МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31778—2012

МЯСО. РАЗДЕЛКА СВИНИНЫ НА ОТРУБЫ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

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
Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

(Поправка).

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1492-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31778—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52986—2008

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 6—2019)

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных 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 будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

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

МЯСО. РАЗДЕЛКА СВИНИНЫ НА ОТРУБЫ

Технические условия

Meat. Dressing of pork into cuts. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

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

Требования к безопасности продукции изложены в 5.3.2 и 5.3.3, требования к качеству — в 5.3.1, к маркировке — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 19496 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23392 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов*

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

* В Российской Федерации действует ГОСТ 31904—2012.

Издание официальное

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31476 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **свинина:** Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой свыше 8 кг.

3.2 **парное мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С.

3.3 **остывшее мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.

3.4 **охлажденное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С, с неувлажненной поверхностью имеющей корочку подсыхания.

3.5 **подмороженное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, на глубине 6 см — от 0 °С до 2 °С, при хранении температура по всему объему должна быть минус 2 °С — минус 3 °С.

3.6 **замороженное мясо:** Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

4 Классификация

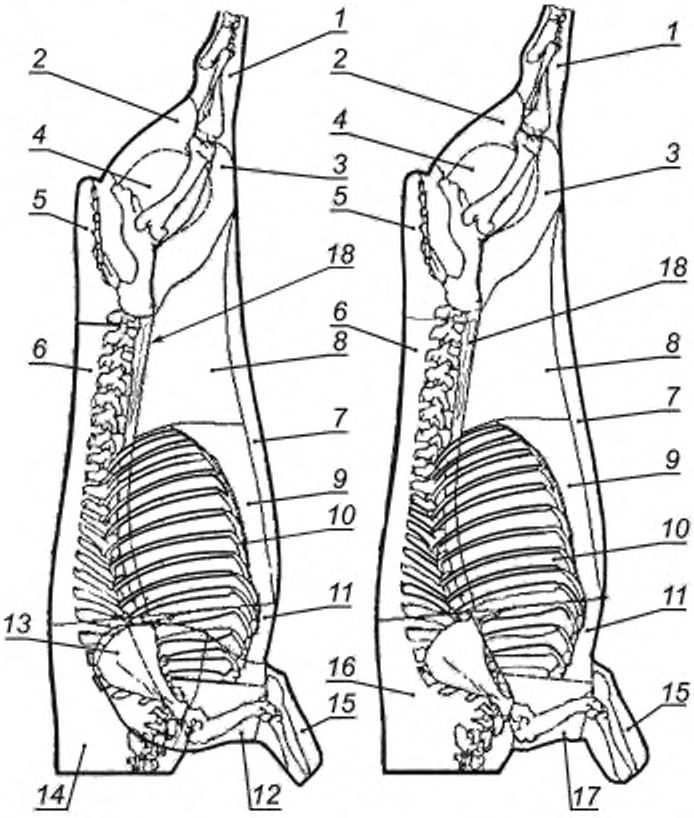
Отрубы в зависимости от термического состояния подразделяют на парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные.

Для реализации в торговой сети и в сети общественного питания используют отрубы — охлажденные и замороженные. Для промышленной переработки — парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные.

5 Технические требования

5.1 Отрубы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ветеринарно-санитарных требований при импорте в государство, принявшее стандарт, мяса и мясных продуктов, санитарных правил для предприятий мясной промышленности и санитарно-эпидемиологических правил и нормативов государства, принявшего стандарт.

5.2 Схема разделки свинины на отрубы приведена на рисунке 1.



