

# **КОСТЬ**

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное

**КОСТЬ****Технические условия**

Bone. Specifications

**ГОСТ  
16147—88**

ОКП 92 1970

Дата введения 01.01.89

Настоящий стандарт распространяется на кость всех видов скота, допущенную ветеринарно-санитарным надзором для использования на пищевые цели, кормления пушных зверей, производства кормовой муки, товаров народного потребления, в клеежелатиновой и химической промышленности.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Кость должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.2. В зависимости от вида скота кость подразделяют на:

- кость крупного рогатого скота;
- кость мелкого рогатого скота;
- кость свиней;
- кость прочих видов убойного скота.

1.3. По способу обработки и получению кость подразделяют на две категории:

I — сырая кость скелета от всех видов скота, полученная при обвалке парного, остывшего, охлажденного и размороженного мяса и субпродуктов на мясокомбинатах и мясоперерабатывающих предприятиях;

II — кость от всех видов скота, обезжиренная на мясокомбинатах и мясоперерабатывающих предприятиях, сборная, роговой стержень.

1.4. По производственному назначению кость подразделяют для:

- пищевых целей (пищевого жира, бульона, мясной массы, суповой кости, мясо-костных полуфабрикатов);
- производства желатина;
- производства фотографического желатина;
- производства клея;
- производства кормовой муки;
- производства товаров народного потребления (поделочная кость);
- кормления пушных зверей.

1.5. Для пищевых целей предназначена кость I категории от всех видов скота, кроме нижней челюсти крупного рогатого скота.

1.5.1. Для производства суповой кости предназначена кость I категории:

- крупного рогатого скота (позвонки, грудная, крестцовая, кулаки, ребра);
- свиней и мелкого рогатого скота (позвонки, грудная, крестцовая, тазовая, трубчатые неоплененные, ребра).

## C. 2 ГОСТ 16147—88

1.5.2. Суповую кость выпускают для реализации в свежем и замороженном виде. Суповая кость, полученная от обвалки размороженного мяса, реализуется без повторного замораживания.

Соотношение анатомических наименований суповой кости определенного вида не нормируется, определяется по согласованию с потребителем.

1.5.3. Не допускается для реализации суповая кость, полученная от туш тощей упитанности, дважды замороженная, темного и кровянистого цвета, с наличием мелких кусочков, с острыми краями и костяной крошкой.

1.6. Для производства желатина предназначена кость крупного рогатого скота II категории, полученная на мясокомбинатах и мясоперерабатывающих предприятиях:

- лопатка;
- ребра без позвонков;
- тазовая кость;
- нижняя челюсть;
- роговой стержень без рогового чехла, прихватов лобной кости и шкуры;
- трубчатые опиленные;
- отходы поделочной кости, получаемые при ее переработке.

Допускается использовать кость крупного рогатого скота I категории (лопатка, тазовая, ребра, нижняя челюсть).

1.7. Для производства фотографического желатина предназначена кость крупного рогатого скота I категории:

- лопатка;
- ребра без позвонков;
- тазовая;
- нижняя челюсть.

Допускается использовать трубчатую опиленную кость крупного рогатого скота II категории после вываривания без давления пара внутри аппарата и отходы поделочной кости, получаемые при ее переработке.

Не допускается смешивать кость I и II категорий.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.8. Для производства клея и кормовой муки предназначена кость I и II категорий от всех видов скота (кроме позвонков, грудной и крестцовой кости I категории).

Допускается использовать для производства кормовой муки кость I категории (позвонки, грудная и крестцовая), не отвечающую ветеринарно-санитарным требованиям.

Сборная кость для производства кормовой муки должна перерабатываться на заводах по выработке мясо-костной муки.

Не допускается для производства клея черепная кость с остатками рога и шерсти.

1.9. Для производства поделочной кости предназначены трубчатые опиленные кости крупного рогатого скота I и II категорий, кроме плечевой.

1.10. Кость II категории для производства желатина, клея (кроме сборной кости) и поделочной кости используют после вываривания без давления пара внутри аппарата.

1.11. Для кормления пушных зверей предназначена кость I категории от всех видов скота.

Кости голов свиней поставляют отдельно от других костей.

1.12. Кость должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1 и 2.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для кости					
	I категория для				II категория для	
	пищевых целей	кормления пушных зверей	производства желатина, фотожелатина	производства кормовой муки, клея	производства кормовой муки, клея	производства желатина, фотожелатина
Внешний вид	Без загрязнений и ослизней, поверхность не заветревшаяся, не липкая	Подсущенная на открытом воздухе естественным путем, без очагов порчи	Для кормовой муки: не регламентируется. Для клея: заветренная или подсущенная на открытом воздухе естественным путем, без очагов гниения		Нележалая, подсущенная на открытом воздухе естественным путем, без очагов порчи	
Запах	Свойственный свежей кости данного вида скота, без постороннего запаха			Не регламентируется		
Цвет	От светло-желтого до красновато-розового	Желтоватый	Не регламентируется		Желтоватый с блестящим и белым оттенком	
Посторонние примеси			Не допускаются			
Массовая доля мякотных тканей, %, не более:					Не допускается	
лопатка	3,5					
плечевая	4,0					
лучевая	3,5					
тазовая	6,5					
бедренная	4,0					
берцовая	3,0					
шейный отдел позвоночника	13,0					
спинной отдел позвоночника	14,0					
поясничный отдел позвоночника	14,0					