

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсиловна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования обращаться - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

Стандарты по первичной переработке скота, продуктов уоя мясoжирoвoгo прoизвoдствa

ГОСТ Р 52601-2006 «МЯСО. РАЗДЕЛКА ГОВЯДИНЫ НА ОТРУБЫ»

Стандарт распространяется на отрубы из говядины бескостные и на кости, предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

Стандарт устанавливает классификацию отрубов в зависимости от термического состояния на парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные. Стандарт предоставляет схему разделки говядины на отрубы с границами их отделения на полутуше и подробным описанием. Стандарт гармонизирован с международным стандартом на разделку говядины ЕЭК ООН.

Стандарт устанавливает унифицированные требования к сырью, маркировке, упаковке отрубов, транспортированию и хранению для обеспечения высокого качества.

ГОСТ Р 52986-2008 «МЯСО. РАЗДЕЛКА СВИНИНЫ НА ОТРУБЫ»

Стандарт распространяется на отрубы из свинины бескостные и на кости, предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

Стандарт устанавливает классификацию отрубов в зависимости от термического состояния на парные, остывшие, охлажденные, подмороженные и замороженные. Стандарт предоставляет схему разделки свинины на отрубы с границами их отделения на полутуше с подробным описанием. Стандарт гармонизирован с международным стандартом на разделку свинины ЕЭК ООН.

Стандарт устанавливает унифицированные требования к сырью, маркировке, упаковке отрубов, транспортированию и хранению для обеспечения их высокого качества.

ГОСТ Р 53221-2008 «СВИНЬИ ДЛЯ УБОЯ. СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ»

Стандарт распространяется на свиней, предназначенных для уоя, свинину в тушах и полутушах, предназначенную для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Свиней для уоя в зависимости от живой массы, толщины шпика и половозрастных признаков подразделяют на категории.

Свинину подразделяют на категории в зависимости от массы туш, толщины шпика и половозрастных признаков или на классы в зависимости от выхода мышечной ткани и половозрастных признаков.

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования обращаться - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

По термическому состоянию свинину подразделяют на парную, остывшую, охлажденную, замороженную, замороженную.

ПРИЛОЖЕНИЕ к ГОСТ Р 53221-2008 «Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах»

«Приложение» к ГОСТ Р 53221-2008 - содержат данные по рекомендуемым нормам выхода свинины без шкуры и в шкуре и коэффициенты для калькулирования себестоимости свинины по категориям.

Рекомендуемые нормы выходов свинины по ГОСТ Р 53221-2008 в % к приемной живой массе свиней отражают средние данные, рассчитанные по материалам контрольных переработок на ряде предприятий отрасли.

ГОСТ Р 52843-2007 «ОВЦЫ И КОЗЫ ДЛЯ УБОЯ. БАРАНИНА, ЯГНЯТИНА И КОЗЛЯТИНА В ТУШАХ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ»

Стандарт распространяется на овец и коз старше одного года, молодняк овец в возрасте от 4-х месяцев до одного года, ягнят в возрасте от 14 дней до 4-х месяцев, предназначенных для убоя, а также мясо баранину, ягнятину и козлятину в тушах. Национальный стандарт предусматривает следующую классификацию овец, ягнят и коз для убоя и баранины, ягнятины и козлятины в тушах:

В зависимости от возраста овец и коз подразделяют на:

- взрослых овец - старше 12 месяцев;
- молодняк овец - от 4 до 12 месяцев;
- ягнят – от 14 дней до 4 месяцев;
- коз независимо от возраста.

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

- I категорию;
- II категорию.

В зависимости от живой массы молодняк овец подразделяют на классы:

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

Ягнят не подразделяют на категории и классы.

В зависимости от упитанности баранину от взрослых овец и молодняка, козлятину подразделяют на:

- I категорию;
- II категорию.

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

- экстра;
- первый;

Стандарты по первичной переработке скота

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования обращаться - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

– второй;

– третий;

Ягнятину на категории и классы не подразделяют.

По термическому состоянию баранину, ягнятину и козлятину подразделяют на:

– парную;

– остывшую;

– охлажденную;

– замороженную;

– замороженную.

Показатели безопасности, предусмотренные в проекте стандарта (микробиологические, содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов) регламентированы действующими «Гигиеническими требованиями к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078. Методы определения указанных показателей содержатся в разделе «Методы контроля».

Стандарт устанавливает унифицированные требования к сырью, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению для обеспечения их высокого качества.

Предусмотренные стандартом принципы классификации и оценки качества овец и полученной баранины соответствуют современным требованиям сельского хозяйства и мясной промышленности России.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН. «ГОВЯДИНА. ТУШИ И ОТРУБЫ»

Стандарт ЕЭК ООН «Говядина. Туши и отрубы» впервые предлагает международное описание, изложенное в детальной, последовательной манере с использованием анатомических названий, определяющих границы разделки.

Для облегчения практического применения, стандарт содержит полный набор цветных фотографий и диаграмм.

Стандарт дает определение кодов, позволяющих скомпоновать всю существующую информацию в 20-ти цифровых символах.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН. «БАРАНИНА. ТУШИ И ОТРУБЫ»

Стандарт ЕЭК ООН «Баранина. Туши и отрубы» впервые предлагает международное описание разделки бараньих полутуш на отрубы, изложенное в детальной, последовательной манере с использованием анатомических названий, определяющих границы разделки.

Для облегчения практического применения, стандарт содержит полный набор цветных фотографий и диаграмм.

Стандарт дает определение кодов, позволяющих скомпоновать всю существующую информацию в 20-ти цифровых символах.

ГОСТ Р 16147-88. КОСТЬ