1—5 — тазобедренный отруб; *6—10* — средний отруб; передний отруб: *11—15* (вариант 1) и *11, 15—17* (вариант 2)

1 — голяшка, *2* — наружная часть; *3* — боковая часть; *4* — внутренняя часть, *5* — верхняя часть, *6* — спинно-поясничный отруб, *7* — межсосковая часть; *8* — пашина; *9* — грудной отруб; *10* — реберный отруб; *11* — подлопаточные ребра, *12, 13* — плечелопаточный отруб. *12* — нижняя часть плечелопаточного отруба: *13* — верхняя часть плечелопаточного отруба, *14* — шейный отруб; *15* — голяшка; *16* — шейно-лопаточный отруб; *17* — плечевой отруб. *18* — вырезка

Рисунок 1 — Схема разделки свинины на отрубы

5.2.1 Наименование и границы отделения отрубов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
1—5	Тазобедренный на кости с голяшкой	Передняя — между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом параллельно бедренной кости к коленному суставу
1	Задняя голяшка на кости	Передняя — от места перехода мышц голени в ахиллово сухожилие по направлению к коленному суставу и далее через сустав; задняя — по месту отделения ножки

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
1	Задняя голяшка бескостная	Получают после обвалки голяшки на кости
2—5	Тазобедренный на кости без голяшки	Передняя — между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя — по месту отделения голяшки
2—5	Тазобедренный без голяшки бескостный	Получают после обвалки тазобедренного отруба без голяшки
2	Наружная часть бескостного тазобедренного отруба	Выделяют из обваленного тазобедренного отруба посредством отделения по естественным соединениям между сросшимися двуглавой и полусухожильной мышцами и четырехглавой мышцей бедра (боковой частью) с одной стороны и полуперепончатой и приводящей (внутренней частью) с другой стороны. Состоит из двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы, расположенных с наружной (латеральной) стороны бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира, икроножной мышцы и группы сгибателей пальцев
3	Боковая часть тазобедренного отруба бескостная	Выделяют из боковой части тазобедренного отруба по естественным соединениям с полуперепончатой и приводящей мышцами (внутренней частью) с одной стороны и двуглавой и полусухожильной мышцами (наружной частью) с другой. Состоит из четырехглавой мышцы бедра и напрягателя широкой фасции бедра
4	Внутренняя часть бескостного тазобедренного отруба	Выделяют из обваленного тазобедренного отруба посредством отделения по естественным соединениям с четырехглавой мышцей бедра (боковой частью) с одной стороны и сросшимися двуглавой и полусухожильными мышцами (наружной частью) с другой. Состоит из двух толстых мышц — полуперепончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышцами, расположенными с внутренней стороны бедра, и стройной мышцы, покрывающей все мышцы с внутренней стороны
5	Верхняя часть бескостного тазобедренного отруба	Передняя — между шестым и седьмым поясничными позвонками; задняя — по естественному соединению с двуглавой и полусухожильной мышцами (наружной частью); нижняя — по естественному соединению с четырехглавой мышцей бедра (боковой частью). Состоит из ягодичной группы мышц (поверхностная, средняя, глубокая, добавочная) и части дорсального позвоночного мышечного тяжа
6—10	Средний отруб	Задняя — проходит между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом параллельно бедренной кости к коленному суставу; передняя — между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины
6	Спинно-поясничный на кости	Вариант 1 Передняя — между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины; задняя — между шестым и седьмым поясничными позвонками; нижняя — проходит на расстоянии 5 см от позвоночного столба параллельно ему. Вариант 2 Передняя — между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины; задняя — между шестым и седьмым поясничным позвонками; нижняя — проходит на расстоянии 10 см от позвоночного столба параллельно ему. Состоит из десяти грудных позвонков, дорсальной части ребер от пятого до 14-го, шести поясничных позвонков и мышц: длиннейшей спины, подвздошно-реберной, остистой и полуостистой, части многораздельной, части трапециевидной, зубчатой дорсальной, подниматели ребер

