|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ**  **(ЕАСС)**  **EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION**  **(EASC)** | | |
| Picture in Документ1 | **М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й**  **С Т А Н Д А Р Т** | **ГОСТ**  **(проект, RU, окончательная редакция)** |

**МЯСО**

**ОТРУБЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

**Технические условия**

**Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия**

**Минск**

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

**201**

**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 1

2 Нормативные ссылки 1

3 Термины и определения 3

4 Классификация 3

5 Технические требования 4

6 Правила приемки 12

7 Методы контроля 12

8 Транспортирование и хранение 13

Библиография 15

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

**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 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 ISO 7218-2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7269‑2015 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 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 следующий термин с соответствующим определением:

**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:

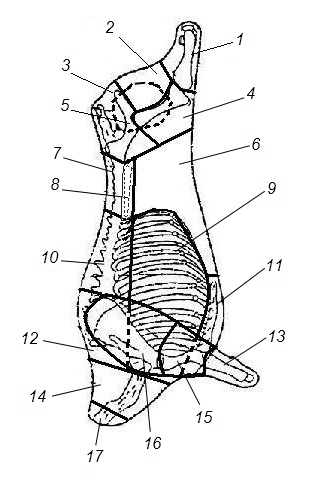
- на охлажденные;

- 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.



I

II

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 на кости |
| 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 на кости |
| 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 на кости |
| 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 на кости |
| 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 на кости |
| 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 на кости |

*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 на кости |
| 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 на кости |
| 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 на кости |
| 15 | Нижняя часть (плечевая) плечелопаточного отруба на кости | Получают из плечелопаточного отруба без голяшки на кости 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 на кости 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 на кости |
| 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 на кости |
| 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 мясным соком |
| 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 отрубах не должны превышать норм, установленных [1], [2], нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.3 Реализацию отрубов осуществляют в охлажденном и замороженном виде.

5.4.4 Для переработки используют парные, охлажденные и замороженные отрубы.

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

5.4.6 Повторное замораживание отрубов не допускается.

**5.5 Требования к сырью**

5.5.1 Для выработки отрубов 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 обозначение настоящего стандарта.

Пример маркировки наименования отрубов:

«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 «Пределы 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 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.

5.7.3 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.

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

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 |
| Свыше1000 | 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 и радионуклидов в отрубах 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.

**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 Сроки 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»

|  |  |
| --- | --- |
| Директор | А.Б. Лисицын |
| Заместитель директора  по научной работе | А.А. Семенова |
| Научный сотрудник,  руководитель направления  технологии предубойной подготовки,  первичной переработки  и оценки качества сырья | И.В. Козырев |
| Старший научный сотрудник  отдела научно-прикладных и технологических разработок | Т.М. Миттельштейн |
| Руководитель отдела «Технического регулирования и систем управления качеством» | З.А. Юрчак |