение массы нетто продукции проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

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

Измерение температуры проводят не менее, чем в трех единицах потребительской упаковки из общего количества упаковочных единиц, отобранных на испытания в соответствии с ГОСТ 8.579.

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

6.15 Идентификацию сырьевого состава продуктов из свинины проводят по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

6.16 Определение группы продуктов из мяса проводят по ГОСТ 32921

или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.17 Определение категории проводят по ГОСТ «Продукты из мяса. Общие технические условия».

7 Транспортирование и хранение

7.1 Продукты из свинины выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно.

7.2 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.

7.3 Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины (целые изделия), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С и относительной влажности от 70 % до 80 % - не более 5 сут.

7.4 Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы при температуре хранения от минус 1,5 °С до плюс 6 °С: ломтиками (сервировочная нарезка) – не более 5 сут, порционная нарезка – не более 6 сут, целым изделием – не более 10 сут.

7.5 Сроки годности и условия хранения продуктов из свинины устанавливаются изготовителем в соответствии с правилами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.6 После удаления транспортной упаковки продукты из свинины 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] TP TC 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [5] TP TC 005/2011 «О безопасности упаковки»
- [6] ISO 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа
- [7] 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
- [8] ISO 1841-2:2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 2. Потенциометрический метод
- [9] ISO 1841-1:2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда
- [10] ISO 13730:1996 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г
продуктов из свинины*

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов из свинины приведены в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Наименование	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность/Энергетическая ценность, не более	
			ккал	кДж
«Окорок»	18,0	27,0	320,0	1340,0
«Ветчина»	16,0	27,0	310,0	1300,0
«Рулет»	16,0	25,0	290,0	1210,0
«Корейка»	18,0	25,0	300,0	1260,0
«Грудинка»	9,0	60,0	580,0	2430,0
«Бекон столичный»	16,0	35,0	380,0	1590,0
«Бекон любительский»	9,0	60,0	580,0	2430,0
«Пастрома»	16,0	22,0	260,0	1090,0

*Данные о пищевой ценности получены расчетным путем.

Приложение Б
(обязательное)
Информационные данные о составе
продуктов из свинины

Б.1 Данные о составе продуктов из свинины приведены в таблице Б.1.

Т а б л и ц а Б.1

Наименование продуктов из свинины	Состав продуктов из свинины
«Окорок», «Ветчина», «Рулет», «Корейка», «Грудинка», «Бекон столичный», «Бекон любительский»	Свинина, вода, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия (калия)), сахар-песок или глюкоза
«Пастрома»	Свинина, вода, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия (калия)), сахар-песок или глюкоза, чеснок, перец черный или белый, перец красный
<p>Примечания</p> <p>1 Информация о пищевых добавках, применяемых по 4.3.1, выносятся при маркировке в соответствии с требованиями [4].</p>	

Ключевые слова: мясной продукт, категория, продукты из свинины, консистенция, вид на разрезе, потребительская и транспортная упаковка

Разработчики стандарта:
ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»

Директор



Лисицын А.Б.

Заместитель директора
по научной работе



Семенова А.А.

Руководитель отдела «Технического регу-
лирования и систем управления качеством»



Юрчак З.А.

Руководитель направления «Технология
колбас, полуфабрикатов и упаковки»



Насонова В.В.