



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР**

**ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ
СЫРОКОПЧЕННЫЕ**

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 16594—85

Издание официальное

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва**

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ

Технические условия

Pork products, raw-smoked.
Specifications

ГОСТ
16594—85

Взамен
ГОСТ 16594—71

ОКП 92 1351

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27 июня 1985 г. № 2042 срок действия установлен

с 01.07.86

до 01.07.91

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

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).

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



Переиздание. Февраль 1987 г.

© Издательство стандартов, 1987

1.2. Кодовое обозначение приведено в обязательном 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 сырокопченых продуктов из свинины применяют:

свинину по ГОСТ 7724—77 (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; второй категории в шкуре, соленого бекона;

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

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

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

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

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

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

для ветчинной шейки — шейную мышечную ткань с межмышечным жиром от свиных полутуш первой; второй, четвертой категории 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; второй, четвертой категории 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—84, выварочную или молотую, помолов № 0, 1, 2 не ниже первого сорта;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197—74;

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

сахар-песок по ГОСТ 21—78;

глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975—75;

пленку синюжную по ГОСТ 16403—70;

синюги говяжьих по ГОСТ 13461—68;

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—85, 3,34; 1,25; 1,00; 0,84 ктекс;

шпагат вискозный по нормативно-технической документации;

нити льняные по ГОСТ 14961—77, ГОСТ 6146—78, ГОСТ 2350—73;

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.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки и объем выборки — по ГОСТ 9792—73.

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

Наименование показателя	Характеристика и						
	Окорока		Рулеты		Корейка	Грудинка	Грудинка бескостная (бекон)
	тамбовский	воронежский	ленинградский	ростовский			
Внешний вид	В шкуре. Поверхность равномерно прокопченая, чистая сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны						
Форма	с петлей для подвешивания	плотно свернутые шкурой наружу, туго перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5—8 см поперечно, с петлей для подвешивания	с петлей для подвешивания				
Консистенция Вид на разрезе	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости	Прямоугольная, ножка отпилена в запястье	Цилиндрическая или округлая, суживающаяся к ножке; для больших — 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	Жировая ткань с прослойками мышечной ткани

норма				
Шейка ветчинная	Филей в оболочке	Ребра свиные	Рулька (предплечье)	Голяшка (подбедерок)
<p>Поверхность оболочки чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, оболочка не нарушена, перевязаны шпагатом или ниткой через каждые 5—8 см, с петлей для подвешивания</p>		<p>Равномерно чистая, без пятен и загрязнений, с прирезами межреберного мяса не более 30%, допускается наличие шейных и спинных позвонков, с петлей для подвешивания</p>	<p>Прокопченная, чистая сухая, без загрязнений, остатков щетины, без плесени, с петлей для подвешивания</p>	
<p>Батоны прямой или слегка изогнутой формы</p>			<p>Натуральная</p>	
<p>Равномерно окрашенная мышечная ткань</p>			<p>Плотная</p>	
<p>темно-красного цвета, без серых пятен, с прослойками межмышечного жира</p>		<p>бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения</p>	<p>Равномерно окрашенная мышечная ткань красного или темно-красного цвета, без серых пятен</p>	

Наименование показателя	Характеристика и						
	Окорока		Рулеты		Корейка	Грудинка	Грудинка бескостная (бекон)
	тамбовский	воронежский	ленинградский	ростовский			
Запах и вкус	Выраженный запах копчения, вкус ветчинный, солоноватый, без						
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	4,0	4,0	3,0	3,0	4,0	3,0	3,0
Масса единицы готового продукта, кг	Не более 8,0	Не более 7,0	Не более 7,0	Не более 6,0	Не менее 1,5	Не менее 1,0	Не менее 1,0
Массовая доля влаги, %, не более:	Не нормируется		Не нормируется		Не нормируется		
для отгрузки*	65,0	61,0					
Массовая доля поваренной соли, %, не более:	5,0	5,0	5,0	5,0	4,0	4,0	4,0
для отгрузки*	6,5	6,5	—	—	—	—	—
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005

Примечания:

1. Допускается изготавливать ленинградские и ростовские рулеты небольшие, через каждые 3—5 см поперечно, с петлей для подвешивания.
 2. Ветеринарные клейма на шкуре (окорока, рулеты), указывающие кате
 3. Допускается при наличии спецоборудования выпускать ребра свиные.
 4. Допускается выпускать ленинградский рулет без голяшки, ростовский —
- * В районы Крайнего Севера и труднодоступные районы.

Продолжение

норма				
Шейка ветчинная	Филей в оболочке	Ребра свиные	Рулька (предплечье)	Голяшка (подбедерок)
посторонних привкуса и запаха		Запах копчения, вкус солончатый, без посторонних привкуса и запаха	Запах копчения, вкус солончатый, без посторонних привкуса и запаха	
—	0,5	—	—	—
Не нормируется			Не нормируется	
45,0	60,0		Не нормируется	
6,0	6,0	3,5	3,5	3,5
—	—	—	—	—
0,005	0,005	0,005	0,005	0,005

массой не менее 0,7 кг, перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и
 горю, не удаляют.
 рульку и голяшку без петли.
 без рульки.

3.2. Показатели массовой доли соли и нитрита определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в декаду, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Правила отбора проб — по ГОСТ 9792—73.

4.2. Методы испытаний — по ГОСТ 9959—74, ГОСТ 9957—73, ГОСТ 8558.1—78, ГОСТ 9958—81.

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Сырокопченые продукты из свинины упаковывают в ящики: деревянные многосборные по ГОСТ 11354—82, дощатые по ГОСТ 13361—84, для местной реализации также в алюминиевые и полимерные по нормативно-технической документации.

Допускается пакеты с фасованными продуктами упаковывать в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513—86.

5.2. Продукты допускается выпускать в фасованном виде порциями массой 100, 150, 200, 250, 300 г целым куском (порционная нарезка — окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, филей в оболочке) или ломтиками (сервировочная нарезка — бескостная грудинка, ветчинная шейка, филей в оболочке), упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

Примечание. При фасовании целым куском упаковывание окороков, корейки и грудинки производят с костью и шкурой; рулетов — в шкуре, без рулек и голяшек.

На каждой упаковочной единице должна быть этикетка, наклеенная или вложенная под пленку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования продукта;

даты изготовления;

срока хранения;

массы нетто;

розничной цены за 1 кг;

стоимости порции;

цены за упаковку;

обозначения настоящего стандарта.

Предельные отклонения массы нетто упаковочной единицы не должны превышать:

для порций массой 100, 150 г ± 4 г;

для порций массой 200, 250, 300 г ± 6 г.

5.3. При упаковывании на специальном оборудовании допускается выпускать порции массой от 60 до 300 г с указанием на этикетке:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования продукта;

обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, на каждую упаковочную единицу наклеивают чек из термочувствительной чековой ленты с указанием розничной цены за 1 кг, массы нетто, стоимости порции, цены за упаковку, даты изготовления, срока хранения.

5.4. Тара должна быть чистой сухой, прочной, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—81 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75.

5.5. Масса брутто должна быть не более 30 кг.

5.6. В каждый ящик упаковывают продукты из свинины одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований вместе производят только по согласованию с потребителем.

5.7. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и массы тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

5.8. Маркировку, характеризующую продукцию, наносят на одну из торцовых сторон каждого ящика несмывающейся непахнущей краской при помощи штампа или наклеивания ярлыка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования и сорта продукта;

даты изготовления и упаковывания;

номера упаковщика;

количества упаковочных единиц (при упаковывании фасованной продукции);

обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, аналогичный ярлык вкладывают в каждый ящик с дополнительным указанием массы нетто, брутто, тары.

Допускается при упаковывании продуктов для местной реализации многооборотную тару не маркировать, а вкладывать ярлык в каждый ящик без указания массы брутто и тары.

5.9. Сырокопченые продукты из свинины должны выпускаться в реализацию с температурой в толще изделия не ниже 0 и не

выше 8°C, для перевозки железнодорожным транспортом — не выше 4°C.

5.10. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сырокопченых продуктов из свинины, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы — по ГОСТ 15846—79.

5.11. Сырокопченые продукты из свинины транспортируют всеми видами транспорта (свинные ребра по железной дороге не транспортируются) в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Транспортирование в пакетированном виде — по ГОСТ 21929—76 и другой нормативно-технической документации на средства и способы пакетирования.

5.12. Срок хранения и реализации сырокопченых продуктов из свинины, кроме свиных ребер копченых, с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 до 4°C и относительной влажности $(75 \pm 5) \%$ не более 30 сут; при температуре от 4 до 12°C — не более 15 сут, при температуре от минус 7 до минус 9°C — не более 120 сут;

свиных ребер копченых — при температуре от 0 до 8°C — не более 5 сут с момента окончания технологического процесса, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе — не более 24 ч.

5.13. Срок хранения и реализации сырокопченых продуктов из свинины, упакованных под вакуумом, с момента окончания технологического процесса при температуре от 5 до 8°C при сервировочной нарезке не более 15 сут, при порционной — не более 20 сут; при температуре от 12 до 15°C при сервировочной нарезке — не более 10 сут, при порционной — не более 15 сут, в том числе на предприятии-изготовителе — не более 24 ч.

5.14. В торговой сети все продукты реализуются без шпагата; окорока — без удаления костей, шкуры, с удалением рулек и голяшек; рулеты — без удаления шкуры, с удалением рулек и голяшек; корейка и грудинка — с костями и шкурой; грудинка бескостная — в шкуре; ветчинная шейка и филей — без удаления оболочки.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукта	Код ОКП
Окорок тамбовский сырокопченный высшего сорта	92 1351 1741
Окорок воронежский сырокопченный высшего сорта в шкуре	92 1351 1781
Рулет ленинградский сырокопченный высшего сорта с голяшкой в шкуре	92 1351 3581
Рулет ленинградский сырокопченный высшего сорта без голяшки в шкуре	92 1351 3591
Рулет ростовский сырокопченный высшего сорта с рулькой в шкуре	92 1351 3641
Рулет ростовский сырокопченный высшего сорта без рульки в шкуре	92 1351 3651
Корейка сырокопченная высшего сорта в шкуре	92 1351 4191
Грудинка сырокопченная высшего сорта в шкуре	92 1351 4671
Грудинка бескостная (бекон) сырокопченная высшего сорта в шкуре	92 1351 4821
Шейка ветчинная сырокопченная высшего сорта	92 1351 7271
Филей в оболочке сырокопченный высшего сорта	92 1351 7411
Ребра свиные сырокопченные второго сорта	92 1351 8851
Рулька (предплечье) сырокопченная третьего сорта	92 1351 6741
Голяшка (подбедерок) сырокопченная третьего сорта	92 1351 8761

Изменение № 1 ГОСТ 16594—85 Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 07.12.90 № 3073
Дата введения 01.07.91

Пункт 2.2. Заменить ссылки: ГОСТ 975—75 на ГОСТ 975—88, ГОСТ 17308—85 на ГОСТ 17308—88.

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.4: «2.4. Содержание токсичных элементов, афлатоксина В₁, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в про-
(Продолжение см. с. 202)

(Продолжение изменения к ГОСТ 16594—85)

дуктах, не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР».

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.3: «3.3. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина В₁, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с установленным порядком».

Пункт 4.1 дополнить ссылкой: ГОСТ 26929—86

Пункт 4.2 дополнить абзацем: «Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86; афлатоксина В₁, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР».

Пункт 5.11. Второй абзац. Исключить слова: «ГОСТ 21929—76 и другой».

(ИУС № 3 1991 г.)