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

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



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

**ГОСТ
(RU, первая
редакция)**

**МЯСО.
ОТРУБЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ.
Технические условия**

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

**Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации**

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 Российской Федерации

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	Госпотребстандарт 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.

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 органам по стандартизации этих государств.

Содержание

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

МЯСО. ОТРУБЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
Технические условия

Meat. Veal cuts.
Specifications

Дата введения

1 Область применения

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 ISO 7218-2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

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

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

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 18157-88 Продукты убоя скота. Термины и определения

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

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 19496-2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического

ГОСТ (RU, первая редакция)

исследования

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

ГОСТ 21237-75 Мясо. Методы бактериологического анализа

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

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. Метод 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 28560-90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*

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

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

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

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

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 газожидкостной хроматографии

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому 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 замененным (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], [2], [3], ГОСТ 18157, а также следующие термины с соответствующими определениями:

телятина: Мясо, полученное в результате переработки телят независимо от пола в возрасте от 3 до 8 месяцев.

4 Классификация

4.1 В зависимости от способа обработки отрубы подразделяют:

- на бескостные отрубы;
- отрубы на кости.

4.2 В зависимости от термического состояния отрубы подразделяют:

- на парные;
- охлажденные;
- замороженные.

5 Технические требования

5.1 Отрубы должны соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Схема разделки телятины на отрубы приведена на рисунке 1.

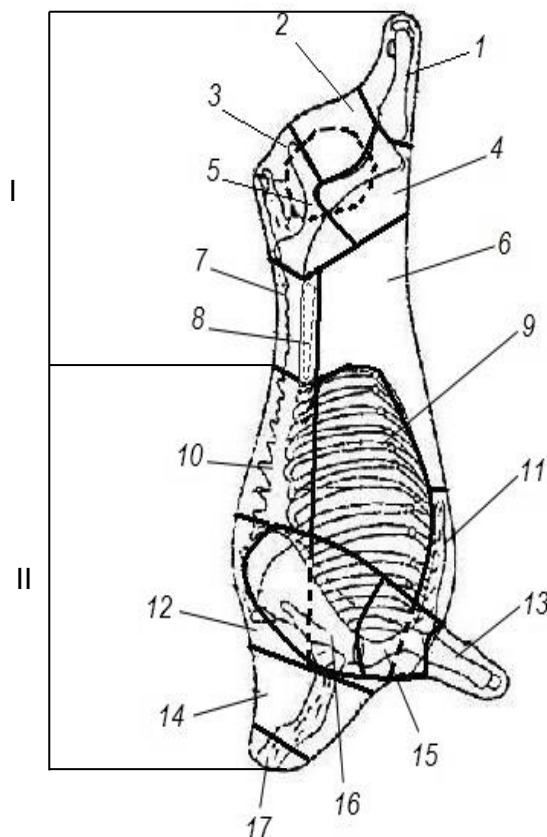


Рисунок 1 — Схема разделки телятины на отрубы

I – задняя четвертина (1-8): 1 – задняя голяшка; 2-5 – тазобедренный отруб без голяшки: 2 – наружная часть, 3 – верхняя часть, 4 – боковая часть, 5 – внутренняя часть; 6 – пашина; 7 – поясничный отруб; 8 – вырезка;

II – передняя четвертина (9-17): 9 – реберный отруб; 10 – спинной отруб; 11 – грудной отруб; 12 – подлопаточный отруб; 13 – передняя голяшка, 14 – шейный отруб; 15-16 – плечелопаточный отруб без голяшки: 15 – нижняя часть (плечевая), 16 – верхняя часть (лопаточная), 17 – шейный зарез.