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
6	Спинно-поясничный бескостный	Получают при обвалке спинно-поясничного отруба
7	Межсосковая часть	Верхняя — на 2 см выше от линии (границы) расположения сосков
8—10	Грудино-реберный с пашиной на кости	Вариант 1 Передняя — между четвертым и пятым ребром; задняя — по линии отделения тазобедренного отруба; верхняя — проходит на расстоянии 5 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя — по линии отделения межсосковой части. Вариант 2 Передняя — между четвертым и пятым ребром; задняя — по линии отделения тазобедренного отруба; верхняя — проходит на расстоянии десяти сантиметров от позвоночного столба параллельно ему; нижняя — по линии отделения межсосковой части. Состоит из межреберных наружных и внутренних мышц, широчайшей мышцы спины из наружной косой, внутренней косой, поперечной и прямой брюшной мышц, из наружной, внутренней, прямой брюшной мышц
8—10	Грудино-реберный с пашиной бескостный	Получают при обвалке грудино-реберного отруба с пашиной
8	Пашина	Передняя — по каудальному краю последнего ребра вниз к межсосковой части; задняя — по линии отделения тазобедренного отруба; верхняя — по вентральному краю позвоночного столба; нижняя — по линии отделения межсосковой части. Состоит из наружной косой, внутренней косой, поперечной и прямой брюшной мышц
9, 10	Грудино-реберный на кости	Вариант 1 Передняя — между четвертым и пятым ребром, задняя по каудальному краю последнего ребра вниз к межсосковой части; верхняя — проходит на расстоянии 5 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя — по линии отделения межсосковой части. Вариант 2 Передняя — между четвертым и пятым ребром, задняя — по каудальному краю последнего ребра вниз к межсосковой части; верхняя — проходит на расстоянии 10 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя — по линии отделения межсосковой части. Состоит из межреберных наружных и внутренних мышц, широчайшей мышцы спины, из наружной, внутренней, прямой брюшной мышц
9, 10	Грудино-реберный бескостный	Получают при обвалке грудино-реберного отруба
9	Грудной на кости	Задняя — по линии отделения пашины; верхняя — по реберным хрящам; нижняя — по линии отделения межсосковой части. Состоит из наружной, внутренней, прямой брюшной мышц
9	Грудной бескостный	Получают при обвалке грудного отруба
10	Реберный на кости	Вариант 1 Передняя — между четвертым и пятым ребром; задняя — по каудальному краю последнего ребра; верхняя — проходит на расстоянии 5 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя — по хрящам реберной дуги. Вариант 2 Передняя — между четвертым и пятым ребром; верхняя — проходит на расстоянии 10 см от позвоночного столба параллельно ему; задняя — по каудальному краю последнего ребра; нижняя — по хрящам реберной дуги. Состоит из межреберных наружных и внутренних мышц, широчайшей мышцы спины

Продолжение таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
10	Реберный бескостный	Получают при обвалке реберного отруба
11—17	Передний отруб	Передняя — по линии отделения головы; задняя — между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра
	Вариант 1	
12, 13, 15	Плечелопаточный с передней голяшкой на кости	Отделяют от переднего отруба круговым подрезом, начинающимся на уровне середины плечевой кости, по линии, проходящей через грудные мышцы (поверхностную и глубокую), далее по естественным соединениям зубчатой вентральной мышцы с подлопаточной и широчайшей мышцей спины, далее по месту прикрепления зубчатой мышцы с лопаточным хрящом. Трапециевидную и плечеголовную мышцы отделяют по переднему краю лопатки
12, 13	Плечелопаточный без голяшки на кости	Отделяют от переднего отруба круговым подрезом, начинающимся на уровне середины плечевой кости, по линии, проходящей через грудные мышцы (поверхностную и глубокую), далее по естественным соединениям зубчатой вентральной мышцы с подлопаточной и широчайшей мышцей спины, по месту прикрепления зубчатой мышцы к дорсальной точке лопаточного хряща. Трапециевидную и плечеголовную мышцы отделяют по переднему краю лопатки. Нижняя — по локтевому суставу
12, 13	Плечелопаточный без голяшки бескостный	Получают при обвалке плечелопаточного отруба
12	Нижняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки	Получают из бескостного плечелопаточного отруба без голяшки путем разделения его по линии, проходящей через ямку от лопаточного сустава перпендикулярно к краниальному и каудальному краю отруба
13	Верхняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки	Получают из бескостного плечелопаточного отруба без голяшки путем разделения его по линии, проходящей через ямку от лопаточного сустава перпендикулярно к краниальному и каудальному краю отруба
14	Шейный на кости	Передняя — по линии отделения головы; задняя — между четвертым и пятым грудными позвонками; нижняя — по вентральному краю шейных и грудных позвонков. подлопаточные ребра
14	Шейный бескостный	Получают при обвалке шейного отруба
11	Подлопаточные ребра	Верхняя — по вентральному краю шейных позвонков; задняя — между четвертым и пятым ребрами по межреберным мышцам; нижняя — по реберным хрящам. Состоит из ребер с первого по четвертое, межреберных наружных и внутренних мышц
15	Передняя голяшка на кости	Верхняя — по локтевому суставу; нижняя — по линии отделения ножки
15	Передняя голяшка бескостная	Получают при обвалке передней голяшки
	Вариант 2	
16	Шейно-лопаточный на кости с подлопаточными ребрами	Передняя — по линии отделения головы; задняя — между четвертым и пятым грудными позвонками далее по контуру четвертого ребра; нижняя — по линии, перпендикулярной каудальному и краниальному краям отруба, через плечелопаточный сустав

