

**1 ТРЕБОВАНИЯ,
ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К КАЧЕСТВУ
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**2 КЛЕЙМЕНИЕ И МАРКИРОВКА
МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ**

ГОВЯДИНА

Темно-красного цвета с малиновым оттенком, интенсивность окраски зависит от пола и возраста животного. Для говядины характерны ярко выраженная мраморность, наличие прослоек жировой ткани на поперечном срезе мышц хорошо упитанных животных. Говядина имеет плотную консистенцию, соединительная ткань грубая, трудноразвариваемая. Жировая ткань светло-желтого цвета, различных оттенков, крошливой консистенции.

ХАРАКТЕРИСТИКА МЯСА – ГОВЯДИНЫ

ГОСТ 779-87 «МЯСО – ГОВЯДИНА В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНКАХ»

Говядина первой категории.

От взрослого скота – мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают нерезко; подкожный жир покрывает тушу от 8-го ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра, бедра, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков.

От молодых животных - мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают, лопатки без впадин, бедра не подтянутые, подкожные жировые отложения видны отчетливо у основания хвоста и на верхней части внутренней стороне бедра. С внутренней стороны видны отчетливые прослойки жира на разрубе грудной части и прослойки жира на разрубе между остистыми отростками первых 4-5 позвонков.

Говядина второй категории.

От взрослого скота - мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины), остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают отчетливо; подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер.

От молодых животных – мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины), остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают отчетливо, жировые отложения могут отсутствовать.

Разделка туши для розничной торговли

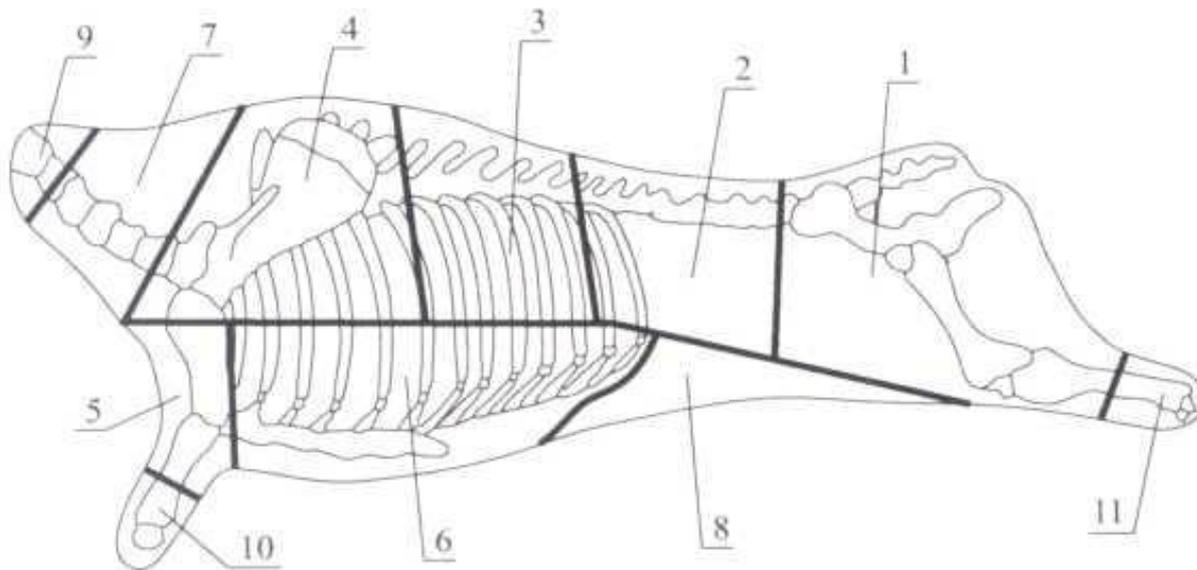


Рис. 1.13. Разделка говядины на сортовые отруба:

1-й сорт — тазобедренный (1), поясничный (2), спинной (3), лопаточный (4), плечевой (5), грудной (6);

2-й сорт — шейный (7), пашина (8);

3-й сорт — зарез (9), передняя голяшка (10), задняя голяшка (11)

СВИНИНА

Розово-красного цвета, с различными оттенками. Особенно заметна разница в цвете мышечной ткани окороков, где внутренние части темнее внешних. Соединительная ткань легко разваривается. Для свинины характерна нежная консистенция, поверхность поперечного разреза тонко- и густозернистая. Жировая ткань белого цвета с розоватым оттенком.

ХАРАКТЕРИСТИКА МЯСА – СВИНИНЫ

ГОСТ 7724-77 «МЯСО СВИНИНЫ В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНКАХ»

Первая категория (беконная) туши беконных свиней.

Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Шпик плотный белого цвета или с розоватым оттенком, расположенный равномерным слоем по всей длине полутуши, разница в толщине шпика на холке в самой толстой её части и на пояснице в самой тонкой её части не должна превышать 2 см. на поперечном разрезе грудной части на уровне между шестым и седьмым ребрами должно быть не менее двух прослоек мышечной ткани; длина полутуши от места соединения первого ребра с грудной костью до переднего края сращения лонных костей не менее 75 см; шкура без пигментаций, поперечных складок, опухолей, а также без кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Допускается на полутуше не более трёх контрольных разрезов диаметром до 3,5 см. масса туши в шкуре в парном состоянии от 53 до 72 кг включительно.

Толщина шпика над остистыми отростками между 6-7 спинными позвонками, не считая толщины шкуры от 1,5 до 3,5 см.

Вторая категория – туши мясных свиней молодняка и подсвинков.

Туши взрослых свиней:

Масса туши в шкуре в парном состоянии от 39 до 98 кг включительно.

Масса туши без шкуры в парном состоянии от 34 до 90 кг включительно.

Масса туши без крупона в парном состоянии от 37 до 91 кг включительно.

Толщина шпика над остистыми отростками между 6-7 спинным позвонками, не считая толщины шкуры от 1,5 до 4,0 см.

Туши подсвинков:

Масса туши в шкуре в парном состоянии от 12 до 39 кг включительно.

Масса туши без шкуры в парном состоянии от 10 до 34 кг включительно.

Толщина шпика над остистыми отростками между 6-7 спинным позвонками, не считая толщины шкуры от 1,0 см и более.

Третья категория – туши жирных свиней

Масса туши неограничен

Толщина шпика над остистыми отростками между 6-7 спинным позвонками, не считая толщины шкуры от 4,1 см. и более.

Четвертая категория (промпереработка) – туши свиней.

Масса туши в шкуре в парном состоянии свыше 98 кг.

Масса туши без шкуры в парном состоянии свыше 90 кг.

Масса туши без крупона в парном состоянии свыше 91 кг.

Толщина шпика над остистыми отростками между 6-7 спинным позвонками, не считая толщины шкуры от 1,5 до 4,0 см.

Пятая категория (мясо поросят) – туши поросят молочников.

Шкура белая или слегка розоватая, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов, остистые отростки позвонков и ребра не выступают.

Масса туш от 3 до 6 кг.

Разделка туши для розничной торговли

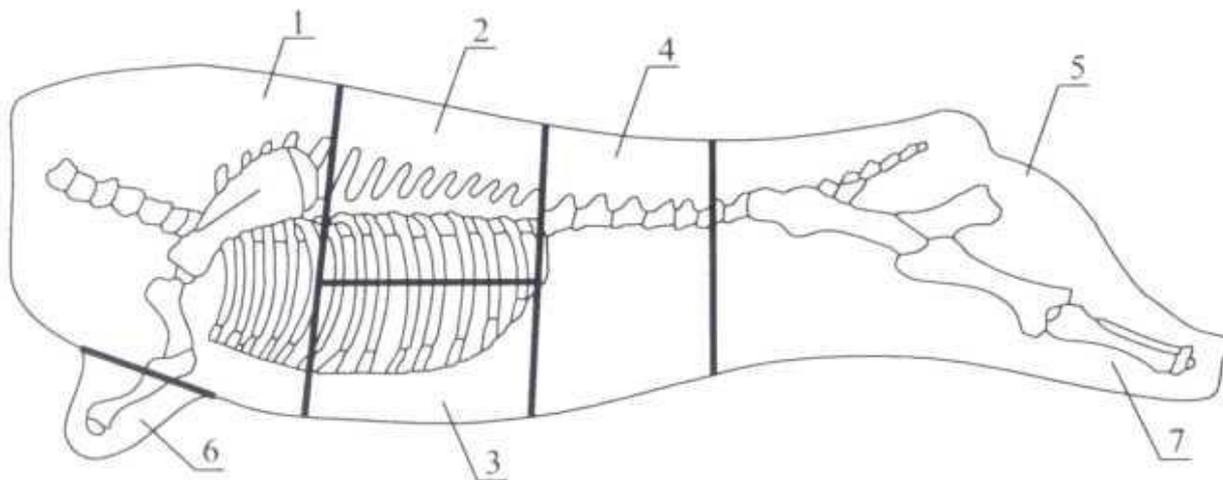


Рис. 1.15. Разделка свинины на сортовые части:

1-й сорт — лопаточная часть (1), спинная часть (корейка) (2), грудинка (3), поясничная часть с пашиной (4), окорок (5);
2-й сорт — предплечье (рулька) (6), голяшка (7)

БАРАНИНА

Баранье мясо кирпично-красного цвета с различными оттенками в зависимости от возраста и упитанности животного. На разрезе мясо имеет тонкую и густую зернистость, мраморность не наблюдается. Консистенция баранины менее плотная чем говядина. Жировая ткань белого цвета, плотная, некрошливая.

