O'zDSt 3083 :2016

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

«Полуфабрикаты мясные»

Технические условия

Издание официальное

Агентство "Узстандарт"

Ташкент 2016

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. Разработан и внесен — Техническим комитетом по стандартизации в области пищевой промышленности при Ассоциации предприятий пищевой промышленности

2. Утвержден — Постановлением Узбекского агентства стандартизации метрологии и сертификации (агентства «Узстандарт») №05-764 от 31.05. 2016 г.

3. Разработан взамен TSh 49-118-95.

Информация о введение в действие (прекращение в действии) настоящего стандарт и изменений к нему на территории Республики Узбекистан публикуется в указателя, издаваемом агентством «Узстандарт»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Республики Узбекистан принадлежит агентству «Узстандарт»

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения 1

2. Нормативные ссылки 1

3. Термины и определения 3

4. Классификация 3

5. Технические требования 4

6. Требования безопасности и охрана окружающей среды 12

7. Правила приёмки 12

8. Методы контроля 13

9. Транспортирование и хранение 13

10. Гарантии изготовителя 14

11. Библиография 15

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Полуфабрикаты мясные
Технические условия

Ярим тайёр гўшт маҳсулотлари
Техникавий шартлар

Semi-finished foods meat
Specifications

Дата введения 01.06.2016

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты мясные – крупнокусковые и мелкокусковые, предназначенные для реализации в торговой сети и предприятиях общественного питания.

Все требования настоящего стандарта является обязательными и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящим стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения.

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей среды.

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.

ГОСТ 12.4.021-75 ССБТ. Системы вентиляционные. Общие требования.

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.

ГОСТ 17.4.3.05-86 Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения.

ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия.

ГОСТ 4288-76. Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний (с Изменениями N 1, 2, 3)

ГОСТ 7269-79 Методы отбора образов и органолептические методы определения свежести.

ГОСТ 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6033 son bilan
«31» 05 2016 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus.

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

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

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 19496-2013 Мясо. Методы гистологического анализа.

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия.

ГОСТ 21237-75 Мясо. Методы бактериологического анализа.

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

ГОСТ 23231-90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

ГОСТ 23392-78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса.

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические условия.

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

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

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

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути.

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.

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

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний.

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий.

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования.

ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

O'z DSt 5.8:2006 НСС РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения

O'z DSt 8.022:2002 ГСИ Уз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида. Порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием

Примечание: При использовании настоящего стандарта целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует пользоваться замененным (измененным) стандартом. 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 применен следующий термин и определение:

- **замороженное мясо** - парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8^0C в любой точки измерения;
- **крупнокусковой бескостный (мясокостный) полуфабрикат** - бескостный (мясокостный) мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой более 500g;
- **мясной полуфабрикат** - мясная продукция, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности;
- **мелкокусковой бескостный (мясокостный) полуфабрикат** - бескостный (мясокостный) полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 500g включительно;
- **охлажденное мясо** - парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус $1,5^0$C до плюс 4^0C в любой точке измерения;
- **остывшое мясо** - мясо, температура которого в тольше мышец бедра не выше плюс 12^0C, поверхност мясо имеет корочку подсыхания;
- **парное мясо** - мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки, имеющее температуру не ниже плюс 35^0C в любой точке измерения;

4 Классификация

4.1 В зависимости от вида мяса и разделки мясные полуфабрикаты выпускают:

-крупнокусковые;
-мелкокусковые.

КРУПНОКУСКОВЫЕ

из говядины:

-крупнокусковые полуфабрикаты;
-вырезка (бон филе);
-спинная часть (толстый край);
-поясничная часть (тонкий край);
-тазобедренная часть;
-лопаточная часть;
-плечевая часть;
-за плечевая часть;
-подплечевая часть;
-грудная часть;
-покромка;

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, RAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

-котлетное мясо;
-колбасное мясо.

