# ГОСТ Р 52675-2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

ГОСТ Р 52675-2006

Группа Н11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Общие технические условия

Semi-prepared meat and meat-contained products.
General specifications

ОКС 67.120.10
ОКП 92 1400
92 1410

92 1420
92 1430

92 1440
92 1450

92 1460

Дата введения 2008-01-01

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании", а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - ГОСТ Р 1.0-2004 "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"

**Сведения о стандарте**

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 "Мясо и мясная продукция"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. N 446-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

     1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (далее - полуфабрикаты), предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания.

Требования к безопасности полуфабрикатов указаны в 5.2.4, 5.2.5, качеству - в 5.2.1, 5.2.2, маркировке - в 5.4.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50453-92 (ИСО 937-78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51444-99 (ИСО 1841-2-96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51446-99 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51480-99 (ИСО 1841-1-96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51482-99 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 51604-2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921-2002 Продукты пищевые. Метод выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания мышьяка

ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52480-2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения состава

ГОСТ 8.579-2001\* Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ 8.579-2002, здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 9794-74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 21237-75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670-85\* Продукты пищевые вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* Действует ГОСТ 26670-91, здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518-97/ГОСТ Р 50474-93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформные бактерии)

ГОСТ 30519-97/ГОСТ Р 50480-93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Примечание - 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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясной полуфабрикат категории А:** Мясной рубленый или кусковой полуфабрикат [полуфабрикат в тесте] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] 80,0% и более.

3.2 **мясной полуфабрикат категории Б:** Мясной рубленый или кусковой полуфабрикат [полуфабрикат в тесте] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] от 60,0% до 80,0%.

3.3 **мясной [мясосодержащий] полуфабрикат категории В:** Мясной [мясосодержащий] рубленый или кусковой полуфабрикат [полуфабрикат в тесте] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] от 40,0% до 60,0%.

3.4 **мясной [мясосодержащий] полуфабрикат категории Г:** Мясной [мясосодержащий] рубленый или кусковой полуфабрикат [полуфабрикат в тесте] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] от 20,0% до 40,0%.

3.5 **мясной [мясосодержащий] полуфабрикат категории Д:** Мясной [мясосодержащий] рубленый или кусковой полуфабрикат [полуфабрикат в тесте] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] менее 20,0%.

3.6 **мясной [мясосодержащий] фасованный полуфабрикат.** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, формование, взвешивание и укладку которого в потребительскую упаковку осуществляют в процессе его изготовления.

3.7 **мясной [мясосодержащий] весовой полуфабрикат:** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, взвешивание и укладку которого в потребительскую упаковку осуществляют при реализации населению.

3.8 **мясной [мясосодержащий] охлажденный полуфабрикат:** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, реализуемый с температурой в толще продукта от минус 1 °С до плюс 6 °С.

3.9 **мясной [мясосодержащий] подмороженный полуфабрикат:** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, реализуемый с температурой в толще продукта от минус 1 °С до минус 5 °С.

3.10 **мясной [мясосодержащий] замороженный полуфабрикат:** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, реализуемый с температурой в толще продукта не выше минус 10 °С.

3.11 **группа:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре.

3.12 **вид [подвид]:** Полуфабрикаты, объединенные по технологии изготовления.

3.13 **категория:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мышечной ткани в рецептуре.

## 4 Классификация

Полуфабрикаты подразделяются на:

- **группы** (примеры определения группы приведены в приложении А) - мясные, мясосодержащие;

- **виды** - кусковые; рубленые; в тесте;

- **подвиды:**

бескостные, мясокостные (кусковые полуфабрикаты);

крупнокусковые, порционные, мелкокусковые (кусковые полуфабрикаты);

фаршированные, нефаршированные;

формованные, неформованные;

панированные, непанированные;

весовые, фасованные;

- **категории** (примеры определения категории приведены в приложении А):

А, Б, В, Г, Д - мясные полуфабрикаты;

В, Г, Д - мясосодержащие полуфабрикаты;

- **по термическому состоянию:** охлажденные, подмороженные, замороженные.

## 5 Общие требования

5.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документу на полуфабрикаты конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, 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 правил использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях России, санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке, и гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* До введения соответствующих нормативно-правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]-[4].

