



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

М'ЯСО ЯЛОВИЧИНА У ВІДРУБАХ

Технічні умови

ДСТУ 4426:2005

Видання офіційне

БЗ № 4-2005/269

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса УААН, Національна асоціація виробників м'яса та м'ясопродуктів України «Укрм'ясо»

РОЗРОБНИКИ: **Г. Єресько**, д-р техн. наук; **Н. Левитська**; **А. Плотницька** (керівник розробки);
Л. Сташко; **П. Рудавка**; **В. Попов**; **Г. Окольніча**; **Н. Зікрань**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 30 травня 2005 р.
№ 157

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України

Держспоживстандарт України, 2006

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	2
4 Класифікація	3
5 Технічні вимоги	3
5.1 Основні показники і характеристики	3
5.2 Вимоги до сировини	7
6 Вимоги безпеки	7
7 Вимоги охорони довкілля	8
8 Маркування	8
9 Пакування	8
10 Правила транспортування та зберігання	9
10.1 Транспортування	9
10.2 Зберігання	9
11 Методи контролювання	9
12 Правила приймання	10
13 Гарантії виробника	10
Додаток А Коды продукції	11
Додаток Б Бібліографія	11

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

М'ЯСО. ЯЛОВИЧИНА У ВІДРУБАХ

Технічні умови

МЯСО. ГОВЯДИНА В ОТРУБАХ

Технические условия

MEAT BEEF IN CUT

Specifications

Чинний від 2006-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на яловичину у відрубках, отриману із півтуш яловичини першої категорії, призначену для реалізації через роздрібну торговельну мережу та для промислового перероблення.

1.2 Вимоги щодо безпечності яловичини у відрубках викладено в 5.1.7 — 5.1.10 та розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 3938–99 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Обладнання виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення дозволених викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 779–55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо-яловичина в півтушах і четвертинах. Технічні умови)

ГОСТ 7269–79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести (М'ясо. Методи відбирання зразків та органолептичні методи визначання свіжості)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 19496–93 Мясо. Метод гистологического исследования (М'ясо. Метод гістологічного дослідження)

ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа (М'ясо. Методи бактеріологічного аналізування)

ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплення тарно-штучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)

ГОСТ 23392–78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести (М'ясо. Методи хімічного та мікроскопічного аналізування свіжості)

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідний контроль продукції. Основні положення)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри та розміри)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з використанням засобів пакетування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 28498–90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний (Термометри рідинні скляні. Загальні технічні вимоги. Методи випробовувань)

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті і які установлені в ДСТУ 3938, та визначення позначених ними понять:

3.1 туша

Тіло забитої худоби до, під час і після знімання шкіри, нутрування, відокремлення голови, ніг та хвоста

3.2 півтуша

Кожна з двох половин туші, поділеної симетрично уздовж хребта

3.3 м'ясний відруб

Частина туші, відокремлена або відрубана відповідно до встановленої схеми ділення туш, півтуш

3.4 торговий відруб

М'ясний відруб, призначений для реалізації через роздрібну торгівлю

3.5 промисловий відруб

М'ясний відруб, призначений для промислового перероблення

3.6 біла лінія живота

Анатомічна межа зрощення черевних м'язів, що проходить по середині живота, основна лінія, по якій розділяють шкіру для знімання

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від схеми ділення та за призначеністю використання яловичу півтушу ділять на такі відруби:

- торговий;
- промисловий.

4.2 Залежно від термічного стану відруби виробляють:

- охолоджені;
- заморожені.

4.3 Коди ДКПП згідно з ДК 016 [1] наведено в додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

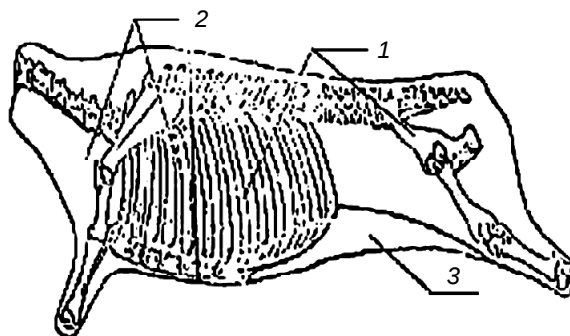
5.1.1 Яловичина у відрубках повинна відповідати вимогам цього стандарту. Її виробляють за схемами ділення і технологічною інструкцією з додержанням «Правил перед забійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» [2], «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности» [3] та «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» [4], затверджених у встановленому порядку, під державним ветеринарно-санітарним контролем та наглядом спеціалістів державної служби ветеринарної медицини.