5.3 Наименование и границы отделения отрубов приведены в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
I (1-7)	Задняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши между последним грудным и первым поясничным позвонками, по заднему краю тринадцатого ребра, вдоль реберной дуги до грудной кости. Является задней частью полутуши
II (9-17)	Передняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши между последним грудным и первым поясничным позвонками, по заднему краю тринадцатого ребра, вдоль реберной дуги до грудной кости. Является передней частью полутуши
1-5	Тазобедренный с голяшкой на кости	Получают из задней четвертины. Передняя – между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу
1	Задняя голяшка на кости	Получают из задней четвертины или тазобедренного отруба с голяшкой. Верхняя – в месте соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу)
1	Задняя голяшка бескостная	Получают при обвалке задней голяшки
2-5	Тазобедренный без голяшки на кости	Получают из тазобедренного отруба с голяшкой на кости. Передняя – между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу. Задняя – в месте соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу)
2-5	Тазобедренный бескостный без голяшки	Получают после обвалки тазобедренного отруба без голяшки
2	Наружная часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из тазобедренного отруба бескостного. Состоит из двуглавой мышцы бедра, полусухожильной и икроножной мышц, расположенных с наружной (латеральной) стороны бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
5	Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из тазобедренного отруба бескостного. Состоит из двух толстых мышц – полуперепончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышцами, расположенными с внутренней стороны бедра и стройной мышцы, покрывающей мышцы с внутренней стороны
4	Боковая часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из тазобедренного отруба бескостного. Состоит из следующих мышц: четырехглавой бедра, отделенной от переднего края бедренной кости, напрягателя широкой фасции бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
3	Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из тазобедренного отруба бескостного. Состоит из группы ягодичных мышц (поверхностной, средней, добавочной и глубокой), отделенных от подвздошной кости и покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
6	Пашина	Получают из задней четвертины. Передняя – по заднему краю последнего (тринадцатого) ребра вдоль реберной дуги до грудной кости. Верхняя – параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков. Задняя – параллельно бедренной кости к коленному суставу. Нижняя – по белой линии живота
8	Пояснично-подвздошная мышца (вырезка)	Состоит из большой поясничной, расположенной под поперечно-реберными отростками поясничных позвонков, и подвздошной мышц. Отделяют от последнего ребра до тазобедренного сустава
7, 10	Спинно-поясничный на кости	Получают из полутуши. Передняя – между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер. Задняя – между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (краниальному) краю подвздошной кости (маклока). Нижняя – параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
7,10	Спинно-поясничный бескостный	Получают при обвалке спинно-поясничного отруба
7	Поясничный на кости	Получают из задней четвертины или спинно-поясничного отруба на кости. Передняя – между последним грудным (тринадцатым) и первым поясничным позвонками по заднему краю тринадцатого ребра. Задняя – между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (краниальному) краю подвздошной кости (маклока). Нижняя – параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков
7	Поясничный бескостный	Получают при обвалке поясничного отруба
10	Спинной на кости	Получают из передней четвертины или спинно-поясничного отруба на кости. Передняя – между шестым и седьмым позвонками и соответствующими им частями ребер. Задняя – между последним грудным (тринадцатым) и первым поясничным позвонками по заднему краю тринадцатого ребра. Нижняя – параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков
10	Спинной бескостный	Получают при обвалке спинного отруба
9	Реберный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя – по линии отделения шейного отруба. Задняя – по заднему краю последнего (тринадцатого) ребра. Верхняя – по линии отделения подлопаточного и спинного отрубов на расстоянии 50 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу с первого ребра по тринадцатое включительно. Нижняя – от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи (по линии отделения грудного отруба) до тринадцатого ребра
9	Реберный бескостный	Получают при обвалке реберного отруба

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
12	Подлопаточный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя – параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонком (задняя граница отделения шейного отруба). Задняя – между шестым и седьмым грудными позвонками, и соответствующими им частями ребер. Нижняя – по реберной части в 50 мм от тел позвонков, параллельно позвоночному столбу
12	Подлопаточный бескостный	Получают при обвалке подлопаточного отруба
11	Грудной на кости	Получают из передней четвертины. Верхняя – от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до восьмого ребра
11	Грудной бескостный	Получают при обвалке грудного отруба
13, 15-16	Плечелопаточный с голяшкой на кости	Получают из передней четвертины. Отруб выделяют круговым подрезом: с наружной стороны в виде полукруга по верхнему краю лопаточного хряща; с внутренней – по естественной линии сращения передней конечности с реберной частью
15-16	Плечелопаточный без голяшки на кости	Получают из плечелопаточного с голяшкой на кости. Линия отделения голяшки – по локтевому суставу между плечевой костью и костями предплечья
15-16	Плечелопаточный без голяшки бескостный	Получают при обвалке плечелопаточного отруба без голяшки
15	Нижняя часть (плечевая) плечелопаточного отруба на кости	Получают из плечелопаточного отруба без голяшки путем разделения его на верхнюю и нижнюю части по линии, проходящей через лопаточный сустав перпендикулярно оси лопаточного хряща
16	Верхняя часть (лопаточная) плечелопаточного отруба на кости	Получают из плечелопаточного отруба без голяшки путем разделения его на верхнюю и нижнюю части по линии, проходящей через лопаточный сустав перпендикулярно оси лопаточного хряща

Окончание таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
15	Нижняя часть плечелопаточного отруба бескостная	Получают при обвалке нижней части (плечевой) плечелопаточного отруба на кости
16	Верхняя часть плечелопаточного отруба бескостная	Получают при обвалке верхней части (лопаточной) плечелопаточного отруба на кости
13	Передняя голяшка на кости	Получают из плечелопаточного отруба с передней голяшкой на кости. Верхняя – по нижнему краю плечевой кости (между плечевой костью и костями предплечья)
13	Передняя голяшка бескостная	Получают при обвалке передней голяшки
14	Шейный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя – между вторым и третьим шейными позвонками. Задняя – параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонками
14	Шейный бескостный	Получают при обвалке шейного отруба
17	Шейный зарез на кости	Получают из передней четвертины. Передняя – по линии отделения головы. Задняя – между вторым и третьим шейными позвонками

5.4 Характеристики

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

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика
Цвет поверхности	Светло-розовый; в размороженном мясе – розовый
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет от светло-розового до красновато-розового
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу
Состояние жира	Белого цвета; консистенция плотная. В размороженном мясе жир мягкий, частично окрашен в красный цвет
Состояние сухожилий	Упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. В размороженном мясе — мягкие, рыхлые

5.4.2 Микробиологические показатели и содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в отрубках не должны превышать норм, установленных [1], [2], нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.3 Реализацию отрубков осуществляют в охлажденном и замороженном виде.