**5.2 Характеристики**

5.2.1 По органолептическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид и вид на срезе | Форма, состояние поверхности и на срезе, соответствующие данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой |
| Вкус и запах | Свойственные данному наименованию полуфабриката с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой |
| Цвет | Свойственный цвету используемого в данном наименовании полуфабриката кускового или измельченного мясного сырья с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой |

5.2.2 По физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Наименование показателя | Норма для мясных полуфабрикатов |
|  | Категории |
|  | А | Б | В | Г | Д |
| Массовая доля белка, %, не менее | 16 | 12 | 10 | 8 | 6 |
| Массовая доля жира, %, не более | 18 | 35 | 50 | Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены |
| Массовая доля крахмала, %, не более | 2 | 3 | 4 |  |
| Массовая доля хлорида натрия, %, не более | 1,8 |
| Массовая доля общего фосфора (РО), % | Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены |
| Массовая доля хлеба, % | Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены |
| Массовая доля начинки или покрытия, % | Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены |
| Температура в толще полуфабриката, °С | Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены |
| Примечания 1 Предельные значения массовых долей хлорида натрия установлены для полуфабрикатов, в рецептуре которых предусмотрено их использование. 2 Для фаршированных полуфабрикатов требования относятся к составной части (начинке или покрытию), содержащей мясные ингредиенты. 3 Для полуфабрикатов в тесте требования относятся к начинке. 4 Масса порции для порционных полуфабрикатов или потребительской упаковочной единицы для фасованных полуфабрикатов регламентируется в документе, в соответствии с которым они изготовлены. |

Таблица 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование показателя | Норма для мясосодержащих полуфабрикатов |
|  | Категории |
|  | В | Г  | Д |
| Массовая доля белка, %, не менее | 9 | 7 | 5 |
| Массовая доля жира, %, не более | 35 | Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены |
| Массовая доля крахмала, %, не более | 6 |  |
| Массовая доля хлорида натрия, %, не более | 1,8 |
| Массовая доля общего фосфора (PО), % | Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены |
| Массовая доля хлеба, % | Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены |
| Массовая доля начинки или покрытия, % | Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены |
| Температура в толще полуфабриката, °С | Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены |
| Примечания 1 Предельные значения массовых долей хлорида натрия установлены для полуфабрикатов, в рецептуре которых предусмотрено их использование. 2 Для фаршированных полуфабрикатов требования относятся к составной части (начинке или покрытию), содержащей мясные ингредиенты. 3 Для полуфабрикатов в тесте требования относятся к начинке. 4 Масса порции для порционных полуфабрикатов или потребительской упаковочной единицы для фасованных полуфабрикатов регламентируется в документе, в соответствии с которым они изготовлены. |

5.2.3 Пищевую ценность полуфабрикатов конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.2.4 Микробиологические показатели полуфабрикатов не должны превышать норм, установленных нормативно-правовыми актами Российской Федерации\*.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* До введения соответствующих нормативно-правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4].

5.2.5 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в полуфабрикатах не должно превышать норм, установленных нормативно-правовыми актами Российской Федерации\*.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* До введения соответствующих нормативно-правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4].

5.2.6 При использовании хлорида натрия (поваренной соли), пищевых фосфатов и фосфатосодержащих добавок их массовые доли в полуфабрикатах конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

**5.3 Требования к сырью**

5.3.1 Сырье животного, растительного и минерального происхождения, используемое для производства полуфабрикатов:

- по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативно-правовыми актами Российской Федерации\*;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* До введения соответствующих нормативно-правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4].

- должно соответствовать требованиям, установленным в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

5.3.2 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативно-правовыми актами Российской Федерации\*;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* До введения соответствующих нормативно-правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5].

5.3.3 Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены в установленном порядке для применения в производстве мясных продуктов и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативно-правовыми актами Российской Федерации\*.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* До введения соответствующих нормативно-правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [6].

Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах полуфабрикатов устанавливают в документе на полуфабрикаты конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены.

Не допускается для производства полуфабрикатов использование пищевых добавок (консервантов и фиксаторов цвета) - Е249, Е250, Е251, Е252.

5.3.4 Допускается применение сырья животного, растительного и минерального происхождения, пищевых добавок и их смесей импортного производства, разрешенных в установленном порядке для производства полуфабрикатов.

**5.4 Маркировка**

5.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества полуфабрикатов и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.2 Маркирование полуфабрикатов, предназначенных для реализации в торговле, - по ГОСТ Р 51074 (подпункт 4.2.2) со следующим дополнением:

- информация о наличии ГМИ.

