

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 и разработки обращаться - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

Первичная переработка скота, продукты убоя мясожирового производства

1. ТИ ПО РАЗДЕЛКЕ ГОВЯДИНЫ НА ОТРУБЫ к ГОСТ Р 52601-2006 с экономическими нормами

В технологической инструкции, являющейся неотъемлемой частью ГОСТ Р 52601-2006, описаны технологический процесс разделки говяжьих туш, анатомическое расположение и границы отделения отрубов, предусмотрены требования к сырью, маркировке, упаковке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению отрубов. Инструкция содержит 6 приложений:

Приложение 1 - Наименование отрубов и границы их отделения;

Приложение 2 - Цветной каталог «Разделка говядины на отрубы»;

Приложение 3 - Перечень нормативных ссылок, не указанных в ГОСТ Р 52601-2006;

Приложение 4 - Пищевая ценность бескостных отрубов из говядины от молодняка крупного рогатого скота;

Приложение 5 - Перечень рекомендуемого основного и вспомогательного оборудования и инструмента для производства отрубов из говядины;

Приложение 6 - Многоязычные названия и номера отрубов.

Внедрение нового принципа и технологии разделки говядины на отрубы, предусмотренных в национальном стандарте и в технологической инструкции, обеспечит возможность рационального дифференцированного использования мяса, как в промышленности, сети общественного питания, так и в торговле. Единая спецификация отрубов, предусмотренная в стандарте, обеспечит общий язык для производства, торговли и переработки, создаст рыночную прозрачность, значительно повысит культуру мясного рынка и производство высоко качественной конкурентно способной продукции.

2. ПЛАКАТ «СХЕМА РАЗДЕЛКИ ГОВЯДИНЫ НА ОТРУБЫ ПО ГОСТ Р 52601-2006»

Плакат, на котором представлены цветные изображения говяжьих отрубов (бескостных и на кости) и их наименования в соответствии с ГОСТ, имеет размеры 900×1200 мм.

При необходимости возможно исполнение плаката любого другого размера по желанию заказчика.

3. АНИМАЦИОННЫЙ ФИЛЬМ ПО РАЗДЕЛКЕ ГОВЯДИНЫ НА ОТРУБЫ ПО ГОСТ Р 52601-2006

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 и разработки обращаться - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

Обучающий фильм по разделке говядины на отрубы по ГОСТ Р 52601-2006 показывает технологические приемы отделения отрубов от полутуш, сопровождая каждую операцию подробными комментариями.

4. ТИ ПО РАЗДЕЛКЕ СВИНИНЫ НА ОТРУБЫ к ГОСТ Р 52986-2008

В технологической инструкции, являющейся неотъемлемой частью ГОСТ Р 52986 -2008, описаны технологический процесс разделки свиных туш, анатомическое расположение и границы отделения отрубов, предусмотрены требования к сырью, маркировке, упаковке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению отрубов.

Инструкция содержит приложения:

Приложение 1 - Наименованию отрубов и границы их отделения;

Приложение 2 - Цветной каталог «Разделка свинины на отрубы»;

Приложение 3 - Перечень нормативных ссылок не указанных в ГОСТ Р 52986-2008;

Приложение 4- Пищевая ценность бескостных отрубов из свинины;

Приложение 5 - Перечень рекомендуемого основного и вспомогательного оборудования и инструмента для производства отрубов из свинины;

Приложение 6 - Многоязычные названия и номера отрубов.

Внедрение нового принципа и технологии разделки свинины на отрубы, предусмотренных в национальном стандарте и в технологической инструкции, обеспечит возможность рационального дифференцированного использования мяса, как в промышленности, сети общественного питания, так и в торговле. Единая спецификация отрубов, предусмотренная в стандарте, обеспечит общий язык для производства, торговли и переработки, создаст рыночную прозрачность, значительно повысит культуру мясного рынка и производство высококачественной конкурентно способной продукции.

5. ПЛАКАТ «СХЕМА РАЗДЕЛКИ СВИНИНЫ НА ОТРУБЫ ПО ГОСТ Р 52986-2008»

Плакат, на котором представлены цветные изображения свиных отрубов (бескостных и на кости) и их наименования в соответствии с ГОСТ, имеет размеры 900×1200 мм.

При необходимости возможно исполнение плаката любого другого размера по желанию заказчика.

6. АНИМАЦИОННЫЙ ФИЛЬМ ПО РАЗДЕЛКЕ СВИНИНЫ НА ОТРУБЫ В СООТВЕТСТВИИ С ГОСТ Р 52986-2008

Обучающий фильм по разделке свинины на отрубы по ГОСТ Р 52986 - 2008 показывает технологические приемы отделения отрубов от полутуши сопровождая каждую операцию подробными комментариями.

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 и разработки обращаться - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

7. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИЕМКЕ И ПРЕДУБОЙНОЙ ПОДГОТОВКЕ СКОТА

Инструкция определяет технологию приемки и предубойной подготовки всех видов убойных животных предприятиями мясной промышленности и другими организациями, независимо от форм собственности.

В инструкции указаны оптимальные параметры подготовки к убою, позволяющие снизить стрессовые нагрузки на животное, влияющие на качество мяса.

8. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ СКОТА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Инструкции определяют последовательность, порядок выполнения операций и технологические режимы процессов переработки крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота, лошадей, ослов, мулов, лошаков на участках оглушения, обескровливания, съемки шкур, разделения туш на полутуши для предприятий мясной промышленности различной мощности.

9. ИНСТРУКЦИЯ ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ КЛЕЙМЛЕНИЮ И ТОВАРОВЕДЧЕСКОЙ МАРКИРОВКЕ МЯСА

Настоящая инструкция определяет порядок проведения товароведческой маркировки мяса в тушах, полутушах или четвертинках от всех видов убойных животных, а также тушек птицы и кроликов на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

Инструкция является обязательной для всех ветеринарных специалистов, руководителей хозяйств, предприятий и организаций по переработке скота и птицы, рынков и холодильников независимо от форм собственности.

10. ЕДИНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКЕ, ОТГРУЗКЕ, ПРИЕМКЕ И ХРАНЕНИЮ КОЖЕВЕННОГО И ШУБНО-МЕХОВОГО СЫРЬЯ

Настоящая технологическая инструкция определяет единую технологию первичной обработки, отгрузки, приемки, хранения кожевенного и шубно-мехового сырья на мясоперерабатывающих предприятиях и направлена на обеспечение получения шкур высокого качества в соответствии с требованиями следующих Государственных стандартов и технических условий:

ГОСТ 28425-90 - «Сырье кожевенное. Технические условия».

ГОСТ 28509-90 - «Овчина невыделенная. Технические условия».

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 и разработки обращаться - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

ГОСТ 382-76 - «Сырье кожевенное сортированное для промышленной переработки».

В документе приведены нормы расходов консервирующих веществ, кальцинированной соды и антисептиков, нормы усола шкур крупного рогатого скота, технологические режимы обработки, перечень основного и вспомогательного оборудования.

11. СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИНСТРУКЦИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КОРМОВОЙ МУКИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ЖИРОВ ДЛЯ КОРМОВЫХ И ТЕХНИЧЕСКИХ ЦЕЛЕЙ, КОРМОВОГО БЕЛКОВОГО КОНЦЕНТРАТА И РОГО - КОПЫТНОЙ МУКИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Настоящая инструкция определяет технологические режимы производства кормовой муки, жиров для кормовых и технических целей, вырабатываемых на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

Выработку кормовой муки животного происхождения, жиров для кормовых и технических целей производят в соответствии с требованиями действующих нормативных документов ГОСТ 17536-82 «Мука кормовая животного происхождения».

В зависимости от вида и состава исходного сырья вырабатывают следующий ассортимент готовой продукции: кормовую муку животного происхождения - мясокостную, мясную, кровяную, костную, из гидролизованного пера, - кормовую добавку из рога-копытного сырья, жир животный кормовой, жир животный технический.

12. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПИЩЕВЫХ ЖИВОТНЫХ ТОПЛЕННЫХ ЖИРОВ

Настоящие технологические инструкции определяют технологические режимы производства пищевых топлёных жиров в соответствии с требованиями следующих ГОСТов:

ГОСТ 25292-82Е Жиры животные топлёные пищевые.

ГОСТ 8285-91 Жиры животные топлёные.

Правила приемки и методы испытаний.

В зависимости от вида и сорта пищевые животные топлёные жиры подразделяются на: говяжий, бараний, свиной, конский, костный - высшего и первого сорта и сборный.

13. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КОСТНОГО КЛЕЯ

Настоящая инструкция распространяется на производство костного клея, в соответствии с ГОСТ 2067 «Клей костный. Технические условия». Включает технологический процесс, перечень рекомендуемого оборудования, контроль

Первичная переработка 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 и разработки обращаться - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

производства и требования безопасности при производстве костного клея.

Костный клей вырабатывают следующих видов: гранулированный, дробленый, чешуйчатый, плиточный, галерта (клеевой студень).

Инструкция включает 3 приложения, в том числе схему технологического процесса производства костного клея, перечень рекомендуемого оборудования, карту метрологического обеспечения.

14. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СУПОВОЙ КОСТИ к ГОСТ 16147-88

В зависимости от вида переработанного мяса суповую кость подразделяют на виды: говяжья, свиная, баранья.

Суповую кость выпускают для реализации в свежем и замороженном виде.

Суповую кость одного вида упаковывают в пергамент, целлюлозную пленку, полиэтиленовую пленку и другие полимерные материалы. Суповую кость для реализации выпускают в нефасованном виде.

Срок годности

От 2 до 6 °С – не более 24 ч.

Не выше минус 18 °С – не более 2 мес,

Не выше минус 12 °С – не более 1 мес.