

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

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 СЫРОКОПЧЕННЫЕ****Технические условия**Pork products, raw-smoked.
Specifications**ГОСТ**
16594—85МКС 67.120.10
ОКП 92 1351Дата введения 01.07.86

Настоящий стандарт распространяется на сырокопченые продукты, изготовленные из свинины, предназначенные для реализации.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Сырокопченые продукты из свинины изготовляют следующих сортов и наименований:

высший сорт:

окорок тамбовский;
окорок воронежский;
рулет ленинградский;
рулет ростовский;
корейка;
грудинка;
грудинка бескостная (бекон);
шейка ветчинная;
филей в оболочке;

второй сорт:

ребра свиные;

третий сорт:

рулька (предплечье);
голяшка (подбедерок).

1.2. Кодовое обозначение приведено в приложении.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Сырокопченые 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 сырокопченных продуктов из свинины применяют:

свинину по ГОСТ 7724 (включая туши подсвинков массой 30—38 кг) в охлажденном состоянии;

бекон соленый в полутушах по нормативно-технической документации;

для тамбовского окорока — тазобедренную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре; соленого бекона;

для воронежского окорока — лопаточную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре; соленого бекона;

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



© Издательство стандартов, 1985
© ИПК Издательство стандартов, 2003

для ленинградского рулета — тазобедренную часть без костей и хрящей (с голяшкой или без нее) от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре; соленого бекона;

для ростовского рулета — лопаточную часть без костей и хрящей (с рулькой или без нее) от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре; соленого бекона;

для корейки — спинную часть с ребрами и удаленными позвонками от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре; соленого бекона;

для грудинки — грудореберную часть с ребрами с удаленной брюшиной от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре; соленого бекона;

для бескостной грудинки (бекона) — грудобрюшную часть с удаленными ребрами и сосками от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре; соленого бекона;

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

для филея в оболочке — спинную и поясничную мышцы (филей) с толщиной слоя шпика не более 0,5 см от свиных полутуш первой категории; второй, четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для свиных ребер — грудореберную часть с шейными и спинными позвонками, полученную при разделке переднего и среднего отрубов, с содержанием межреберного мяса не более 30 % от свиных полутуш всех категорий; соленого бекона;

для рульки — предплечье, отделенное от переднего отруба, от свиных полутуш всех категорий в шкуре;

для голяшки — подбедерок, отделенный от заднего отруба, от свиных полутуш всех категорий в шкуре;

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

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7—3 по нормативно-технической документации;

сахар-песок по ГОСТ 21;

глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

пленку синюжную по НТД;

синюги говяжьих по НТД;

оболочки сшитые натуральные и искусственные, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

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

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

шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308, № 0,3; 0,8; 1,0; 1,2;

шпагат вискозный по нормативно-технической документации;

нити льняные по ГОСТ 14961;

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 сырокопченые продукты из свинины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

2.4. Содержание токсичных элементов, афлатоксина В₁, 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).

* На территории Российской Федерации ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

| Наименование показателя | Характеристика и норма | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|---|--|---|---|--|--|---|-----------------|---|--------------|---|----------------------|
| | Окорока | | Рулеты | | Корейка | Грудинка | Грудинка бескостная (бекон) | Шейка ветчинная | Филей в оболочке | Ребра свиные | Рулька (предплечье) | Голяшка (подбедерок) |
| | тамбовский | воронежский | ленинградский | ростовский | | | | | | | | |
| Внешний вид | В шкуре. Поверхность равномерно прокопченная, чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны | | | | | | Поверхность оболочки чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, оболочка не нарушена, перевязаны шпагатом или ниткой через каждые 5—8 см, с петель для подвешивания | | Равномерно чистая, без пятен и загрязнений, с порезами межреберного мяса не более 30 %, допускается наличие шейных и спинных позвонков, с петель для подвешивания | | Прокопченная, чистая, сухая, без загрязнений, остатков щетины, без плесени, с петель для подвешивания | |
| Форма | Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости | Прямоугольная, ножка отпилена в запястье | Цилиндрическая или округлая, суживающаяся к ножке; для небольших — цилиндрическая | Прямоугольная с ребрами, позвонки удалены, толщина в тонкой части не менее 3 см, ребра не оголены | Прямоугольная с ребрами, брюшина удалена, толщина в тонкой части не менее 2 см, ребра не оголены | Прямоугольная, ребра и брюшина удалены, толщина в тонкой части не менее 2 см | Батоны прямой или слегка изогнутой формы | | | | Натуральная | |
| Консистенция | Упругая | | | | | | | | | | Плотная | |
| Вид на разрезе | Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения | | | | | | Равномерно окрашенная мышечная ткань | | Равномерно окрашенная мышечная ткань красного или темно-красного цвета, без серых пятен | | | |
| | | | | | | | Жировая ткань с прослойками мышечной ткани | | темно-красного цвета, без серых пятен, с прослойками межмышечного жира | | бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения | |