
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
52843—
2007

**ОВЦЫ И КОЗЫ ДЛЯ УБОЯ.
БАРАНИНА, ЯГНЯТИНА И КОЗЛЯТИНА
В ТУШАХ**

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2007

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 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 «Ставропольский научно-исследовательский институт животноводства и кормопроизводства» Россельхозакадемии и Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М.Горбатова» Россельхозакадемии

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 148 «Продукция животноводства и племенное дело в животноводстве» и 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 2007 г. № 472-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 2009 г.

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

© Стандартинформ, 2008
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

Содержание

| | |
|---|----|
| 1 Область применения | 1 |
| 2 Нормативные ссылки | 1 |
| 3 Термины и определения | 2 |
| 4 Классификация | 2 |
| 5 Технические требования | 3 |
| 6 Маркировка | 6 |
| 7 Упаковка | 7 |
| 8 Правила приемки | 7 |
| 9 Методы контроля | 8 |
| 10 Транспортирование и хранение | 9 |
| Библиография | 11 |

ОВЦЫ И КОЗЫ ДЛЯ УБОЯ. БАРАНИНА, ЯГНЯТИНА И КОЗЛЯТИНА В ТУШАХ

Технические условия

Sheep and goats for slaughtering. Mutton, lambs and goats in carcasses.
Specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овец и коз, предназначенных для убоя, баранину, ягнятину и козлятину в тушах, предназначенных для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.2.17 и 5.2.18, требования к качеству — в разделе 5, к маркировке — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3665—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

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

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 51482—99 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

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

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*

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

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

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 8.453—82 Весы для статического взвешивания. Методы и средства проверки

ГОСТ 7269—79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

- ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора
ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
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 19496—93 Мясо. Метод гистологического исследования
ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 23392—78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести
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 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
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 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

П р и м е ч а н и е — 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 заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 термины по ГОСТ Р 52427.

4 Классификация

4.1 В зависимости от возраста овец подразделяют:

- на взрослых овец — старше 12 месяцев;
- молодняк овец — от четырех до 12 месяцев;
- ягнят — от 14 дней до четырех месяцев.

П р и м е ч а н и е — Коз по возрасту не классифицируют.

4.2 В зависимости от упитанности взрослых овец, коз и молодняк овец подразделяют на категории:

- первую;
- вторую.

4.3 В зависимости от живой массы молодняк овец подразделяют на классы:

- экстра;
- первый;
- второй;
- третий.

4.4 В зависимости от упитанности туш баранину от взрослых овец и молодняка и козлятину подразделяют на категории:

- первую;

- вторую.

4.5 В зависимости от массы туш баранину от молодняка овец подразделяют на классы:

- экстра;
- первый;
- второй;
- третий.

4.6 По термическому состоянию баранину, ягнятину и козлятину подразделяют:

- на парную;
- остывшую;
- охлажденную;
- замороженную;
- замороженную.

5 Технические требования

5.1 Овец, ягнят и коз, баранину, ягнятину и козлятину оценивают по требованиям настоящего стандарта.

Овцы, ягнята и козы должны соответствовать требованиям ветеринарного законодательства, правилам ветеринарного осмотра убойных животных.

Баранина, ягнятина и козлятина должны соответствовать требованиям правил ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам и выработаться в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами для предприятий мясной промышленности*.

5.2 Характеристики

5.2.1 Взрослых овец и коз в зависимости от упитанности подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

| Категория | Характеристика (нижние пределы) | |
|-----------|--|--|
| | взрослых овец | коз |
| Первая | Мускулатура спины и поясницы на ощупь развита удовлетворительно; маклоки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают; на пояснице и спине прощупываются умеренные отложения подкожного жира, на ребрах жировые отложения незначительные. У курдючных овец в курдюке, а у жирнохвостых овец в хвосте умеренные жировые отложения, курдюк недостаточно наполнен | Мускулатура развита удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, а также маклоки и холка выступают; подкожные жировые отложения прощупываются на пояснице и ребрах |
| Вторая | Мускулатура на ощупь развита неудовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков и ребра выступают; холка и маклоки выступают значительно; отложения подкожного жира не прощупываются. У курдючных овец в курдюке, у жирнохвостых в хвосте имеются небольшие жировые отложения | Мускулатура развита неудовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, ребра и маклоки значительно выступают, отложения подкожного жира не прощупываются |

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [4].