Окончание таблицы 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
16	Шейно-лопаточный бескостный	Получают при обвалке верхней части шейно-лопаточного отруба
17	Плечевой без голяшки на кости	Передняя — по линии отделения головы; задняя — между четвертым и пятым грудными позвонками и соответствующими им ребрами вниз к грудине; верхняя — по линии перпендикулярной каудальному и краниальному краям отруба через плечелопаточный сустав; нижняя — по локтевому суставу
17	Плечевой без голяшки бескостный	Получают при обвалке плечевого отруба без голяшки
11	Подлопаточные ребра	Верхняя — по вентральному краю шейных позвонков; задняя — между четвертым и пятым ребрами по межреберным мышцам; нижняя — по реберным хрящам. Состоит из ребер с первого по четвертое, межреберных наружных и внутренних мышц
15	Передняя голяшка на кости	Верхняя — по локтевому суставу; нижняя — по линии отделения ножки
15	Передняя голяшка бескостная	Получают при обвалке передней голяшки
18	Вырезка	Задняя — в точке соединения головки мышцы с подвздошной костью; верхняя — по линии соединения мышцы с грудными позвонками и поперечно-реберными отростками поясничных позвонков

5.3 Характеристики

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характерный признак мяса
Цвет поверхности	Бледно-розового или бледно-красного цвета
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтрованной бумаге; цвет от светло-розового до красного
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу
Состояние жира	Имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный
Состояние сухожилий	Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая

5.3.2 Микробиологические показатели отрубов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в отрубах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.4 Требования к сырью

5.4.1 Для выработки отрубов используют свинину первой, второй, третьей и четвертой категорий по ГОСТ 31476.

Примечания

1 Отрубы, вырабатываемые из подмороженной и замороженной свинины, направляют на промышленную переработку непосредственно на предприятии-изготовителе.

2 Отрубы, вырабатываемые из свинины четвертой категории, направляют на промышленную переработку на мясоперерабатывающие предприятия.

3 Повторное замораживание отрубов не допускается.

5.4.2 Допускается использование свинины в полутушах, поступающей по импорту, по качеству и безопасности не уступающей требованиям 5.3.1—5.3.3, разрешенной к применению в пищевой промышленности.

6 Маркировка

6.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества отрубов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

6.2 Маркировка отрубов, предназначенных для реализации в торговле, должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто или количество;
- пищевую ценность;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую следующие данные:

- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак (при наличии);
- наименование отрубов, их термическое состояние и букв «ПП» для отрубов из свинины четвертой категории;
- информацию о пищевой ценности (по приложению А);
- дату изготовления и упаковывания;
- условия хранения;
- срок годности;
- массу нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

7 Упаковка

7.1 Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид отрубов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с продукцией данной группы.