5.1.2 За термічним станом відруби поділяють на:

- охолоджені (піддані охолодженню до температури від 0 °С до 4 °С);
- заморожені (піддані замороженню до температури не вищої ніж мінус 8 °С).

5.1.3 Яловичину першої категорії в півтушах розділяють на торгові та промислові відруби за схемами ділення 1 та 2.

5.1.4 Ділення півтуш на торгові та промислові відруби за схемою 1 та їх анатомічні межі зображено на рисунку 1.



1 — торговий; 2 — промисловий; 3 — пашина.

Рисунок 1 — Схема 1 ділення півтуш на відруби

5.1.4.1 Анатомічні межі та послідовність ділення півтуш на торгові та промислові відруби такі: від півтуші відділяють пащину, яку відносять до промислового відрубу. Межі відділення пащини проходять:

- верхня — у напрямі від колінного суглоба до зчленування кісткової та хрящової частин останнього ребра;
- передня — уздовж контуру останнього ребра, по лінії з'єднання черевної стінки з реберною дугою до білої лінії живота біля восьмого ребра;
- задня — по лінії закінчення черевної стінки і прикріплення її до тазової та стегнової частин.

У пащину входить нижня частина черевної стінки, що складається з прямого черевного м'яза та фасцій.

5.1.4.2 Торговий відруб відокремлюють від промислового діленням півтуші (без пащини) в поперечному напрямі між п'ятим і шостим грудними хребцями та відповідними ребрами до кінця.

5.1.4.3 У торговий відруб входять: вісім грудних хребців з ребрами і грудною кісткою від шостого до тринадцятого включно, і частина п'ятого, а також поперекові та два хвостові хребці, крижова, клубова, сіднича, лобова та стегнова кістки, колінна чашечка, гомілкові кістки і скальний суглоб.

5.1.4.4 У торговий відруб входять частини півтуші таких назв і сортів:

Перший сорт:

1 — спинна частина;

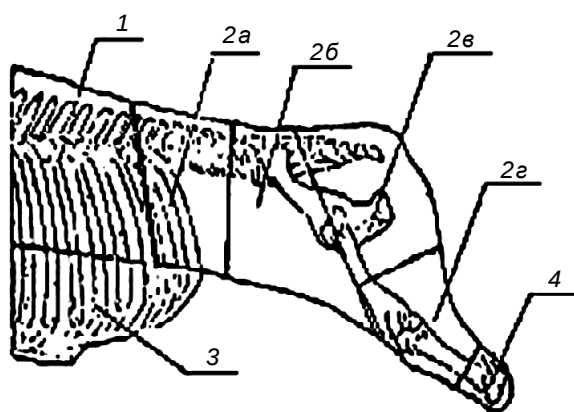
2 — задня частина (2а — філей, 2б — оковалок, 2в — кострець, 2г — огузок);

3 — грудна частина.

Третій сорт:

4 — гомілка задня.

5.1.4.5 Частини півтуші торгового відрубу зображено на рисунку 2.



1 — спинна частина; 2 — задня частина (2а — філей, 2б — оковалок, 2в — кострець, 2г — огузок);
3 — грудна частина (від шостого до тринадцятого ребра включно); 4 — гомілка задня.

Рисунок 2 — Частини півтуші торгового відрубу

5.1.4.6 У роздрібній торговельній мережі від торгового відрубу задню гомілку відділяють уперек на рівні нижньої третини гомілкової кістки, попередньо відділивши ахіллове сухожилля в місці переходу його в м'язову тканину.

У задню гомілку входить нижня третина гомілкової кістки, скальний суглоб і ахіллове сухожилля.

5.1.4.7 Дозволено в роздрібній торговельній мережі ділення торгового відрубу на інші частини за узгодженням з торговельними організаціями.

5.1.4.8 У промисловий відруб входять: сім шийних хребців, чотири перших грудних хребці повністю та п'ятий частково з відповідними їм ребрами, лопатка, лопатково-плечовий суглоб, плечова, променева, ліктьова кістки, зап'ясток та грудна кістка з хрящами до шостого ребра.

5.1.4.9 У промисловий відруб входять частини півтуші таких назв і сортів:

Перший сорт: 1 — грудинка;

2 — лопаткова частина (із підплечовим краєм).