5.2.2 Молодняк овец в зависимости от упитанности подразделяют на две категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

| Категория | Характеристика (нижние пределы) |
|-----------|--|
| Первая | Мускулатура спины, поясницы на ощупь хорошо развита; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, холка слегка выступает; подкожный жир прощупывается на крестце и пояснице. У курдючных овец в курдюке и у жирнохвостых овец в хвосте имеются умеренные отложения жира |
| Вторая | Мускулатура спины и поясницы на ощупь развита удовлетворительно; маклоки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков и холка значительно выступают, подкожный жир слегка прощупывается на крестце, спине и пояснице. У курдючных овец в курдюке, у жирнохвостых овец в хвосте имеются небольшие отложения жира |

5.2.3 Молодняк овец в зависимости от живой массы подразделяют на четыре класса в соответствии с требованиями, указанными в таблице 3.

Таблица 3

В килограммах

| Порода | Живая масса* | | | |
|--|--------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | Экстра | Первый класс | Второй класс | Третий класс |
| Молодняк овец всех пород (кроме романовской и курдючных) | Св. 44,0 | От 38,0 до 44,0 включ. | От 33,0 до 38,0 включ. | От 27,0 до 33,0 включ. |
| Молодняк овец курдючных пород | Св. 45,0 | От 40,0 до 45,0 включ. | От 35,0 до 40,0 включ. | От 30,0 до 35,0 включ. |
| Молодняк овец романовской породы | Св. 40,0 | От 35,0 до 40,0 включ. | От 30,0 до 35,0 включ. | От 24,0 до 30,0 включ. |
| * Под живой массой понимают массу овец за вычетом утвержденных в установленном порядке скидок с фактической живой массы [5]. | | | | |

5.2.4 Ягнята в возрасте от 14 дней до четырех месяцев по упитанности должны соответствовать следующим требованиям (нижние пределы): мускулатура спины хорошо развита, бедра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно. У курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холки выступают, жировые отложения в курдюке и жирном хвосте незначительные. Живая масса должна быть не менее 16 кг.

5.2.5 Овец, ягнят и коз, имеющих показатели ниже требований, установленных в 5.2.1 — 5.2.4, относят к тощим.

5.2.6 Переработку овец и коз проводят по технологической инструкции с соблюдением требований действующих ветеринарных [1] и санитарных правил [2], утвержденных в установленном порядке.

5.2.7 Оценку качества баранины, козлятины и ягнятины при приемке овец и коз по количеству и качеству полученного мяса (туш), при реализации мяса в розничной торговой сети, сети общественного питания и при промышленной переработке следует осуществлять по требованиям, установленным 5.2.8 — 5.2.11.

5.2.8 Баранину от взрослых овец и козлятину в зависимости от упитанности туш подразделяют на две категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 4.

Таблица 4

| Категория | Характеристика (нижние пределы) | |
|-----------|---|---|
| | взрослых овец | коз |
| Первая | Мышцы развиты удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и холка слегка выступают; подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на пояснице и спине; на холке, ребрах, крестце и в области таза допускаются просветы; в курдюке и жирном хвосте имеются умеренные отложения жира | Мышцы развиты удовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и холка выступают; незначительные отложения подкожного жира имеются на ребрах и пояснице |
| Вторая | Мышцы развиты неудовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков и ребра выступают; холка и маклоки значительно выступают, на поверхности туш местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать; в курдюке и жирном хвосте имеются небольшие жировые отложения | Мышцы развиты неудовлетворительно; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, ребра и маклоки значительно выступают; подкожные жировые отложения отсутствуют |

5.2.9 Баранину от молодняка овец в зависимости от упитанности подразделяют на две категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 5.

Таблица 5

| Категория | Характеристика (нижние пределы) |
|-----------|---|
| Первая | Мышцы развиты хорошо, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, холка слегка выступает; подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на крестце и пояснице. В области спины допускаются незначительные просветы. В курдюке и жирном хвосте имеются умеренные отложения жира |
| Вторая | Мышцы спины и поясницы развиты удовлетворительно; маклоки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков и холка значительно выступают. В области поясницы и крестца имеются незначительные жировые отложения. В курдюке и жирном хвосте имеются небольшие жировые отложения |

5.2.10 Баранину от молодняка овец в зависимости от массы туш подразделяют на классы, указанные в таблице 6.