из баранины:

-крупнокусковые полуфабрикаты;
-корейка;
-грудинка;
-тазобедренная часть;
-лопаточная часть;
-котлетное мясо;

из свинины:

-крупнокусковые полуфабрикаты;
-грудинка;
-корейка;
-котлетное мясо;

МЕЛКОКУСКОВЫЕ

из говядины:

-мелкокусковые полуфабрикаты;
-суповой набор;
-рагу.

из баранины:

-мелкокусковые полуфабрикаты;
-суповой набор;
-рагу.

из свинины:

-мелкокусковые полуфабрикаты;
-рагу.

5.Технические требования

5.1 Мясные полуфабрикаты вырабатываются в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции с соблюдением [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 Мясные полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Вид мяса	Наименование полуфабрикатов	Характеристики и нормы полуфабрикатов
КРУПНОКУСКОВЫЕ		
Говядина	Крупнокусковые полуфабрикаты кроме котлетного и колбасного мяса	Мясная мякоть или пласт мяса, снятые с определенной части полутуш в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставленным мышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность розовая не заветренная, края заровнены, цвет и запах характерные для доброкачественного мяса. Без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 mm), тонкая поверхностная пленка оставлена. Слой подкожного жира не более 10 mm.

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH AGENTLIGI HUZURIDAGI AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI HIMOYA QILISH BOSHQARMASI

	-вырезка;	Поясничная подвздошная мышца овально продолговатой формы, частично покрытая блестящим сухожилием, без прилегающих к ней малого поясничного мускула, соединительной и жировой ткани.
Говядина	Длиннейшая мышца: спинная часть(толстый края)	Мышца, отделенная от ребер остистых грудных позвонков, начиная с четвертого до последнего грудного позвонка, покрытая с внешной стороны блестящим сухожилием, без шейной связки, без мышц и сухожилий прилегающих непосредственно к позвоночнику.
	поясничная часть (тонкий края)	Мышца, отделенная от поперечных и остистых отростков поясничных позвонков с внешней стороны покрытая блестящим сухожилием непосредственно к позвоночнику.
	Тазобедренная часть;	Мышцы, отделенные от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним куском без мышц, прилегающих к берцовой кости покрытие тонкой поверхностной пленкой, без стронного мускула: допускаются прирезы гребешкового и портняжного мускулов не более 5% к массе полуфабриката.; боковой – четырехглавая мышца, расположенная с передней стороны бедренной кости, покрытая тонкой поверхностной пленкой; наружный – сросшиеся мышцы (полусухожильная и двуглавая); расположенные с наружной стороны бедерной кости, покрытые поверхностной пленкой или слоем подкожного жира не более 10 mm, грубая соединительного ткань удалена.
	Лопаточная часть:	Мышцы, снятие с лопаточной и плечевой костей одним куском, без мышечной и соединительной ткани, прилегающей к лучевой и локтевой костям, разделенные на два части.
	-за плечевая часть;	Мышцы (авостная, предостная), снятие с лопаточной кости, продо готовой формы, покрытие поверхностной пленкой.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
TEXNOLOGIYALARINI

	-плечевая часть;	Трехглавая мышца, расположенная между лопаточной и плечевой костям клинообразной формы, покрытая тонкой поверхностной пленкой.
Говядина	-подлопаточная часть;	Мышцы (подлопаточная, вентрально-зубчатая, часть длиннейшей мышцы и другие) расположенные под лопаткой, снятие одним куском с остистых отростков первых трех грудных позвонков и трех ребер, без сухожилий и грубых пленок покрытие тонкой поверхностной пленок межмышечная соединительного ткань не удалена.
	Грудная часть	Мышцы (грудная поверхностная, грудная глубокая и другие), отделенные от грудной кости, грудных хрящей и нижней трети ребер (с 1 по 5)
	Покромка	Мышцы (широчайшая, глубокая грудная зубчатая, вентральная и другие), снятые с реберной части полутуши с 4 по 12 ребер, оставшийся после отделения длиннейшей мышцы спины, подлопаточной части и грудинки.
	Котлетное мясо	Мясная мякоть различной величины и массы: из шейной части и пашины (баранина) с нижней половины ребер (с первого по четвертое), с берцовой, лучевой и локтевой костей; обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов. Допускается содержание жировой и соединительной ткани 15-20%. Цвет и запах характерные для доброкачественного мяса. Сухожилия, кости, хрящи, кровоподтеки, грубая соединительная ткань удалены.
	Колбасное мясо	Мышечная ткан содержащий 10-12% соединительной и жировой ткани, цвет и запах характерны для доброкачественного мяса, сухожилия, кости грубые соединительная ткан удалены.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Баранина (козлятина) Свинина	Крупнокусковые полуфабрикаты кроме котлетного мяса	Мясная мякоть или пласт мяса, снятое с определенной части, туши виде крупных кусков. Поверхность ровная, не заветренная. Цвет и запах характерные для доброкачественного мяса, края заровнены, без глубоких порезов мышечной ткани (не более 10 mm), сухожилия и грубая соединительная ткань удалены. Допускается наличии межмышечной соединительной и жировой ткани. У полуфабриката из свинины шкура должна быть снята.
Баранина (козлятина) Свинина	Корейка	Спинная и поясничная части (длиннейшая, остистая, полуостистая, подвздошно-реберная и другие мышцы), начиная с пятого ребра и до первого крестцового позвонка, без грудных поясничных позвонков, с ребрами длиной не более 80 mm. С внутренней стороны корейки на баранины сухожилия должны быть удалены. Слой подкожного жира должен быть не более 10 mm.
	Грудинка	Мышцы (грудная и поверхностная, грудная глубокая и другие) с ребрами, оставшиеся после отделения корейки, без грудной кости; для баранины – без межсосковый и паховой костей.
Баранина (козлятина)	Тазобедренная часть	Мышцы (среднеягодичная, двуглавая, четырехглавая и другие) отделеные от тазовой, крестцовой и бедренной костей одним пластом, без мышечной и соединительной ткани, прилегающих к берцовой кости. Толщина подкожного жира не более 10 mm.
	Лопаточная часть	Мышцы, снятые с лопаточной и плечевой костей одним пластом, без мышц, прилегающих к локтевой и лучевой костям. Толщина подкожного жира не более 10 mm.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Баранина (козлятина) Свинина	Котлетное мясо	Мясная мякоть различной величины и массы: из шейной части и пашины (баранина); с нижней половины ребер (с первого по четвертое), межсосковой и паховой частей (свинина); с берцовой, лучевой и локтевой костей; обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов. Допускается содержание жировой и соединительной ткани не более 30% для свинины, 15-20% для баранины. Цвет и запах характерные для доброкачественного мяса. Сухожилия, кости, хрящи, кровоподтеки, грубая соединительная ткань удалены.
МЕЛКОКУСКОВЫЕ		
Говядина	Мелкокусковые полуфабрикаты	Кусочки мясной мякоти определенной массы и размере или мясокостные кусочки с заданным содержанием мякотной ткани. Поверхность незаветренная, цвет и запах характерные для доброкачественного мяса, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани, хрящей и раздробленных косточек. На полуфабрикатах из тазобедренной части тонкая поверхностная пленка и поверхностная жировая ткань могут быть оставлены. Допускается отклонения по форме и массе не более 10% кусочков к массе порции.
	Суповой набор	Мясо-костные кусочки из шейной (без атланта), спинно-реберной, поясничной, крестцовой части, грудинки (включая ложные ребра), массой от 100 до 200g. каждый. Наличие мясной мякоти в порции составляет 50%.
	Рагу	Мясо – костные кусочки из грудинки, шейной и подлопаточной части, Содержание мясной мякоти не менее 30%, массой 50-100 g.