ХАРАКТЕРИСТИКА МЯСА – БАРАНИНЫ И КОЗЛЯТИНЫ ГОСТ 1935-55 «МЯСО-БАРАНИНА И КОЗЛЯТИНА В ТУШАХ»

Первая категория

Мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков в области спины и холки слегка выступают, подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице, на ребрах, в области крестца и таза допускаются просветы.

Вторая категория

Мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туши местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать.

КЛАССИФИКАЦИЯ МЯСА ПО ТЕРМИЧЕСКОМУ СОСТОЯНИЮ

Мясо не позднее 1,5 ч после убоя скота и разделки туши, имеющие в толще мышц тазобедренной части (на глубине не менее 6 см) температуру 36-38°C (говядина), 35-36°C (свинина) называется **парным**. В таком состоянии его рекомендуется использовать для выработки фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов. Продолжительность времени с момента убоя животных до процесса обвалки не должна превышать 1,5 ч. На обвалку в парном состоянии направляют говядину I, II категории и свинину II, III, IV категории упитанности без шкуры с нормальной (NOR) и высокой (DFD) величиной рН (говядина: нормальная (NOR) рН=6,3-6,5; (DFD) рН=6,5 и выше; свинина (NOR) рН=5,7-6,2; (DFD) рН=6,3 и выше).

Мясо, подвергнутое после разделки туш охлаждению до температуры не выше 12°C и имеющее на поверхности корочку подсыхания, называется **остывшим**.

Охлажденным называется мясо, подвергнутое после разделки туш охлаждению до температуры от 0 до 4°C и имеющее упругие мышцы и неувлажненную поверхность, покрывшуюся корочкой подсыхания.

Подмороженное мясо имеет температуру на глубине 1 см от -3 до -5°C, а в толще бедра от 0 до 2°C. При хранении температура по всему объему полутуши должна быть от -2 до 3°C

Замороженное мясо имеет температуру в толще мышц не выше -8°C

Размороженным считается мясо, у которого температура в толще мышц бедра и лопатки у костей в искусственно созданных условиях достигнет температуры 1°C

Разделка туши для розничной торговли

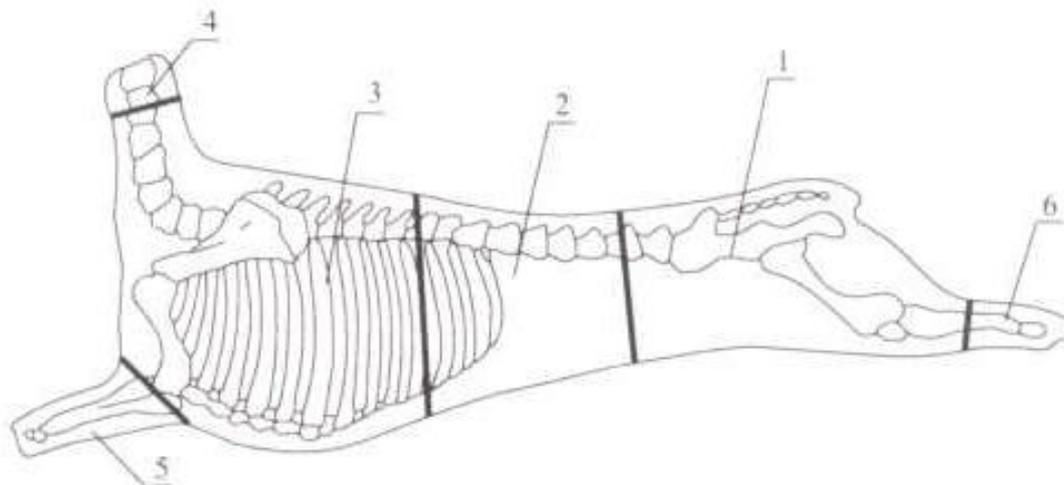


Рис. 1.16. Схема разделки баранины и козлятины на сорта отруба:

1-й сорт — тазобедренный (1), поясничный (2), лопаточно-спинной (включая грудинку и шею) (3);
2-й сорт — зарез (4), предплечье (5), задняя голяшка (6)

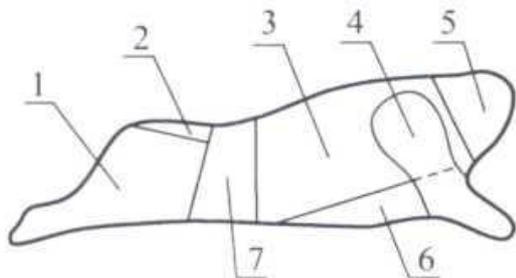


Рис. 2.2. Схема разделки говяжьих полутуш:

