



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
32921—
2014

ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Порядок присвоения групп



Издание официальное

Зарегистрирован

№ 10140

18 ноября 2014 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 72-П от 14 ноября 2014 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

ПРОДУКЦИЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**Порядок присвоения групп**

The products of the meat industry. The procedure for assigning groups

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукцию мясной промышленности (продукты из мяса, колбасные изделия, полуфабрикаты, кулинарные изделия и консервы) и устанавливает порядок присвоения групп данной продукции.

2 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

2.1 группа: Мясные [мясосодержащие] продукты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре.

Примечание — Мясо птицы считается мясным ингредиентом при условии его содержания в рецептуре продукта в количестве меньшем, чем продуктов убоя других продуктивных животных.

2.2 потери массы при термической обработке (Δ): Разница между массой сырого продукта* и массой готового продукта, установленных, соответственно, до и после термической обработки, включая тепловую обработку и охлаждение продукта после тепловой обработки.

3 Группы

В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре продукта продукцию мясной промышленности подразделяют на следующие группы:

- мясные продукты — с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0 %;

Примечание — Мясные консервы для детского питания — с массовой долей мясных ингредиентов более 40 %.

- мясосодержащие продукты — с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0 % до 60,0 % включительно.

Примечание — Мясосодержащие консервы для детского питания — с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0 % до 40 % включительно.

Мясосодержащие консервы подразделяют:

- на мясорастительные консервы — с массовой долей мясных ингредиентов от 30,0 % до 60,0 % включительно;

- растительно-мясные консервы — с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0 % до 30,0 % включительно.

Мясосодержащие консервы для детского питания подразделяют:

- на мясорастительные консервы — с массовой долей мясных ингредиентов от 18,0 % до 40,0 % включительно;

* Масса всех компонентов рецептуры (включая воду, лед, рассол, бульон и пр.).

- растительно-мясные консервы — с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0 % до 18,0 % включительно.

4 Метод расчета

4.1 Группу мясной продукции присваивают на основании результатов расчета массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре продукта.

Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением влаги, потерянной при термической обработке.

4.2 Исходными данными для проведения расчетов являются рецептура продукта и потери массы при термической обработке.

4.3 Расчеты проводят в следующей последовательности.

4.3.1 На первом этапе определяют массу всех компонентов, входящих в рецептуру продукта $M_{к.р.}$, кг, по формуле

$$M_{к.р.} = \sum_{i=1}^N X_i, \quad i = \text{от } 1 \text{ до } N, \quad (1)$$

где X_i — масса i -го ингредиента в рецептуре, кг;

i — порядковый номер ингредиента в рецептуре;

N — число ингредиентов в рецептуре.

4.3.2 На втором этапе соотносят массу добавленной воды $M_{д.в.}$, кг, и потери массы при термической обработке Δ , кг, используя одно из следующих выражений

$$M_{д.в.} = \Delta, \text{ или } M_{д.в.} > \Delta, \text{ или } M_{д.в.} < \Delta. \quad (2)$$

4.3.3 На третьем этапе определяют массу мясных ингредиентов в рецептуре $M_{м.и.}$, кг, по формуле

$$M_{м.и.} = \sum_j^K X_j^M, \quad \text{при } j = \text{от } 1 \text{ до } K, \quad (3)$$

где X_j^M — масса j -го мясного ингредиента в рецептуре, кг;

j — порядковый номер мясного ингредиента;

K — число мясных ингредиентов в рецептуре.

4.3.4 На четвертом этапе определяют массовую долю мясных ингредиентов в рецептуре продукта.

4.3.4.1 Для продуктов, при изготовлении которых $M_{д.в.} = \Delta$, в том числе при $M_{д.в.} = \Delta = 0$, массовую долю мясных ингредиентов $D_{м.и.}$, %, определяют по формуле

$$D_{м.и.} = \frac{M_{м.и.} \cdot 100}{M_{к.р.}}. \quad (4)$$

4.3.4.2 Для продуктов, при изготовлении которых $M_{д.в.} > \Delta$, в том числе при $M_{д.в.} > 0$ и $\Delta = 0$, массовую долю мясных ингредиентов $D_{м.и.}$, %, определяют по формуле

$$D_{м.и.} = \frac{M_{м.и.} \cdot 100}{M_{к.р.} - \Delta}. \quad (5)$$

4.3.4.3 Для продуктов, при изготовлении которых $M_{д.в.} < \Delta$, в том числе при $M_{д.в.} \geq 0$, массовую долю мясных ингредиентов $D_{м.и.}$, %, определяют по формуле

$$D_{м.и.} = \frac{M_{м.и.} \cdot 100}{M_{к.р.} - M_{д.в.}}. \quad (6)$$

4.4 При добавлении воды в виде рассола или бульона, ее массу $M_{д.в.}$, кг, находят по формуле

$$M_{д.в.} = M_{р/б} - M_{с.в.} \quad (7)$$

где $M_{р/б}$ — масса добавляемого рассола/бульона, кг;

$M_{с.в.}$ — масса содержащихся в рассоле/бульоне сухих веществ, кг.

4.5 Потери при термической обработке Δ , кг, определяют по формуле

$$\Delta = M_c - M_r \quad (8)$$

где M_c — масса сырого продукта, кг, при этом $M_c = M_{к.р.}$;

M_r — масса готового продукта, кг.