



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

---

**МЯСО КРОЛИКОВ**  
**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**  
**ГОСТ 27747—88**  
Издание официальное

Цена 3 коп.



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва

**МЯСО КРОЛИКОВ**

Технические условия

Rabbit-meat. Specifications

**ГОСТ****27747—88**

ОКП 92 1180

Срок действия с 01.07.89

до 01.07.94

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на мясо кроликов и кроликов-бройлеров, предназначенное для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Мясо кроликов должно быть выработано в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил и правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденных в установленном порядке.

**1.2. Виды**

1.2.1. Мясо кроликов вырабатывают следующих видов и категорий:

- тушки кроликов первой и второй категорий;
- тушки кроликов-бройлеров первой категории.

1.2.2. Коды ОКП приведены в приложении.

**1.3. Характеристики**

1.3.1. Для выработки мяса кроликов должны использовать кроликов по ГОСТ 7686—88 и ГОСТ 27746—88.

1.3.2. У тушек кроликов должны быть удалены внутренние органы, за исключением почек, голова отделена на уровне первого шейного позвонка, передние ноги отделены по запястному, задние — по скакательному суставу.

1.3.3. В зависимости от температуры в толще мышц бедра у костей тушки мясо кроликов подразделяют на остывшее (температура не выше 25°C), охлажденное (температура от 0 до 4°C), мороженое (температура не выше минус 8°C).

Для реализации мясо кроликов должно быть в охлажденном или мороженом состоянии.

1.3.4. Масса остывшей тушки кролика должна быть не менее 1,1 кг, тушки кролика-бройлера — от 0,8 до 1,1 кг.

1.3.5. По упитанности тушки кроликов должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

| Категория | Характеристика упитанности (нижний предел)                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                   |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | тушек кроликов                                                                                                                                                                                                                            | тушек кроликов-бройлеров                                                                                                                                                                          |
| Первая    | Мышцы тушки хорошо развиты. Бедрa выполнены хорошо, округлены. Остистые отростки спинных позвонков не выступают. Отложения жира на холке и в паховой полости в виде утолщенных полос. Почки покрыты жиром до половины.                    | Мышцы тушки хорошо развиты. Бедрa выполнены хорошо, округлены. Отложения жира на холке, межреберных мышцах и на почках незначительные. Остистые отростки спинных позвонков могут слегка выступать |
| Вторая    | Мышцы тушки развиты удовлетворительно. Бедрa подтянуты, плосковаты. Остистые отростки спинных позвонков слегка выступают. Отложения или следы жира на холке и в паховой полости незначительные. Допускается отсутствие жировых отложений. |                                                                                                                                                                                                   |

Примечание. Тушки кроликов, не соответствующие по упитанности требованиям второй категории, а тушки кроликов-бройлеров — первой категории, относят к тощим и предназначают только для промышленной переработки на пищевые цели.

1.3.6. Тушки кроликов должны быть хорошо обескровлены, без побитостей и кровоподтеков, остатков шкурки, бахромок мышечной ткани, вымыты с поверхности и со стороны внутренней полости.

Для тушек кроликов и кроликов-бройлеров первой категории допускаются срывы полосы жира на спине, не превышающие 1/3 длины тушки.

1.3.7. Тушки кроликов первой и второй категорий упитанности деформированные, имеющие переломы костей, зачистки от побитостей или кровоподтеков, срывы полосы жира на спине, превышающие 1/3 длины тушки для реализации в торговой сети не допускаются, а используются для промышленной переработки по той же категории.

1.3.8. Мясо кроликов должно быть свежим, без постороннего запаха и ослизнения.

Мясо с изменившимся (темным) цветом и замороженное более одного раза используется только для промышленной переработки.

1.3.9. Остаточное количество пестицидов не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов и афлатоксина В<sub>1</sub>—норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

#### 1.4. Маркировка

1.4.1. Маркирование тушек кроликов проводят в соответствии с требованиями к клеймению мяса, утвержденными в установленном порядке.

1.4.2. На каждую тушку накладывают одно клеймо на внешней стороне голени: у тушек кроликов первой категории — круглое (диаметром 25 мм), у тушек кроликов второй категории — квадратное (размером стороны 25 мм), у тушек кроликов-бройлеров — овальное (диаметром  $D_1 = 25$  мм и диаметром  $D_2 = 20$  мм).

На тушки кроликов и кроликов-бройлеров, не отвечающие по упитанности требованиям, указанным в п. 1.3.5, накладывают на спинке одно треугольное клеймо (размером сторон  $20 \times 25 \times 25$  мм).

1.4.3. На пакете с тушкой или этикетке, вложенной в пакет, должно быть указано:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и товарный знак;  
наименование продукта;  
категория упитанности;  
слово «Ветосмотр»;  
розничная цена за 1 кг;  
обозначение настоящего стандарта.

1.4.4. На торцевых сторонах ящиков должна быть нанесена маркировка непахнущей краской или наклеена этикетка с розовой (или красной) полосой для первой категории и зеленой — для второй категории упитанности.