5.4.3 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков "Скоропортящийся груз" и "Ограничение температуры".

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеиванием 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 в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии));

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- наименование полуфабриката с указанием группы, вида, подвида, категории, термического состояния (см. раздел 4);

- массу нетто или количество;

- состав продукта;

- пищевую ценность;

- дату изготовления и упаковывания;

- условия хранения;

- срок годности;

- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлены полуфабрикаты;

- информацию о подтверждении соответствия.

5.4.4 Маркировка полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

**5.5 Упаковка**

5.5.1 Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать санитарии, документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и товарный вид полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены в установленном порядке для контакта с продукцией данного вида.

5.5.2 Допускается использовать тару, упаковочные материалы и скрепляющие средства, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные в установленном порядке для контакта с продукцией данного вида, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.3 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

5.5.4 Многооборотная тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

5.5.5 В ящик, контейнер или тару-оборудование укладывают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки и одного термического состояния.

5.5.6 Масса брутто продукции в многооборотных ящиках не более 30 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг; в контейнерах и таре-оборудовании - не более 250 кг.

5.5.7 Упаковка полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

5.5.8 Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579 (см. приложение А).

## 6 Правила приемки

6.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Партией считают любое количество полуфабриката одного наименования, одной группы, одного вида, одного подвида, одной категории, одного термического состояния, изготовленного в течение одной смены, упакованного в тару одного вида и типоразмера, предназначенного к одновременной сдаче-приемке и оформленного одним удостоверением качества.

В удостоверении качества полуфабрикатов указывают:

номер удостоверения и дату его выдачи;

наименование изготовителя и его адрес;

полное наименование полуфабрикатов (с указанием группы, вида, подвида, категории и термического состояния) (см. раздел 4);

дату изготовления и дату упаковывания;

срок годности и условия хранения;

число единиц транспортной тары и массу нетто партии;

число единиц потребительской упаковки в единице транспортной тары;

результаты приемосдаточных и периодических испытаний;

обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлены полуфабрикаты;

информацию о подтверждении соответствия;

штриховой код продукции (при его наличии).

Удостоверение качества полуфабрикатов подписывают ответственные лица изготовителя с указанием должности и заверяют оригинальной печатью.

6.2 Для контроля качества и приемки полуфабрикатов устанавливают следующие категории испытаний:

- приемосдаточные;

- периодические.

6.3 Приемосдаточные испытания проводят для каждой партии полуфабрикатов по органолептическим показателям (внешнему виду, вкусу, запаху и цвету), по определению массы нетто одной упаковочной единицы, массовой доли мясной начинки (покрытия), правильности упаковывания и маркирования в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документа, по которому полуфабрикаты изготовлены, с применением выборочного контроля по таблице 4. Отбор потребительских упаковочных единиц в выборку проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 18321.

Таблица 4

В штуках

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Объем партии\* | Объем выборки\* | Приемочное число\*\* | Браковочное число\*\* |
| Не более 10 | Контроль каждой потребительской упаковочной единицы | 0 | 1 |
| 11 до 25 | 5 | 0 | 1 |
| " 26 " 50 | 8 | 2 | 3 |
| " 51 " 150 | 19 | 3 | 4 |
| " 151 " 500 | 40 | 5 | 6 |
| " 501 " 1500 | 50 | 7 | 8 |
| " 1501 " 10000 | 90 | 11 | 12 |
| Св. 10000 | 110 | 16 | 17 |
| \* Число потребительских упаковочных единиц.\*\* Число потребительских упаковочных единиц, не соответствующих требованиям настоящего стандарта по маркировке и упаковке, а также по органолептическим показателям - требованиям документа, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены. |

6.4 При отрицательных результатах приемосдаточных испытаний хотя бы по одному показателю качества партию полуфабрикатов бракуют, если число упаковочных единиц с несоответствиями больше или равно браковочному числу (см. таблицу 4).

6.5 Результаты приемосдаточных испытаний оформляют протоколом испытаний по форме, принятой у изготовителя, или отражают в журнале.

6.6 Для проведения периодических испытаний от упаковочных единиц, отобранных в выборку (см. таблицу 4), берут:

- при массе упаковочной единицы до 150 г включительно - не менее 10 упаковочных единиц;

- при массе упаковочной единицы от 151 до 500 г включительно - не менее трех упаковочных единиц;

- при массе упаковочной единицы более 500 г - не менее двух упаковочных единиц.

6.7 Основанием для принятия партии полуфабрикатов являются положительные результаты приемосдаточных испытаний (число упаковочных единиц с несоответствиями меньше или равно приемочному числу - по таблице 4) и предшествующих им периодических испытаний, проведенных в установленном порядке.

6.8 Органолептические показатели (5.2.1) определяют в каждой партии до и после их термической обработки.

6.9 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (5.2.2) устанавливает изготовитель.

6.10 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля по согласованию с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке.

6.11 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию полуфабриката по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям по ГОСТ Р 51447 (для коммерческих целей), ГОСТ Р 51448, ГОСТ 4288, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, [7].

Общие правила проведения микробиологических испытаний по ГОСТ Р 51446.

7.2 Определение органолептических показателей (5.2.1) - по ГОСТ 4288, ГОСТ 9959.

7.3 Определение химических показателей (5.2.2):

- массовой доли белка - по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011;

- массовой доли жира - ГОСТ 23042;

- массовой доли крахмала - по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;

- массовой доли поваренной соли - по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;

- массовой доли общего фосфора (РО) - по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482;

- массовой доли хлеба - по ГОСТ 4288.

7.4 Определение микробиологических показателей - по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51921, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

7.5 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по ГОСТ 26927, [8];

- мышьяка - по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

- свинца - по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [9], [10];

- кадмия - по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [9], [10].

7.6 Определение пестицидов - по [11], [12], [13].

7.7 Определение антибиотиков - по [14], [15], [16].

7.8 Определение радионуклидов - по [17], [18], [19].

7.9 Температуру в толще полуфабриката контролируют цифровым термометром [20] или другими аналогичными средствами измерения.

**7.10 Определение массовой доли составной части (начинки или покрытия) фаршированного полуфабриката в диапазоне измерений масс от 30 до 1500 г**

**7.10.1 Средства измерений и вспомогательное оборудование**

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более ±0,01 г.

Нож.

**7.10.2 Отбор проб**

От каждой партии полуфабрикатов отбирают 10 полуфабрикатов.

**7.10.3 Выполнение измерений**

Для определения массовой доли начинки или покрытия каждый отобранный полуфабрикат взвешивают.

При помощи ножа или вручную отделяют начинку или покрытие каждого полуфабриката и взвешивают на лабораторных весах.

Результат взвешивания записывают до десятичного знака в граммах.

**7.10.4 Обработка результатов измерений**

Массовую долю начинки или покрытия  в процентах к массе полуфабриката вычисляют по формуле

, (1)

где  - масса начинки или покрытия, г;

 - масса полуфабриката, г.

За окончательный результат измерений, выполненных в одной лаборатории в условиях повторяемости, принимают среднеарифметическое значение 10 определений массовой доли начинки или покрытия полуфабриката, если при 0,95 выполняется условие:

%, (2)

где  - максимальный результат из 10 определений, %;

 - минимальный результат из 10 определений, %;

 - среднеарифметическое значение 10 определений, %.

Абсолютное значение разности между результатами измерений, полученными в двух лабораториях в условиях воспроизводимости при 0,95, не должно превышать:

%, (3)

где  - результат определения в одной лаборатории, %;

 - результат определения в другой лаборатории, %;

 - среднеарифметическое значение результатов определений в двух разных лабораториях, %.

Относительная погрешность определения массовой доли начинки или покрытия полуфабрикатов ±10%.

7.11 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в данном разделе.

## 8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Транспортирование и хранение полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

8.3 Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель.

## Приложение А (справочное). Примеры определения группы и категории полуфабрикатов

Приложение А
(справочное)

**А.1 Примеры определения категории мясного полуфабриката**

А.1.1 Определение группы и категории бескостного порционного полуфабриката из говядины "Антрекот экстра", вырабатываемого по рецептуре, указанной в таблице А.1.

Таблица А.1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование ингредиента | Масса по рецептуре, кг на 100 кг | Сырьевая принадлежность ингредиента | Содержание мышечной ткани в ингредиенте, доли |
| Длиннейшая мышца спины с содержанием соединительной и жировой ткани не более 3% | 100,0 | Мясной | 0,97 |

а) Определение группы полуфабриката

Масса мясных ингредиентов =100 кг.