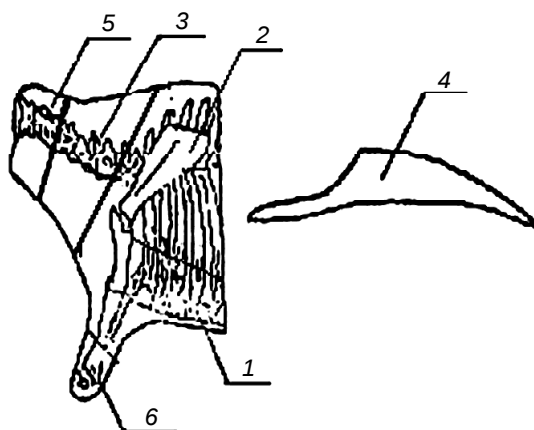
Другий сорт: 3 — шийна частина;

4 — пашина.

Третій сорт: 5 — заріз;

6 — гомілка передня.

5.1.4.10 Частини півтуші промислового відрубу зображено на рисунку 3.

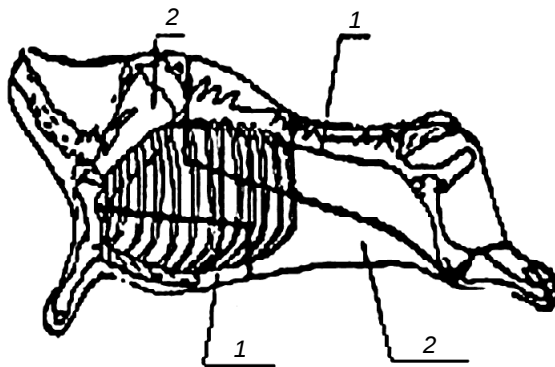


1 — грудинка; 2 — лопаткова частина (із підплечовим краєм);
3 — шийна частина; 4 — пашина; 5 — заріз; 6 — гомілка передня.

Рисунок 3 — Частини півтуші промислового відрубу

5.1.4.11 З м'яса промислового відрубу виробляють розфасоване м'ясо, м'ясні консерви, напівфабрикати або обвалюють і жилують для ковбасного виробництва. Пашину використовують для виробництва ковбасних виробів.

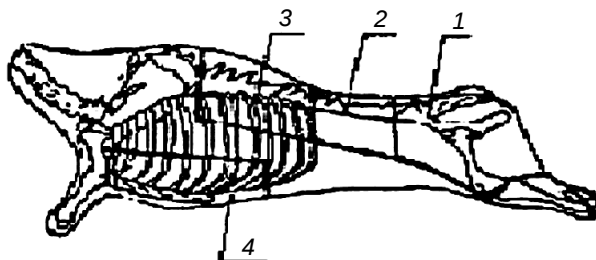
5.1.5 Анатомічні межі відокремлювання торгового відрубу від промислового за схемою ділення 2 зображено на рисунку 4.



1 — торговий; 2 — промисловий.

Рисунок 4 — Анатомічні межі відокремлювання торгового відрубу від промислового

5.1.5.1 Схему ділення 2 торгового відрубу півтуші та їх анатомічні межі зображено на рисунку 5.



1 — тазостегновий; 2 — поперековий; 3 — спинний; 4 — грудний.

Рисунок 5 — Схема ділення 2 торгового відрубу

5.1.5.2 Із торгового відрубу півтуші виділяють відруби таких назв і сорту:

1 — тазостегновий першого сорту



2 — поперековий першого сорту



3 — спинний першого сорту



4 — грудний першого сорту



5.1.5.3 Тазостегновий відруб відділяють від підстегенця по колінному суглобу в напрямі до початку ахіллового сухожилля; від поперекового відрубу — між п'ятим і шостим поперековими хребцями до лінії відділення пащини; від пащини відділяють в напрямі від колінного суглоба до половини останнього ребра, по місцю закінчення черевної стінки.

У тазостегновий відруб входять: клубова, сіднича, лобова, стегнова та крижова кістки, один поперековий і два хвостові хребці.

5.1.5.4 Поперековий відруб відділяють від тазостегнового між п'ятим і шостим поперековими хребцями до лінії відділення пащини; від спинного відрубу — між останнім грудним і першим поперековим хребцями до середини тринадцятого ребра; від пащини — від середини тринадцятого ребра в напрямі до колінного суглоба і лінії відділення тазостегнового відрубу.

У поперековий відруб входять п'ять поперекових хребців.

5.1.5.5 Спинний відруб відділяють від шийно-лопаткової частини між п'ятим і шостим грудними хребцями до 1/3 верхньої частини п'ятого ребра; від поперекового відрубу — до середини останнього ребра; від реберної частини на рівні 1/3 верхньої частини п'ятого ребра в напрямі до середини останнього ребра.

У спинний відруб входять: вісім грудних хребців від шостого до тринадцятого, з відповідними частинами ребер, частково п'ятий хребець і частина лопаткового хряща.

5.1.5.6 Грудний відруб відділяють від реберної частини на 4—5 см вище зчленування ребер з грудною кісткою; від пащини — між десятим і одинадцятим ребрами в напрямі до білої лінії живота.

У грудний відруб входять: грудна кістка з хрящами і кінці десяти ребер (на відстані 4—5 см від зчленування).

5.1.5.7 За узгодженням з торговельними організаціями тазостегновий, спинний та поперековий відруби можна випускати без їх ділення.

5.1.5.8 Частини півтуші, які залишилися після відокремлювання торгових відрубів за схемою ділення 2, відносять до промислового відрубу. З м'яса промислового відрубу виробляють розфасоване м'ясо, м'ясні консерви, напівфабрикати або обвалюють і жилують для ковбасного виробництва.

5.1.6 За потреби можна використовувати торгові відруби на промислове перероблення.

5.1.7 Яловичина у відрубках повинна бути свіжою (за органолептичними, хімічними, мікроскопічними та гістологічними показниками), без ослизнювання та стороннього запаху.

5.1.8 Вміст токсичних елементів у відрубках не повинен перевищувати рівнів, передбачених МБТ № 5061 [5], наведених у таблиці 1.

Таблиця 1 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів У міліграмах на кілограм відрубу

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні	Метод контролювання
Свинець	0,50	Згідно з ГОСТ 26932 або ГОСТ 30178
Кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 26933 або ГОСТ 30178
Ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	5,00	Згідно з ГОСТ 26931 або ГОСТ 30178
Цинк	70,00	Згідно з ГОСТ 26934 або ГОСТ 30178
Миш'як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930

5.1.9 Вміст афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів у відрубках не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ № 5061 [5] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

5.1.10 Вміст радіонуклідів у відрубках не повинен перевищувати допустимі рівні, які встановлені ДР-97 [7]: ¹³⁷Cs — 200 Бк/кг; ⁹⁰Sr — 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Для виробництва торгових та промислових відрубів використовують яловичину першої категорії (півтуші) в охолоджену та заморожену стані згідно з ГОСТ 779.

5.2.2 Для виробництва відрубів не дозволено використовувати півтуші бугаїв; волів і корів з інтенсивно жовтим підшкірним жиром.

5.2.3 Півтуші з дефектами прижиттєвих пороків або технологічного оброблення можуть бути використані для виробництва торгових відрубів, за винятком частин з дефектами.

5.2.4 У сировині, яку використовують для виробництва яловичини у відрубках, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, нітрозамінів, антибіотиків, гормональних препаратів та пестицидів не повинен перевищувати рівні, встановлені МБТ № 5061 [5] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

5.2.5 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДР-97 [7].

5.2.6 Кожну партію сировини, що надходить на підприємство для виробництва яловичини у відрубках, супроводжують документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам, та відповідним ветеринарним документом.

5.2.7 Щоб визначити відповідність якості сировини, проводять вхідний контроль згідно з ГОСТ 24297.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва відрубів треба керуватися вимогами безпеки, встановленими ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [3] та № 123-5/990-11 [4].

6.2 Технологічне обладнання повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.4 Пожежна безпека — згідно з ГОСТ 12.1.004.

6.5 Контролювання виробничого шуму, атмосферного повітря, освітлення здійснюють згідно з ДСН 3.3.6.037 [8] та ДСН 3.3.6.042 [9].

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води повинні піддаватися очищенню і відповідати СанПіН 4630 [10].

7.2 Охорону ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [11].

7.3 Контролювання за викидами шкідливих речовин в атмосферу здійснюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201.

8 МАРКУВАННЯ

8.1 На кожному торговому та промисловому відрубу повинне бути клеймо ветеринарної служби і слово «ветогляд».

Клеймування відрубів здійснюють відповідно до вимог «Інструкції по клеймуванню м'яса» [12], затвердженої в установленому порядку.

8.2 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 із нанесенням маніпуляційного знака «Вантаж, що швидко псується».

8.3 Можна не наносити транспортне маркування на багатооборотну тару з відрубами, що призначені для місцевої реалізації, за обов'язкової наявності етикетки з реквізитами, зазначеними у 8.4.

8.4 Маркування наносять на одну із торцевих сторін тари за допомогою штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання, із зазначенням:

- назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знаку (за наявності), телефону, адреси потужностей виробництва;
- назви і кількості відрубів;
- категорії та сорту м'яса;
- кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- номери партії;
- умов зберігання;
- маси нетто, брутто;
- позначення цього стандарту.

8.5 Етикетку з позначеннями згідно з 8.4 вкладають у тару.

8.6 Позначення відрубів під час замовлення: «М'ясо. Яловичина першої категорії. Торговий відруб. Згідно з ДСТУ 4426:2005».

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Яловичину у відрубах пакують під вакуумом або без вакууму в газонепроникні плівкові матеріали чи пакети з них; ящики дерев'яні багатооборотні, мішки, тару-обладнання та спеціалізовані контейнери згідно з чинними нормативними документами та інші види тари і пакувальних матеріалів, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

9.2 Тара для яловичини у відрубах повинна бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху. Внутрішню поверхню ящиків треба вистилати пергаментом, підпергаментом, полімерними та іншими матеріалами, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

9.3 У кожену одиницю транспортної тари пакують яловичину у відрубах однієї назви та сорту. Дозволено, за згодою із замовником, пакування яловичини у відрубах різних назв і сортів із відповідним зазначенням у маркуванні і супровідних документах.

9.4 Можна випускати яловичину у відрубах без пакування (за схемою ділення 1).

9.5 Маса нетто пакувальної одиниці повинна бути не більшою ніж 50 кг, у контейнерах або тарі-обладнанні — не більшою ніж 250 кг.

9.6 Додаткові вимоги до пакування можна коригувати під час укладання договору або контракту.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Яловичину у відрубах транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, які діють на даному виді транспорту.

10.1.2 У пакетованому вигляді яловичину у відрубах транспортують згідно з ГОСТ 26663. Засоби кріплення вантажу в транспортні пакети — згідно з ГОСТ 21650, з основними параметрами і розмірами — згідно з ГОСТ 24597.

10.1.3 Яловичину у відрубах випускають в реалізацію за температури в товщі м'язів: охолоджену — від 0 °С до 4 °С, заморожену — не вище мінус 8 °С.

10.2 Зберігання

10.2.1 Яловичину у відрубах зберігають на підприємстві-виробнику та в торговельній мережі за відносної вологості повітря:

- для м'яса охолодженого — не менше ніж 85 %;
- для м'яса замороженого — від 95 % до 98 %.

10.2.2 Строк придатності яловичини у відрубах:

- охолодженого за температури від 0 °С до 2 °С у підвішеному стані (без дотикання) — не більше ніж 5 діб;
- замороженого за температури не вищої ніж мінус 8 °С з укладанням штабелями на дерев'яних решітках — не більше ніж 6 міс.

10.2.3 Строк придатності яловичини у відрубах:

- за температури від 0 °С до 6 °С — не більше ніж 2 доби;
- за температури від 0 °С до мінус 2 °С — не більше ніж 7 діб;
- за температури від 0 °С до мінус 2 °С упакованого під вакуумом у плівку — не більше ніж 15 діб.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Ділення півтуш на відруби перевіряють візуально — зовнішнім оглядом усієї партії.

11.2 Температуру яловичини у відрубах вимірюють у товщі м'язів на глибині не меншій ніж 6 см скляним рідинним (спиртовим) термометром згідно з ГОСТ 28498, вмонтованим у металеву оправу, напівпровідниковим вимірником температури або іншими приладами, за допомогою яких визначають температуру з допустимою похибкою вимірювання ± 1 °С. За результат вимірювання беруть середнє арифметичне значення температури м'яса.

11.3 Відбирання зразків та органолептичне оцінювання свіжості яловичини у відрубах проводять згідно з ГОСТ 7269, хімічне і мікроскопічне аналізування — згідно з ГОСТ 23392, гістологічні дослідження — згідно з ГОСТ 19496.

11.4 Бактеріологічне аналізування проводять згідно з ГОСТ 21237.

11.5 Готування проб для визначання вмісту токсичних елементів проводять згідно з ГОСТ 26929, визначання масової частки токсичних елементів здійснюють згідно з методами, зазначеними в таблиці 1.