7.2 Допускается использовать тару и упаковочные материалы, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные для контакта с данной группой продукции, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

7.3 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

7.4 Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами государства, принявшего стандарт.

7.5 Масса нетто отрубов 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 таре — не более 30 кг.

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

Допускается упаковка двух или нескольких наименований отрубов в один ящик или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

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

7.8 Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы отрубов от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

8 Правила приемки

8.1 Отрубы принимают партиями. Под партией понимают любое количество отрубов одного наименования, одного вида термической обработки, одной даты выработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, ветеринарным сопроводительным документом государства, принявшего стандарт.

8.2 В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование изготовителя;
- наименование отруба;
- термическое состояние отруба;
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.3 Для оценки качества отрубов из свинины проводят выборку из разных мест партии в размере 3 % общего числа отрубов, входящих в партию. Из отобранных образцов составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг для проведения контроля по органолептическим показателям, определения содержания токсичных элементов и микробиологических испытаний.

8.4 Органолептические показатели по 5.3.1 определяют в каждой партии.

8.5 Порядок и периодичность определения пищевой ценности устанавливает изготовитель продукции по согласованию с территориальным уполномоченным органом государства, принявшего стандарт.

8.6 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

9 Методы контроля

9.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, [1], [2].

9.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

9.3 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 31747; выявление и определение бактерий L.monocytogenes — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.4 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.

9.5 Определение пестицидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.6 Определение антибиотиков — по [3] и нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.7 Определение радионуклидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.8 Определение свежести отрубов — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 21237, ГОСТ 23392.

9.9 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

9.10 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

9.11 Температуру отрубов определяют цифровым термометром с диапазоном измерений от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств государства, принявшего стандарт.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

10.2 Условия и сроки годности отрубов на кости (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях приведены в таблице 3.

Таблица 3

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденные (подвесом)	–1	85	12 сут
Подмороженные	От –2 до –3	90	20 сут
Заморожённые	–12 –18 –20 –25	95—98	3 мес 6 мес 7 мес 12 мес

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

10.4 Рекомендуемые сроки годности бескостных охлажденных отрубов, упакованных под вакуумом в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0 °С до 4 °С, относительной влажности воздуха 85 %, — не более 10 сут.

10.5 Срок годности и условия хранения отрубов устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность отрубов

А.1 Пищевая ценность бескостных отрубов свинины в 100 г продукта* приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование отруба	Жир, г	Белок, г	Энергетическая ценность, ккал
Тазобедренный отруб, в том числе:			
наружная часть	12,2	18,5	183,8
внутренняя часть	6,5	20,7	141,3
боковая часть	7,3	19,0	141,7
верхняя часть	12,1	19,70	187,7
задняя голяшка	9,9	18,6	163,5
Средний отруб, в том числе:			
грудной отруб	32,7	14,5	352,3
пашина	17,9	18,1	233,5
спинно-поясничный отруб	12,1	19,7	187,7
реберный отруб	36,5	13,5	382,5
межсосковая часть	55,7	8,7	536,1
Передний отруб, в том числе:			
шейно-лопаточный отруб (верхняя часть)	12,1	19,7	187,7
плечевой отруб (нижняя часть)	18,3	16,5	230,7
шейный отруб	25,1	15,8	289,1
передняя голяшка	9,4	19,3	161,8
Вырезка	4,2	20,8	121,0

* Значения показателей для свинины второй категории.

Библиография

[1] ИСО 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[2] ИСО 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

[3] ИСО 13493:1998 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии

УДК 637.525:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: свинина, отрубы, разделка, границы, на кости, бескостные; токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности

Редактор *Ю.А. Расторгуева*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 29.11.2019. Подписано в печать 12.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Поправка к ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	АМ	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)