

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ

**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

# ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ

## Технические условия

Издание официальное

Москва  
ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ  
2001

#### ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Сборник «Продукты из свинины. Технические условия» содержит стандарты, утвержденные до 1 мая 2001 г. В стандарты внесены все изменения, принятые до указанного срока.

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в выпускаемом ежемесячно информационном указателе «Государственные стандарты».

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й   С Т А Н Д А Р Т****ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ  
И ЖАРЕННЫЕ****Технические условия**Pork products, baked and fried.  
Specifications**ГОСТ  
17482—85**

ОКП 92 1351

Дата введения **01.07.86**

Настоящий стандарт распространяется на запеченные и жареные продукты, изготовленные из свинины, предназначенные для реализации.

**1. АССОРТИМЕНТ**

1.1. Запеченные и жареные продукты из свинины изготавливают следующего сорта и наименований:

**высший сорт:**

буженина запеченная, жареная;  
карбонад запеченный, жареный;  
шейка московская запеченная.

1.2. Кодовое обозначение приведено в приложении.

**2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

2.1. Запеченные и жареные продукты из свинины должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для выработки запеченных и жареных продуктов из свинины применяют:

свинину по ГОСТ 7724 (включая туши подсвинков массой 30—38 кг) в охлажденном состоянии;  
для буженины — тазобедренную часть без костей и хрящей толщиной шпика не более 2 см от свиных полутуш всех категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для карбонада — спинную и поясничную мышцы (филей) с толщиной шпика не более 0,5 см от свиных полутуш всех категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для московской шейки — мышечную ткань с межмышечным жиром от шейной части от свиных полутуш первой, второй, четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830\*, выварочную или молотую, помолов № 0, 1, 2, не ниже первого сорта;

чеснок свежий по ГОСТ 7977;

перец черный по нормативно-технической документации;

перец красный молотый по нормативно-технической документации;

пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, неокрашенную, нелакированную, обработанную и не обработанную антиблоком, номинальной поверхностной плотностью, г/м<sup>2</sup>, — 45, 55;

пленки полимерные комбинированные (полиэтиленцеллофановые, полиэтиленполиамидные и аналогичные пленочные материалы), разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.



пакеты из полимерных пленочных материалов для продукции мясной и молочной промышленности по нормативно-технической документации, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

пергамент по ГОСТ 1341;

подпергамент по ГОСТ 1760;

скобы алюминиевые для зажима упаковок из пленок, П-образные, по нормативно-технической документации.

**Примечания:**

1. Допускается использовать свинину в замороженном состоянии со сроком хранения не более 3 мес при отсутствии охлажденной свинины для предприятий, определенных Советами Министров союзных республик по согласованию с Госстандартом.

2. Не допускается использовать свинину от туш хряков.

2.3. По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из свинины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	Запеченные и жареные		Запеченные
	буженина	карбонад	шейка московская
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, края ровно обрезаны		Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, без бахромок, с наличием черного перца, чеснока и соли, края ровно обрезаны
Форма	Овальная, круглая	Прямоугольная	Овально-удлиненная
Консистенция	Упругая		
Вид на разрезе	Мышечная ткань светло-серая или со слабо-розовым оттенком, цвет шпика белый или с розоватым оттенком		Мышечная ткань светло-серая или со слабо-розовым оттенком с прослойками межмышечного жира, цвет жира белый или с розоватым оттенком
Запах и вкус	Запах и вкус, характерные для запеченной или жареной свинины, без посторонних привкуса и запаха		Выраженный запах запеченной свинины, чеснока и специй, вкус приятный, без посторонних привкуса и запаха
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	2,0	0,5	—
Масса единицы готового продукта, кг, не менее	2,5	0,6	Не нормируется
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,0	2,0	2,0

**Примечание.** Допускается по согласованию с торгующими организациями буженину и карбонад натирать молотым порошком красного перца, чесноком или смесью красного перца с чесноком.

2.4. Содержание токсичных элементов, афлатоксина В<sub>1</sub>, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР\*.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

### 3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки и объем выборок — по ГОСТ 9792.

Каждая партия должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукта.

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.