Таблица 6

В килограммах

| Порода | Масса туш* | | | |
|--|------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | Экстра | Первый класс | Второй класс | Третий класс |
| Молодняк овец всех пород (кроме романовской и курдючных) | Св.22,0 | От 18,0 до 22,0 включ. | От 14,0 до 18,0 включ. | От 11,0 до 14,0 включ. |
| Молодняк овец курдючных пород | Св. 23,0 | От 20,0 до 23,0 включ. | От 16,0 до 20,0 включ. | От 12,0 до 16,0 включ. |
| Молодняк овец романовской породы | Св.18,0 | От 15,0 до 18,0 включ. | От 13,0 до 15,0 включ. | От 10,0 до 13,0 включ. |

* Масса включает в себя массу жирного хвоста для молодняка овец всех пород (кроме романовской и курдючных) и массу курдюка для молодняка овец курдючных пород.

5.2.11 Ягнати́на по упитанности должна соответствовать следующим требованиям: мышцы хорошо развиты, бедра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно. На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают; имеются незначительные отложения жира в курдюке и в жирном хвосте. Масса туши не менее 6 кг.

5.2.12 Баранину, ягнати́ну и козля́тину, не отвечающих требованиям 5.2.8—5.2.11, относят к тощим.

5.2.13 Баранину, ягнати́ну и козля́тину выработывают целыми тушами с хвостами, с отделенными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделенными почками и окологпочечным жиром.

П р и м е ч а н и е — К выпуску для реализации допускаются туши овец, ягнят и коз без хвостов, почек и окологпочечного жира.

5.2.14 По органолептическим показателям туши должны быть свежими, без постороннего запаха. Поверхность туш — от розового до красно-вишневого цвета для баранины и козлятины; от розово-молочного до розового с красноватым оттенком для ягнатины; жир белый, желтоватый.

На тушах не допускается наличие остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

На замороженной и подмороженной баранине и козлятине не допускается наличие льда и снега.

П р и м е ч а н и е — Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 10 % поверхности туши баранины, ягнатины и козлятины.

5.2.15 Не допускаются для реализации, а используют для промышленной переработки на пищевые цели туши следующего качества:

а) свежие, но изменившие цвет (потемневшие);

б) не соответствующие требованиям 5.2.8—5.2.11;

в) с зачистками от побитостей и кровоподтеков, а также срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими 10 % поверхности туши;

г) замороженные более одного раза.

П р и м е ч а н и е — Допускаются к использованию на предприятиях общественного питания туши, характеристика качества которых приведена в перечислениях а) и б).

5.2.16 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов баранина, ягнати́на и козля́тина должны соответствовать требованиям допустимых уровней, установленных [3].

5.2.17 По показателям безопасности в ветеринарном отношении баранина, ягнати́на и козля́тина должны соответствовать требованиям правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов [1].

5.3 Требования к сырью

Для выработки баранины, ягнати́ны и козля́тины используют здоровых овец, ягнят и коз, выращенных в специализированных и индивидуальных хозяйствах, с соблюдением агрохимических, ветеринарных и зоогигиенических требований.

Все продукты убоя должны пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

6 Маркировка

6.1 Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку баранины, ягнати́ны и козля́тины проводят в соответствии с нормативными документами [5] и [6], утвержденными в установленном порядке.

6.2 На каждой туше, выпускаемой в реализацию и промпереработку, должно быть представлено ветеринарное клеймо овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза туш проведена и продукт безопасен в ветеринарно-санитарном отношении и выпускается для продовольственных целей без ограничений, а также проставлены товароведческие клейма и штампы, обозначающие категории упитанности, классы и возрастную принадлежность.

6.3 На туши, подлежащие обезвреживанию, ставится только ветеринарный штамп, определяющий порядок их использования, согласно действующим ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим нормам и правилам.

6.4 Товароведческую маркировку туш проводят только при наличии клейма или штампа государственной ветеринарной службы согласно классификации.

Туши маркируют:

по упитанности и массе:

- баранину и козлятину первой категории — круглым клеймом диаметром 40 мм;
- баранину и козлятину второй категории — квадратным клеймом с размером сторон 40 мм;
- переднюю голяшку баранины молодняка овец — штампом цифр, высотой 20 мм, соответствующих классам: экстра — «Э», первый — «1», второй — «2», третий — «3»;

- баранину и козлятину, не отвечающие требованиям 5.2.8—5.2.10, треугольным клеймом размером сторон 45—50—50 мм;

по возрасту:

- баранину от молодняка овец — штампом буквы «М», высотой 20 мм (справа от клейма);

- ягнятину — круглым клеймом с обозначением внутри буквы «Я»;

- козлятину — штампом буквы «К», высотой 20 мм (справа от клейма).