O'ZSTANDART AMENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, MAVLA
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Баранина (козлятина) Свинина	Мелкокусковые полуфабрикаты	Кусочки мясной мякоти определенной массы и размера или мясо – костные кусочки с заданным содержанием мясной мякоти. Поверхность не заветренная, цвет и запах характерные для доброкачественного мяса, мышечная ткань упругая, без сухожилий, грубой соединительной ткани и раздробленных косточек. Допускается отклонения по форме и массе не более 10% кусочков к массе порции.
Баранина (козлятина)	Рагу	Мясо – костные кусочки из грудинки, шейной и подлопаточной частей (от первого до четвертого ребра) и кусочки котлетного мяса массой 40-100g. Содержание мясной мякоти не менее 30%, в том числе жировой ткани не более 15% к массе порции полуфабриката. Допускается кусочки массой 100-200 g для реализации в сеть торговли и общего питания.
Баранина (козлятина)	Суповой набор	Мясо–костные куски массой от 100 до 200g. С наличием мясной мякоти не менее 50% к массе полуфабриката, изготовленные из шейной, грудной, поясничной, крестцовой и спинной части. Допускается выработка супового набора из мяса тощей баранины.
Свинина	Рагу	Мясо-костные кусочки массой от 40 до 100g С содержанием мясной мякоти не менее 50% к массе порции полуфабриката изготовленные из шейной, грудной (включая ложные ребра), поясничной, спинной, тазобедренной крестцовой частей. Допускается выработка рагу из мяса поросят массой туши свыше 6 kg, но не более 12 kg и поросят-молочников и подсвинков не соответствующих требованиям ГОСТ 7724.

Примечания. Допускается:

1. Отклонение от установленной массы мелкокусковых полуфабрикатов для порции массой 500± 15 g; 1000± 10 g.
2. Розничная продажа в магазинах кулинарии (отделах полуфабрикатов) весовых мясных мелкокусковых полуфабрикатов, изготовленных предприятиями общественного питания.

5.2.2 Порции мясных полуфабрикатов должны соответствовать массе указанной в таблице 2.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, MAVLAI
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Таблица 2

Наименование полуфабрикатов	Масса порции, g.	
	Для общественного питания	Для розничной торговли
ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ (КОЗЛЯТИНЫ)		
КРУПНОКУСКОВЫЕ	Весовые	-
Суповой набор из говядины	Весовые	500, 1000
Рагу из говядины	Весовые	500, 1000
Рагу из баранины	Весовые	500, 1000
Суповой набор из баранины	-	500, 1000
Рагу из свинины	Весовые	500, 1000

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микробиологических показателей, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней нормативов [2].

5.3 Требования к сырью и материалам

Для выработки мясных полуфабрикатов применяют следующие сырье и материалы:

- говядина по ГОСТ 779, первой и второй категории упитанности, в охлажденном и замороженном состоянии;
- баранину и козлятину по ГОСТ 1935, первой и второй категории упитанности, в охлажденном и замороженном состоянии;
- свинину по ГОСТ 7724, первой, второй, третьей и четвертой категории упитанности, в охлажденном и замороженном состоянии;

5.4 Упаковка

5.4.1 Каждую порцию мелкокусковых полуфабрикатов для розничной торговой сети упаковывают в салфетки из целлофана, пергамент или других полиэтиленовые пленки, пакеты разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Упаковку полуфабрикатов в пакеты, можно осуществит в ручную или в специализированных машинах(оборудованиях).

5.4.2 Крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты упаковывают в многооборотные ящики: деревянные ГОСТ 11354, алюминиевые, полимерные ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и другую тару разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан. масса одного ящика с продукцией не должна превышать 20 kg.

В ящик укладывают полуфабрикаты одного наименования из мяса одного вида, имеющие одинаковую цену.

5.5 Маркировка

5.5.1 На каждую упаковочную единицу (салфетку или пакет) наносят маркировку несмывающийся краской, разрешенной Минздравом Республики Ўзбекистан или вкладывают ярлык под упаковку с указанием:

– наименования предприятия изготовителя, форма собственности и (или) товарного знака, его адрес (юридический и производства), телефон;

– наименования мясного полуфабриката;

– дата изготовления (число, месяц, год);

– масса нетто, g;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, MAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

– условия хранения;
– срока годности (число, месяц, год);
– информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g полуфабрикатов;
– сведения о сертификации;
– надпись «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» - при реализации на внутреннем рынке, при поставке полуфабрикатов на экспорт - «Made in Uzbekistan».
– обозначение настоящего стандарта;

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

5.5.3 Маркировка, характеризующий мясные полуфабрикаты, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

– наименования предприятия-изготовителя, форма собственности и (или) товарного знака (при наличии), его адреса, телефона;
– наименования мясного полуфабрикатов;
– даты изготовления (число, месяц, год);
– массы брутто, (kg);
– количества упаковочных единиц (шт.);
– условия хранения;
– срока годности (число, месяц, год);
– сведения о сертификации;
– надписи «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» - при реализации на внутреннем рынке, при поставке полуфабрикатов на экспорт - «Made in Uzbekistan».
– штрих-кода с указанием регистрационного номера (при необходимости);
– обозначения настоящего стандарта;

5.5.4 Маркировочные данные должны быть написаны на государственном и других языках (согласно договора поставки).

5.5.5 Пищевая и энергетическая ценность в 100 g продукта указывается в технологической инструкции.

6 Требования безопасности и охрана окружающей среды

6.1 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

6.2 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий мясной промышленности и требованиям [1]

6.3 К работе по производству допускаются лица, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004.

6.4 Санитарный режим обработки технологического оборудования производится согласно «Санитарными правилами для предприятий мясной промышленности».

6.5 Общие санитарно – гигиенические требования к воздуху рабочей зоны – по ГОСТ 12.1.005, приточно-вытяжная вентиляция – по ГОСТ 12.4.021.

6.6 Требования к охране окружающей среды в соответствии с ГОСТ 17.2.3.02.

6.7 Требования к сточным водам и их утилизация в соответствии с требованиями ГОСТ 17.4.3.05.

6.8 От используемого технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы: шум, вибрация, температура от

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

агрегата, должны соответствовать санитарно-гигиеническим номам и правилам ([3], [4] и [5]).

7 Правила приемки

7.1 Приёмку полуфабрикатов производят партиями по ГОСТ 4288. Под партией понимают любое количество полуфабрикатов, одного наименования, выработанной в течение одной смены при соблюдение одного и того же технологического режима. Каждая партия полуфабрикатов должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество полуфабрикатов в котором обязательно указывается дата выработки и срок годности.

7.2 Каждая партия полуфабрикатов должна быть проверена отделом технического контроля (ОТК) на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве установленной формы, утверждаемой руководителем предприятия и подписанной руководителем ОТК или главным технологом.

7.3 Для осмотра состояния упаковки и маркировки, проверки количества порций мясных полуфабрикатов отбирают 10% упаковочных единиц от партии, но не менее трех ящиков.

7.4 Удостоверение о качестве мясных полуфабрикатов содержит данные с обязательным указанием в нем:

- номера удостоверения;
- наименования предприятия-изготовителя;
- наименования мясного полуфабриката;
- массы нетто или количество упаковок;
- даты выдачи документа;
- даты выработки мясных полуфабрикатов;
- срока годности и условий хранения;
- обозначения настоящего стандарта;
- сведения о сертификации;

7.5 Контроль за содержанием токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели осуществляется в порядке производственного контроля аттестованной лабораторией предприятия или в аккредитованных лабораториях не реже одного раза в квартал.

8 Методы контроля

8.1 Для проверки массы упаковочной единицы отбирают 1 %, но не менее 10 порции взятых из разных мест ящиков, отобранных в выборке. Порции взвешивают поштучно на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329.

8.2 Для определения массовой доли мясной мякоти на костях в мясо – костных полуфабрикатов одного наименования отбирают по одной порции из разных мест партии, но не менее, чем из трех ящиков. Затем отделяют мясной мякоть от костей и взвешивают с допустимой погрешностью до 1g на лабораторных весах по ГОСТ 24104. Массовую долю мясной мякоти (X) в % в каждой порции вычисляют по формуле:

$$X = \frac{m}{M} \times 100,$$

где: m – масса мясной мякоти, g;
M – масса порции, g.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

8.3 Определение микробиологических показателей:

- отбор и подготовка проб - по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669;
- методы бактериологического анализа - по ГОСТ 9958;
- определение свежести полуфабрикатов - по ГОСТ 7269, ГОСТ 23392;
- КМАФАнМ - по ГОСТ 10444.15,;
- БГКП (колиформы) - по ГОСТ 31747;
- Сульфитредуцирующие клостридии - по ГОСТ 29185,;
- Staphylococcus aureus - по ГОСТ 10444.2;
- Salmonella - по ГОСТ 31659,;
- плесневые грибы - по ГОСТ 10444.12.

8.4 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по ГОСТ 26927;
- мышьяка - по ГОСТ 26930;
- меди - по ГОСТ 26931;
- свинца - по ГОСТ 26932;
- кадмия - по ГОСТ 26933;
- цинка - по ГОСТ 26934.

8.5 Содержание афлотоксина B_1, антибиотиков, гормональных препаратов, радионуклидов, нитрозаминов и пестицидов осуществляют по методикам, утвержденным в усатановленном порядке.

8.6 Контроль температуры мясных полуфабрикатов осуществляется с помощью термометров по ГОСТ 28498.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование мясных полуфабрикатов должно осуществлятся в условиях, обеспечивающих сохранность и качество мясных полуфабрикатов.

9.2 Мясные полуфабрикаты должны выпускает в реализацию с температурой внутри продукта не ниже 0 °С и не выше плюс 6 °С.

9.3 Мясные полуфабрикаты транспортируют в охлаждаемых изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящих грузов, действующими в данном виде транспорта и имеющие соответствующие разрешения.

10 Гарантии изготовителя

10.1 Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемых полуфабрикатов требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования, установленных стандартом.

10.2 Срок годности мясных полуфабрикатов:

при температуре от 0^0С до плюс 6^0С - не более 48 часов;
при температуре не выше – минус 5^0С - не более 5 суток;
при упаковке в пакетах в вакуум упаковочных машинах -не более 7 суток.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible]

Библиография

[1] СанПиН 0301-12 - «Гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям».

[2] СанПиН 0283-10 - Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

[3] СанПиН 0325-16 - Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.

[4] СанПиН 0326-16 - Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах.

[5] СанПиН 0324-16 - Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AKKREDITATSIYA TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH DEPARTAMENTI

Библиографические данные

ОКП 92 1400	**УДК 637.517** **Группа Н 11** **ОКС 67.120.10**

Ключевые слова: полуфабрикат, вкус, запах, вид.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH V
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изм.	Номера листов (страниц)				Всего листов (страниц) в документе	Номер документа	Входящий № сопроводительного документа и дата	Подпись	Дата
	измененных	замененных	новых	анулированных					

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель председателя Ассоциации предприятий пищевой промышленности — **А. Камбаров**

«РУКОВОДИТЕЛЬ РАЗРАБОТКИ»

Начальник Отдела по развитию производства мясной продукции и продуктов переработки — **А. Кадиров**

«ИСПОЛНИТЕЛЫ»

Главный специалист Отдела по развитию производства мясной продукции и продуктов переработки — **З. Нуртаев**

Ведущий специалист Отдела по развитию производства мясной продукции и продуктов переработки — **С. Эшниёзов**

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный Санитарный врач Республики Узбекистан
_____С.С. Саидалиев
«__17__» _____11_____ 2015 год

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI