

## ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ

Общие технические условия

## ПРАДУКТЫ З СВІНІНЫ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



БЗ 3-2011



Госстандарт  
Минск

---

УДК 637.523.034:006.354(083.74)(476)

МКС 67.120.10

**Ключевые слова:** продукты из свинины, продукты вареные, продукты копчено-вареные, продукты копчено-запеченные, запеченные и жареные продукты, сырокопченые продукты

ОКП 92 1351

ОКП РБ 15.13.11

---

### **Предисловие**

1 РАЗРАБОТАН Государственным предприятием «Институт БелНИКТИММП»

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 1998 г. № 22

3 ВЗАМЕН РСТ Беларуси 335-91

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в марте 2007 г. (ИУ ТНПА № 3-2007), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в ноябре 2009 г. (ИУ ТНПА № 11-2009), Поправками (ИУС РБ 5-1999, ИУ ТНПА № 5-2007, ИУ ТНПА № 11-2007)

© Госстандарт, 2011

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

---

Издан на русском языке

---

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

---

**ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ**  
**Общие технические условия****ПРАДУКТЫ З СВІНЫ**  
**Агульныя тэхнічныя ўмовы**Pork products  
General specifications

---

Дата введения 2000-01-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на продукты из свинины, изготовленные из определенных частей свиных туш, в вареном, копчено-вареном, копчено-запеченном, запеченном, жареном, сырокопченом и сыровяленом виде, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Вареные рубленые ветчины допускается изготавливать с добавлением до 40 % говядины к массе мясного фарша.

Продукты из свинины изготавливаются мясными.

**Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)****2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

СТБ ГОСТ Р 51650-2001 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

## СТБ 335-98

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 23231-90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31027-2002 ( ИСО 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 31199-2003 ( ИСО 3565:1975) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

### 3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

**Вареные рубленые ветчины** (реструктурированные продукты) – продукты из крупноизмельченного мяса, подвергнутые посолу с использованием массирования (или без него), созреванию и тепловой обработке.

**Мякотные продукты** – продукты из свинины без костей и хрящей.

**Формованный продукт** – мякотный продукт, изготовленный в форме.

### Раздел 3 (Измененная редакция, Изм. № 1)