Масса немясных ингредиентов =0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре полуфабриката составляет более 60%, то его относят к группе "Мясные полуфабрикаты".

б) Определение категории полуфабриката

Масса мышечной ткани =100·0,97=97,0 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100·97/100=97,0%.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре полуфабриката превышает 80%, то его относят к категории А.

А.1.2 Определение группы и категории рубленого полуфабриката "Фарш домашний", вырабатываемого по рецептуре, указанной в таблице А.2.

Таблица А.2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование ингредиента | Масса по рецептуре, кг на 100 кг | Сырьевая принадлежность ингредиента | Содержание мышечной ткани в ингредиенте, доли |
| Мясо котлетное говяжье с содержанием соединительной и жировой ткани не более 20% | 50 | Мясной | 0,80 |
| Свинина жилованная полужирная с содержанием жировой ткани не более 50% | 50 | Мясной | 0,50 |

а) Определение группы полуфабриката

Масса мясных ингредиентов =50+50=100 кг.

Масса немясных ингредиентов =0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре фарша превышает 60%, то его относят к группе "Мясные полуфабрикаты".

б) Определение категории полуфабриката

Масса мышечной ткани =50·0,8+50·0,5=65 кг в массе рецептуры 100 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре =100·65/(100+0)=65,0%.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре полуфабриката находится в пределах от 60% до 80%, то его относят к категории Б.

А.1.3 Определение группы и категории бескостного мелкокускового полуфабриката из свинины "Шашлык экстра", вырабатываемого по рецептуре, указанной в таблице А.3.

Таблица А.3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование ингредиента | Масса по рецептуре, кг на 100 кг | Сырьевая принадлежность ингредиента | Содержание мышечной ткани в ингредиенте, доли |
| Мясо от шейно-подлопаточной части свинины с содержанием жировой ткани не более 25% | 75,0 | Мясной | 0,78 |
| Лук репчатый свежий | 12,0 | Немясной | 0,00 |
| Уксус 9%-ный | 6,5 | Немясной | 0,00 |
| Перец черный молотый | 0,1 | Немясной | 0,00 |
| Соль поваренная | 1,4 | Немясной | 0,00 |
| Вода питьевая | 5,0 | Немясной | 0,00 |

а) Определение группы полуфабриката

Масса мясных ингредиентов =75 кг.

Масса немясных ингредиентов =12,0+6,5+0,1+1,4+5,0=25,0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре полуфабриката составляет 100·75/(75+25)=75%, т.е. более 60%, то его относят к группе "Мясные полуфабрикаты".

б) Определение категории полуфабриката

Масса мышечной ткани =75·0,78=58,5 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100·58,5/(75+25)=58,5%.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре полуфабриката находится в пределах от 40% до 60%, то его относят к категории В.

А.1.4 Определение группы и категории бескостного крупнокускового полуфабриката из свинины "Бекон для запекания", вырабатываемого по рецептуре, указанной в таблице А.4.

Таблица А.4

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование ингредиента | Масса по рецептуре, кг на 100 кг | Сырьевая принадлежность ингредиента | Содержание мышечной ткани в ингредиенте, доли |
| Мясо от грудобрюшной части свинины с содержанием жировой ткани не более 60% | 97,0 | Мясной | 0,40 |
| Соль поваренная | 1,4 | Немясной | 0,00 |
| Перец черный молотый | 0,1 | Немясной | 0,00 |
| Вкусоароматическая добавка | 1,5 | Немясной | 0,00 |

а) Определение группы полуфабриката

Масса мясных ингредиентов =97 кг.

Масса немясных ингредиентов =1,4+0,1+1,5=3,0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре полуфабриката составляет 100·97/(97+3)=97,0%, т.е. более 60%, то его относят к группе "Мясные полуфабрикаты".

б) Определение категории полуфабриката

Масса мышечной ткани =97·0,40=38,8 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100·38,8/(97+3)=38,8%.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре полуфабриката находится в пределах от 20% до 40%, то его относят к категории Г.

**А.2. Примеры определения категории мясосодержащего полуфабриката**

А.2.1 Определение группы и категории рубленого полуфабриката "Котлеты деревенские", вырабатываемого по рецептуре, указанной в таблице А.5.

Таблица А.5

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование ингредиента | Масса по рецептуре, кг на 100 кг | Сырьевая принадлежность ингредиента | Содержание мышечной тканив ингредиенте, доли |
| Мясо котлетное говяжье с содержанием соединительной и жировой ткани не более 20% | 54,0 | Мясной | 0,80 |
| Жир-сырец говяжий | 5,0 | Мясной | 0,00 |
| Хлеб пшеничный | 13,0 | Немясной | 0,00 |
| Сухари панировочные | 2,0 | Немясной | 0,00 |
| Лук репчатый свежий | 3,0 | Немясной | 0,00 |
| Перец черный молотый | 0,1 | Немясной | 0,00 |
| Соль поваренная | 1,2 | Немясной | 0,00 |
| Вода питьевая | 21,7 | Немясной | 0,00 |

а) Определение группы полуфабриката

Масса мясных ингредиентов =54,0+5,0=59,0 кг.

Масса немясных ингредиентов =13,0+2,0+3,0+0,1+1,2+21,7=41,0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре полуфабриката составляет 100·59,0/(59,0+41,0)=59,0%, т.е. менее 60%, то его относят к группе "Мясосодержащие полуфабрикаты".

б) Определение категории полуфабриката

Масса мышечной ткани =54,0·0,80=43,2 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100·43,2/(59,0+41,0)=43,2%.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре полуфабриката находится в пределах от 40% до 60%, то его относят к категории В.

А.2.2 Определение группы и категории рубленого полуфабриката "Голубцы сельские", вырабатываемого по рецептуре, указанной в таблице А.6.

Таблица А.6

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование ингредиента | Масса по рецептуре, кг на 100 кг | Сырьевая принадлежность ингредиента | Содержание мышечной ткани в ингредиенте, доли |
| Пашина свиная с содержанием жировой ткани не более 40% | 30,0 | Мясной | 0,60 |
| Шпик боковой свиной | 8,0 | Мясной | 0,00 |
| Капуста белокачанная | 35,0 | Немясной | 0,00 |
| Рис бланшированный | 9,0 | Немясной | 0,00 |
| Лук репчатый свежий | 6,0 | Немясной | 0,00 |
| Перец черный молотый | 0,1 | Немясной | 0,00 |
| Соль поваренная | 1,2 | Немясной | 0,00 |
| Вода питьевая | 10,7 | Немясной | 0,00 |

а) Определение группы полуфабриката

Масса мясных ингредиентов =30,0+8,0=38,0 кг.

Масса немясных ингредиентов =35,0+9,0+6,0+0,1+1,2+10,7=62,0 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре полуфабриката составляет 100·38,0/(38,0+62,0)=38,0%, т.е. менее 60%, то его относят к группе "Мясосодержащие полуфабрикаты".

б) Определение категории полуфабриката

Масса мышечной ткани =30,0·0,60=18,0 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100·18,0/(38,0+62,0)=18,0%.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре полуфабриката менее 20%, то его относят к категории Д.

## Библиография

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| [1] | Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР |
| [2] | Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях России |
| [3] СП 3238-85 | Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР |
| [4] СанПиН 2.3.2.1078-2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы |
| [5] СанПиН 2.3.2.1074-2001\* | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\* Вероятно ошибка оригинала. Следует читать СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. - Примечание изготовителя базы данных. |
| [6] СанПиН 2.3.2.1293-2003 | Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы |
| [7] МУК 4.1.985-2000 | Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки |
| [8] МУ 5178-90 | Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах |
| [9] МУ 01-19/47-11-92 | Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах |
| [10] МУК 4.1.986-2000 | Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии |
| [11] МУ 1222-75 | Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах методом хроматографии в тонком слое |
| [12] МУ 2142-80 | Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое |
| [13] МУ Сборник НН N 5-N 25 | Определение микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде Госхимкомиссия при Министерстве сельского хозяйства СССР, М., 1976-1997 |
| [14] МУ 3049-84 | Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства |
| [15] МУК 4.1.1912-2004 | Определение остаточных количеств левомицитина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа |
| [16] МУК 4.2.026-95 | Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах |
| [17] МУ 5778-91 | Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 14/1-89 |
| [18] МУ 5779-91 | Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 14/1-89 |
| [19] МУК 2.6.1.1194-03 | Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания |
| [20] ТУ 4215-002-13245171-2001 | Термометр цифровой "Замер-1". Технические условия |

Электронный текст документа
сверен по:
официальное издание
М.: Стандартинформ, 2007