На тушах, перечисленных в 5.2.15, справа от клейма ставят штамп букв «ПП», высотой 30 мм.

6.5 Транспортная маркировка упакованных туш — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скорпортящийся груз», «Ограничение температуры».

6.6 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7 Упаковка

7.1 Баранину и козлятину выпускают без упаковки и в упаковке.

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

7.2 Допускается использовать тару и упаковочные материалы, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные в установленном порядке 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, утвержденными в установленном порядке.

7.5 Масса нетто продукции 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 продукцию одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

7.7 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8 Правила приемки

8.1 Подготовку овец, ягнят и коз к приемке и их приемку проводят по технологическим инструкциям с соблюдением требований действующих нормативных документов [2], [3] и [5], утвержденных в установленном порядке, непосредственно на предприятиях, выращивающих скот, или на мясокомбинатах.

8.1.1 Овец, ягнят и коз, предназначенных для убоя, принимают партиями. Под партией понимают любое количество овец, ягнят и коз одного возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одной товарно-транспортной накладной и одним официальным ветеринарным сопроводительным документом.

8.1.2 При приемке партии овец, ягнят или коз проверяют правильность оформления сопроводительных документов, проводят предубойный ветеринарный осмотр всех животных и определяют их упитанность.

8.1.3 Кожный покров овец и ягнят, сдаваемых на убой, должен быть без травм и повреждений, шерстный покров — без навала, засоренности глубоким рельефом и несмываемых меток (тавро).

Высота шерстного покрова овец тонкорунных, полутонкорунных и полугрубошерстных пород должна быть свыше 1 см, грубошерстных (кроме гиссарской и джайдара) — свыше 2,5 см.

Допускается на шерстном покрове овец и ягнят навал на брюхе и конечностях, поверхностное релье.

Состояние кожно-шерстного покрова коз не учитывают.

В исключительных случаях после осмотра животные могут быть допущены к приемке с повреждениями кожного покрова по заключению органов Госветнадзора.

8.1.4 Овец и коз взвешивают однородными группами по упитанности.

Молодняк овец взвешивают группами не более 50 голов для исчисления средней живой массы этой группы и отнесения ее к соответствующему классу; ягнят взвешивают небольшими группами не более 10 голов в каждой.

Массу баранины, ягнятины и козлятины определяют путем взвешивания на люстрах от 8 до 10 туш или путем взвешивания каждой туши в отдельности.

8.1.5 При разногласиях в определении упитанности овец, ягнят и коз проводят контрольный убой всей партии спорного поголовья. Категорию упитанности живого скота после проведения контрольного убоя устанавливают по требованиям, указанным в 5.2.8—5.2.11.

8.2 Приемку баранины, ягнятины и козлятины проводят партиями. Под партией понимают любое количество баранины, ягнятины, козлятины однородное по качеству, одного вида термической обработки, предъявленное к одновременной сдаче-приемке, оформленное одним документом, удостоверяющим качество, и одним ветеринарным сопроводительным документом.

В документе, удостоверяющем качество, указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- наименование продукции;
- термическое состояние;
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.2.1 Приемку баранины, ягнятины и козлятины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой туши.

8.2.2 Для оценки качества баранины, ягнятины и козлятины проводят выборку из разных мест партии в размере 3 % общего количества.

8.2.3 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, массовой доли общего фосфора устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, согласованной с органами Государственного контроля (надзора) в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в установленном порядке.

8.2.4 При получении неудовлетворительных результатов проводят повторные испытания на удвоенной выборке проб от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

9 Методы контроля

9.1 Принадлежность овец, коз и ягнят к определенной категории устанавливают в соответствии с требованиями 5.2.1—5.2.5.

Принадлежность молодняка овец к определенному классу по живой массе устанавливают в соответствии с требованиями 5.2.3.

Принадлежность баранины, ягнятины и козлятины к категории упитанности устанавливают в соответствии с требованиями 5.2.8—5.2.12.

Принадлежность баранины от молодняка овец к определенному весовому классу по массе туш устанавливают в соответствии с требованиями 5.2.10.

9.2 Определение массы

9.2.1 Фактическую живую массу овец и коз определяют путем взвешивания однородных групп животных на весах для статического взвешивания с классом точности III по ГОСТ 8.453 и ГОСТ 29329 с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000, 2000 кг, дискретностью (d) 0,1; 0,2; 0,5 кг (соответственно), с порогом чувствительности 1,4.

9.2.2 Фактическую массу туш определяют взвешиванием на монорельсовых весах для статического взвешивания с классом точности III по ГОСТ 8.453 и ГОСТ 29329 с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000 кг, дискретностью (d) 0,1; 0,2 кг (соответственно), с порогом чувствительности 1,4.

9.3 Определение возраста

При приемке овец, коз и ягнят возраст устанавливают по данным сопроводительных документов хозяйств и по состоянию зубной аркады. Зубная аркада ягнят (см. рисунок 1) и молодняка овец до 12 мес (см. рисунок 2) характеризуется наличием только молочных резцов. Зубная аркада овец старше 12 мес характеризуется наличием первой пары постоянных резцов, которые шире и крупнее молочных (см. рисунок 3).



Рисунок 1



Рисунок 2



Рисунок 3

9.4 Измерение температуры

Температуру баранины, ягнятины и козлятины определяют в толще тканей на глубине не менее 1 см цифровым термометром «Замер-1» по [7].

9.5 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ Р 51446, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 7269, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.

9.6 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269.

9.7 При возникновении разногласий в определении свежести мяса отбор проб образцов и испытания — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392.

9.8 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816, ГОСТ Р 51921, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, [8] и [9].

9.9 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927, [10];

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

свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11] — [13];

кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11] — [13].

9.10 Определение пестицидов — по [14] — [16].

9.11 Определение антибиотиков — по [17] — [20].

9.12 Определение радионуклидов — по [20].

9.13 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ Р 51482, ГОСТ 9794.

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

10 Транспортирование и хранение

10.1 Овец, ягнят и коз перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на транспорте данного вида. Транспортные средства должны быть чистыми и должны исключать возможность повреждения кожного покрова животных. Допускается доставка скота гоном на расстояние не далее 20 км.

10.2 Транспортирование баранины, ягнятины и козлятины проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

10.3 Условия хранения и сроки годности баранины, ягнятины и козлятины в охлажденном, подмороженном и замороженном состояниях приведены в таблице 7.

Таблица 7

| Вид термического состояния туш | Параметры воздуха в камере хранения | | Срок годности, включая транспортирование, не более |
|---|-------------------------------------|----------------------------|--|
| | Температура, °С | Относительная влажность, % | |
| Баранина и козлятина в тушах охлажденная * | – 1 | 85 | 12 сут |
| Ягнятина охлажденная* | 0 | 85 | 12 сут |
| Баранина, ягнятина и козлятина в тушах подмороженная ** | – 2 | 90 | 20 сут |
| Баранина, ягнятина и козлятина в тушах замороженная *** | – 12 | 95 | 6 мес |
| | – 18 | | 10 мес |
| | – 20 | | 11 мес |
| | – 25 | | 12 мес |
| * В подвешенном состоянии. | | | |
| ** В штабеле или подвешенном состоянии. | | | |
| *** В штабеле. | | | |

10.4 Транспортирование и хранение баранины и козлятины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, проводят по ГОСТ 15846.

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] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
- [3] СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.
- [4] Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная Министерством сельского хозяйства России 28.04.1994 г.*
- [5] РД 10 РФ 17—93 Основные положения о проведении закупок (сдачи — приемки) скота, птицы, кроликов, мяса и мясопродуктов
- [6] Инструкция по товароведческой маркировке мяса, утвержденная Комитетом Российской Федерации по пищевой и перерабатывающей промышленности 04.10.93 г.
- [7] ТУ 4215-002-13245171-01 Термометр цифровой «Замер-1»
- [8] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах
- [9] МУК 4.2.1955—2005 Методы выявления и определения бактерий рода *Salmonella* и *Listeria monocytogenes* на основе гибридационного ДНК-РНК анализа
- [10] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [11] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
- [12] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [13] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
- [14] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [15] МУ 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [16] МУ Сборник НН-25-(76—97 гг.) Определение микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Справочник под ред. А.М. Клисенко. М., 1992
- [17] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [18] МУК 4.1.1912—2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
- [19] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [20] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

* До принятия технического регламента следует руководствоваться действующим нормативным документом.

УДК 636.637: 006.354
УДК 637.517:006.354

ОКС 65.020.30
67.120.10

C71
H11

ОКП 98 3100; 98 3800
92 1140
92 1150

Ключевые слова: овцы, ягнята и козы для убоя, баранина, ягнятина, козлятина, упитанность, категория, классы, технические требования, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, микробиологические показатели, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 12.08.2009. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 34 экз. Зак. 516.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 8.