11.6 Визначання вмісту афлатоксину В₁ здійснюють відповідно до вимог № 2273 [13].

11.7 Визначання залишкових кількостей нітрозамінів здійснюють відповідно до вимог МБК 4.4.1.011 [14].

11.8 Контроль за вмістом гормональних препаратів здійснюють відповідно до вимог № 3202 [15].

11.9 Контроль за вмістом пестицидів здійснюють відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

11.10 Контроль за вмістом радіонуклідів проводять згідно з методиками, затвердженими у встановленому порядку.

11.11 Якість маркування та пакування яловичини у відрубах перевіряють візуально — зовнішнім оглядом усієї партії.

11.12 Масу нетто і бруто яловичини у відрубах визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності згідно з ГОСТ 29329 з ціною повірочної поділки $e \leq 100$ г з допустимою похибкою $\pm 1e$. Діапазон вимірювань ваг визначають залежно від вимірюваної маси.

11.13 Дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Яловичину у відрубах приймають партіями. Партія — це будь-яка кількість яловичини у відрубах однієї назви, одного сорту та термічного стану, оформлена одним посвідченням про якість і ветеринарним документом установленої форми, що надана до одночасного здавання-приймання.

12.2 Дозволено на яловичину у відрубах, що призначена для місцевої реалізації, видавати документ, що підтверджує її якість і безпеку, або проставляти відповідний штамп на товарно-транспортній накладній.

12.3 Для контролювання якості яловичини у відрубах з різних місць партії відбирають вибірку 10 % від об'єму партії, але не менше чотирьох пакувальних одиниць чи відрубів без пакування.

12.4 Для перевірення якості яловичини у відрубах на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.5 Кожна партія яловичини у відрубах підлягає приймальному контролюванню за температурою в товщі м'язів, якістю маркування та пакування, масою нетто.

12.6 Оцінюють свіжість яловичини у відрубах у разі виникнення сумнівів щодо його свіжості.

12.7 Бактеріологічні випробовування проводять, у разі необхідності, органами державного ветеринарно-санітарного та санітарно-епідеміологічного нагляду.

12.8 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, афлатоксину В₁, пестицидів, гормональних препаратів, нітрозамінів та радіонуклідів здійснюють відповідно до вимог МР 4.4.4.-108 [16].

12.9 Під час одержання незадовільних результатів контрольного перевірення хоча б за одним із показників проводять повторне перевірення подвійної кількості зразків, узятих з тієї самої партії. Результати повторного перевірення вважають остаточними.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність якості яловичини у відрубах вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування та зберігання, зазначених у розділі 10 цього стандарту.

13.2 Строк придатності яловичини у відрубах — згідно з вимогами 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОДИ ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Коды яловичины у відрубках

Назва продукції	Коди ДКПП
Яловичина у відрубках:	
— охолоджена	15.11.11
— заморожена	15.11.12

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг, затверджений наказом Держстандарту України від 30.12.97 № 882

2 Правила передзайного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики України від 07.06.2002 № 28

3 СП № 3238–85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затверджені Мінм'ясомолпромом СРСР від 05.08.85 № 3238

4 № 123-5/990–11 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної й птахопереробної промисловості), затверджена Мінм'ясомолпромом СРСР від 15.01.85 № 123-5/990-11

5 МБТ № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР від 01.08.89 № 5061

6 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України від 20.09.2001 № 137

7 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 в продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України від 19.08.97 № 255

8 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України від 01.12.99 № 37

9 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України від 01.12.99 № 42

10 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми по охороні поверхневих вод від забруднювання), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88 № 4630

11 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР від 05.08.88 № 4690

12 Інструкція по клеймуванню м'яса, затверджена наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики України від 12.06.97 № 19

13 № 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР від 10.12.80 № 2273

14 МВК 4.4.1.011-93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Визначання летких нітрозамінів у продовольчій сировині та харчових продуктах), затверджені МОЗ Російської Федерації від 22.12.93

15 № 3202–85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція із проведення ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічної оцінки продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-6а

16 МР 4.4.4.-108–2004 Периодичность контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004 № 329.

УКНД 67.120.10

Ключові слова: відруб, ділення, зберігання, маркування, пакування, пашина, транспортування, яловичина.

Редактор **М. Клименко**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **І. Дьячкова**
Верстальник **В. Ковальов**

Підписано до друку 20.06.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

Відділ науково-технічного редагування
та термінології нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2