5.4.4 Для промышленной переработки используют парные, охлажденные и замороженные отрубы.

5.5.2 Отрубы, вырабатываемые из замороженной телятины, направляют на переработку непосредственно на предприятии-изготовителе.

5.5.3 Повторное замораживание отрубков не допускается.

5.5 Требования к сырью

5.5.1 Для выработки отрубков используют телятину в тушах и полутушах по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, полученную от здоровых животных, допущенную к использованию на пищевые цели по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и соответствующую требованиям [1] и [2], а также требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Допускается использование телятины в тушах и полутушах, поступающей по импорту, по качеству и безопасности не уступающей требованиям 5.5.1, разрешенной к применению в установленном порядке.

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [4] или нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Дополнительно указывают наименование настоящего стандарта.

Пример маркировки наименования отрубков:

«Телятина. Поясничный отруб на кости охлажденный, ГОСТ _____».

5.6.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [4] или нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Ограничение температуры».

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

5.7 Упаковка

5.7.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество отрубов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.7.2 Допускается использовать другие виды упаковки, упаковочных материалов и скрепляющих средств, соответствующие требованиям 5.7.1.

5.7.3 Отрубы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, емкости из полимерных материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности. В ящики вкладывают мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 из полимерных или других пленочных материалов, разрешенных для использования в пищевой промышленности.

5.7.4 Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой липкой по ГОСТ 20477. Допускается использовать другие ленты, разрешенные для использования в пищевой промышленности.

5.7.5 Допускается использование многооборотной упаковки, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

5.7.6 Масса нетто отрубов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 25 кг, масса брутто отрубов в многооборотной упаковке — не более 30 кг.

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

По согласованию с заказчиком допускается упаковка двух и более наименований отрубов в одну единицу транспортной упаковки.

5.7.8 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто отрубов в одной упаковочной единице от номинальной массы — по ГОСТ 8.579.

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

6 Правила приемки

6.1 Отрубы принимают партиями. Определение партии — согласно [2].

6.2 Для оценки качества отрубов проводят выборку упаковочных единиц из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

Объем партии, (число упаковочных единиц), шт.	Число отобранных упаковочных единиц, шт.
До 100	3
От 101 до 500	7
От 501 до 1000	10
Свыше 1000	15

6.3 Органолептические показатели отрубов определяют в каждой партии.

6.4 При отрицательных результатах испытаний проводят исследования удвоенной выборки образцов из этой партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

6.5 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в отрубях устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 7269, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

7.3 При возникновении разногласий в определении свежести отбор проб и проведение испытаний — по ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

7.4 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

7.5 Подготовка проб к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

7.6 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

7.7 Определение микробиологических показателей:

- КМАФАнМ и дрожжей — по ГОСТ 10444.15 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- БГКП — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31747;
- бактерий рода *Proteus* — по ГОСТ 28560;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- патогенных микроорганизмов, в том числе:

Salmonella — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659;

бактерий *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

7.8 Определение содержания токсичных элементов:

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

7.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с условиями хранения.

Отрубы хранят в соответствии с требованиями к условиям хранения пищевых продуктов, установленными на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Транспортирование, хранение и выпуск в реализацию отрубов осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества отрубов, при этом температура охлажденных отрубов должна быть от минус 1,5 °С до 4 °С в любой точке измерения, замороженных — не выше минус 8 °С в любой точке измерения.

8.3 Срок годности отрубов устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемые сроки годности отрубов указаны в таблице 4.

Т а б л и ц а 4

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденные на кости (хранят подвесом)	Минус 1	80-85	16 суток
Замороженные	Минус 12	95-98	8 месяцев
	Минус 18		12 месяцев
	Минус 20		14 месяцев
	Минус 25		18 месяцев

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

Библиография

- [1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза
«О безопасности мяса и мясной продукции»
- [2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции»
- [3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза
«О безопасности упаковки»
- [4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза
«Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 637.5'62:006.033

МКС 67.120.10

Ключевые слова: телятина, отрубы, разделка, бескостные, на кости; технические требования, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Разработчики стандарта:

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Всероссийский научно-исследовательский институт
мясной промышленности имени В.М. Горбатова»

И.о. директора



А.А. Семенова

Руководитель
отдела научно-прикладных
и технологических разработок



А.С. Дыдыкин

Научный сотрудник,
руководитель направления
технологии предубойной подготовки,
первичной переработки
и оценки качества сырья



И.В. Козырев

Ст. научный сотрудник
отдела научно-прикладных
и технологических разработок



Т.М. Миттельштейн

Зав. отделом технического
регулирования и систем
управления качеством



З.А. Юрчак