

Стандарт распространяется на свиней, предназначенных для убоя, свинину в тушах и полутушах, предназначенную для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Свиней для убоя в зависимости от живой массы, толщины шпика и половозрастных признаков подразделяют на категории.

Свинину подразделяют на категории в зависимости от массы туш, толщины шпика и половозрастных признаков или на классы в зависимости от выхода мышечной ткани и половозрастных признаков.

По термическому состоянию свинину подразделяют на парную, остывшую, охлажденную, подмороженную, замороженную.

«Приложение» к ГОСТ Р 53221-2008 - содержат данные по рекомендуемым нормам выхода свинины без шкуры и в шкуре и коэффициенты для калькулирования себестоимости свинины по категориям.

Рекомендуемые нормы выходов свинины по ГОСТ Р 53221-2008 в % к приемной живой массе свиней отражают средние данные, рассчитанные по материалам контрольных переработок на ряде предприятий отрасли.