

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания. В ГОСТе даны термины и определения. Представлена классификация полуфабрикатов на группы: мясные и мясосодержащие; виды: кусковые, рубленые, в тесте; подвиды: бескостные, мясокостные, крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, фаршированные и т.д.; категории - А, Б, В, Г, Д - мясные полуфабрикаты, В, Г, Д - мясосодержащие; по термическому состоянию: охлажденные, подмороженные, замороженные.

ГОСТ устанавливает общие требования и характеристики полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, вкусу и запаху, общим физико-химическим показателям, правилам приемки и методам контроля.

Методические рекомендации к ГОСТ содержат ряд примеров определения группы и категории разных полуфабрикатов.