Маркировка должна содержать:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и товарный знак;  
наименование продукта;  
условные обозначения продукта, категории;  
количество тушек;

массу нетто (для упакованных тушек — вместе с пакетом);  
 дату выработки;  
 слово «Ветосмотр»;  
 обозначение настоящего стандарта.

Условные обозначения продукта и категории:

КР — тушки кроликов;

КРБ — тушки кроликов-бройлеров;

КРУ и КРБУ — тушки кроликов и кроликов-бройлеров упакованные;

1 — первая категория;

2 — вторая категория.

Такую же этикетку, но с указанием номера упаковщика вкладывают внутрь ящика.

Ящики с тушками кроликов, предназначенными для промышленной переработки, дополнительно маркируют буквой «П».

1.4.5. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

### 1.5. Упаковка

1.5.1. Тушки кроликов упаковывают в пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354—82, полиэтиленовой термоусадочной пленки по ГОСТ 25951—83 и других полимерных пленок, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для контакта с пищевыми продуктами.

Допускается выпуск тушек кроликов без упаковки.

1.5.2. Тушки кроликов упаковывают в дощатые ящики № 19 и 22 по ГОСТ 13361—84, в ящики из гофрированного картона № 15—1 по ГОСТ 13513—86 или для местной реализации — в многооборотную тару (ящики из нержавеющей металла или полимерных материалов), разрешенную Министерством здравоохранения СССР для упаковки пищевых продуктов.

Ящики должны быть прочными, сухими и чистыми, без постороннего запаха. Дно и стенки дощатых, полимерных и металлических ящиков выстилают оберточной бумагой марок А, В, Д по ГОСТ 8273—75, ящиков из гофрированного картона — полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354—82 или другой полимерной пленкой, разрешенной Министерством здравоохранения СССР для упаковки пищевых продуктов. Выступающими концами бумаги или пленки тушки покрывают сверху. Тушки кроликов, упакованные в пакеты, укладывают в ящики без дополнительного выстилания их бумагой или пленкой.

Тушки укладывают в ящики отдельно по категориям упитанности в один ряд по высоте.

Мороженые тушки кроликов, не упакованные в пакеты и предназначенные для реализации, должны быть разделены полосками из подпергамента по ГОСТ 1760—86.

Масса брутто ящика не должна превышать 30 кг.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Мясо кроликов принимают партиями. Под партией понимают любое количество мяса кроликов или кроликов-бройлеров одной категории упитанности, оформленное одним документом о качестве установленной формы и ветеринарным свидетельством.

2.2. Для контроля соответствия мяса кроликов требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку в объеме 5% ящиков, но не менее 3 ящиков.

2.3. При получении неудовлетворительных результатов испытаний по массе тушек кроликов проводят повторный контроль на удвоенной выборке. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

2.4. Определение остаточных количеств пестицидов, афлотоксина В<sub>1</sub> и токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Министерством здравоохранения СССР.

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

### 3.1. Отбор образцов

3.1.1. Из разных мест каждого отобранного по п. 2.2. ящика берут не менее трех образцов (тушек) для определения упитанности и качества обработки, температуры, массы тушки.

### 3.2. Определение температуры мяса

#### 3.2.1. Средства измерений

Термопреобразователь хромель-копелевый типа ТХК-0033 по ГОСТ 6616—84 в комплекте с потенциометром КСП-1 по ГОСТ 7164—78 или другой прибор, обеспечивающий погрешность измерения  $\pm 1^\circ\text{C}$ , допущенный для измерения температуры мяса и мясных продуктов.

Не допускается применение ртутных термометров.

#### 3.2.2. Проведение измерений

Измерительный прибор вводят в толщу мышц бедра у костей. Измерения проводят в одной точке бедра не менее чем на трех тушках кроликов, отобранных выборочно по п. 3.1.1.

#### 3.2.3. Обработка результатов

Температуру мяса ( $t$ ) в градусах Цельсия вычисляют по формуле

$$t = \frac{\sum t_i}{n},$$

где  $t_i$  — значение температуры при  $i$ -м измерении,  $^\circ\text{C}$ ;

$n$  — количество измерений.

### 3.3. Определение массы тушки кролика

#### 3.3.1. Средства измерений

Весы для статического взвешивания по ГОСТ 23711—79, ГОСТ 23676—79 с наибольшим пределом взвешивания 10 кг и поверочной ценой деления 5 г или другие весы с аналогичными метрологическими характеристиками.

### 3.3.2. Проведение измерений

Взвешивают не менее пяти тушек кроликов, отобранных по п. 3.1.1 масса которых по внешнему виду вызывает сомнение.

Упакованные тушки взвешивают вместе с пакетом.

### 3.3.3. Обработка результатов

Результаты взвешивания каждой тушки кролика сопоставляют с требованиями п. 1.3.4, учитывая величину усушки при холодильной обработке и хранении, утвержденную в установленном порядке.

3.4. Определение упитанности и качества обработки тушек кроликов проводят визуально.

3.5. При возникновении сомнения в свежести мяса кроликов проводят отбор образцов и анализы по ГОСТ 20235.0-74—ГОСТ 20235.2-74.

3.6. Определение остаточных количеств пестицидов и афлотоксина В, проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, токсичных элементов — по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86 в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Министерством здравоохранения СССР.

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

### 4.1. Транспортирование

4.1.1. Мясо кроликов транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 21929—76 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления груза в транспортные пакеты по ГОСТ 21650—76 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597—81.

### 4.2. Хранение

4.2.1. Охлажденное мясо кроликов хранят в камерах хранения при температуре от 0 до 2°C и относительной влажности воздуха 80—85% не более 5 сут со дня выработки.

4.2.2. Мороженое мясо кроликов хранят в холодильных камерах при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха (90±5)%. Допускается хранение при температуре не выше минус 12°C.

Сроки хранения мороженого мяса кроликов со дня выработки: для упакованного в пакеты — 10 мес при температуре хранения минус 18°C и 6 мес при температуре хранения минус 12°C; для не упакованного в пакеты — 6 и 3 мес соответственно при температуре хранения минус 18 и минус 12°C.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

## Обязательное

| Наименование продукта                    | Код ОКП      |
|------------------------------------------|--------------|
| Мясо кроликов первой категории           | 92 1181 0110 |
| остывшее                                 | 92 1181 0112 |
| охлажденное                              | 92 1181 0113 |
| мороженое                                | 92 1181 0114 |
| Мясо кроликов второй категории           | 92 1182 0110 |
| остывшее                                 | 92 1182 0112 |
| охлажденное                              | 92 1182 0113 |
| мороженое                                | 92 1182 0114 |
| Мясо кроликов тощее                      | 92 1183 0110 |
| остывшее                                 | 92 1183 0112 |
| охлажденное                              | 92 1183 0113 |
| мороженое                                | 92 1183 0114 |
| Мясо кроликов-бройлеров первой категории | 92 1181 0120 |
| остывшее                                 | 92 1181 0122 |
| охлажденное                              | 92 1181 0123 |
| мороженое                                | 92 1181 0124 |
| Мясо кроликов-бройлеров тощее            | 92 1183 0120 |
| остывшее                                 | 92 1183 0122 |
| охлажденное                              | 92 1183 0123 |
| мороженое                                | 92 1183 0124 |

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

## 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

## ИСПОЛНИТЕЛИ

В. П. Бураков, канд. техн. наук (руководитель темы); В. В. Гушин; Л. И. Сушко; Б. Н. Воробьев; В. И. Бессарабов; М. М. Павликова; Н. И. Афанасенко; А. Н. Гусева; Н. С. Митрофанов, канд. техн. наук; Р. М. Афанасенко; Е. М. Агарев, канд. техн. наук; В. Н. Корешков, канд. техн. наук

## 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22.06.88 № 2072

3. Срок первой проверки — 1992 г.  
Периодичность проверки — 5 лет.

## 4. ВЗАМЕН МРТУ 18/104—65

## 5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|-----------------------------------------|--------------|
| ГОСТ 1760—86                            | 1.5.2        |
| ГОСТ 6616—84                            | 3.2.1        |
| ГОСТ 7164—78                            | 3.2.1        |
| ГОСТ 7686—88                            | 1.3.1        |
| ГОСТ 8273—75                            | 1.5.2        |
| ГОСТ 10354—82                           | 1.5.1; 1.5.2 |
| ГОСТ 13361—84                           | 1.5.2        |
| ГОСТ 13513—86                           | 1.5.2        |
| ГОСТ 14192—77                           | 1.4.5        |
| ГОСТ 20235.0—74                         | 3.5          |
| ГОСТ 20235.1—74                         | 3.5          |
| ГОСТ 20235.2—74                         | 3.5          |
| ГОСТ 21650—76                           | 4.1.1        |
| ГОСТ 21929—76                           | 4.1.1        |
| ГОСТ 23676—79                           | 3.3.1        |
| ГОСТ 23711—79                           | 3.3.1        |
| ГОСТ 24597—81                           | 4.1.1        |
| ГОСТ 25951—83                           | 1.5.1        |
| ГОСТ 26927—86                           | 3.6          |
| ГОСТ 26930—86                           | 3.6          |
| ГОСТ 26931—86                           | 3.6          |
| ГОСТ 26932—86                           | 3.6          |
| ГОСТ 26933—86                           | 3.6          |
| ГОСТ 26934—86                           | 3.6          |
| ГОСТ 27746—88                           | 1.3.1        |

Редактор *Л. Д. Курочкина*  
Технический редактор *М. И. Максимова*  
Корректор *Е. И. Морозова*

Сдано в наб. 11.07.88. Подп. в печ. 18.08.88 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт 0,55 уч.-изд. л.  
Тираж 12 000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3  
Тип. «Московский печатник» Москва, Лялин пер., 6. Зак. 2540