1 — задняя (тазобедренная) часть; 2 — крестцовая часть; 3 — спинно-реберная часть; 4 — лопаточная часть; 5 — шейная часть; 6 — грудная часть; 7 — поясничная часть

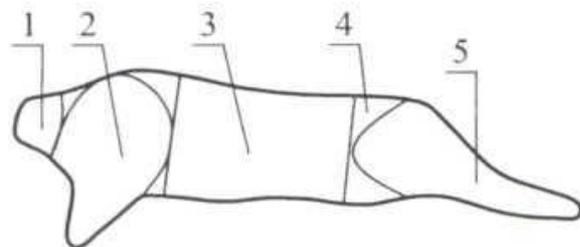


Рис. 2.3. Схема разделки свиных полутуш:

1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — спинно-реберная часть; 4 — крестцовая часть; 5 — задняя часть (окорок)

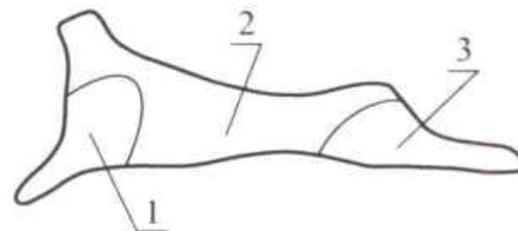


Рис. 2.4. Схема разделки бараньих полутуш:

1 — спинно-реберная (средняя) часть; 2 — задняя часть; 3 — лопаточная (передняя) часть

Сортировка. Говядину, буйволятину, конину и верблюжатину сортируют на высший, первый и второй сорта: высший сорт не содержит видимой соединительной и жировой тканей; первый — содержит 6 % этих тканей от общей массы куска; второй включает их не более 20 %. Для говядины, буйволятины и верблюжатины выделяют в качестве отдельного сорта жирное мясо, содержащее не более 35 % жировой и соединительной тканей.

Свинину подразделяют на нежирную, полужирную и жирную: нежирная содержит не более 10 % межмышечного жира; полужирная — 30-50 % жировой ткани; жирная — 50-80 % жировой ткани.

При жиловке баранины выделяют один сорт, оленины — первый и второй сорта: первый сорт содержит не более 6 % видимой соединительной и жировой тканей, второй сорт — не более 20 %.

КЛЕЙМЕНИЕ И МАРКИРОВКА МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

Это важный элемент товарной экспертизы и идентификации.

Обязательному клеймению подлежат все виды мяса и мясопродуктов, в том числе субпродуктов, всех видов сельскохозяйственных и диких животных, в соответствии с Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса (1992 г.).

Клеймение мяса производят только после ветеринарно-санитарной экспертизы туш внутренних органов и представления заключения о пригодности мяса для продовольственных целей. В Российской Федерации для клеймения мяса утвержден перечень ветеринарных клейм и штампов.

Овальное большое клеймо свидетельствует, что ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и продукция может выпускаться без каких-либо ограничений.

Овальное маленькое клеймо применяют для клеймения субпродуктов, мяса кроликов и птицы.

Прямоугольное клеймо подтверждает, что животные прошли предубойный и послеубойный осмотры и забиты в благополучных по карантинным заболеваниям хозяйствах, однако оно не дает права на реализацию мяса без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в установленном порядке.

Остальные штампы служат для обозначения мяса различных животных, указывают направление его использования или обеззараживания.

Овальное большое клеймо

В центре клейма имеется три пары цифр: первая обозначает порядковый номер области, края, республики в составе РФ, а также городов Москвы, Санкт-Петербурга; вторая - порядковый номер города (района); третья - номер учреждения, организации предприятия.

Перечень номеров штампов для ветеринарных клиник устанавливается Департаментом ветеринарии Министерства сельского хозяйства и продовольствия РФ.

Прямоугольное клеймо

Условно годное мясо клеймят в зависимости от способа обезвреживания: «На консервы», «Утиль», «На мясные хлеба», «Туберкулёз», «Финноз», «Проварка».

Ветеринарные штампы (размер 40×70 мм; ширина ободка 4,5 мм; высота букв и цифр 7 мм)

| | |
|--------------|--------------|
| ВЕТСЛУЖБА | ВЕТСЛУЖБА |
| ФИННОЗ | ПРОВАРКА |
| 15 – 06 – 42 | 09 – 06 – 41 |

| | |
|--------------|--------------|
| ВЕТСЛУЖБА | ВЕТСЛУЖБА |
| ТУБЕРКУЛЕЗ | НА КОНСЕРВЫ |
| 01 – 02 – 03 | 02 – 03 – 04 |

| | |
|-----------------|--------------|
| ВЕТСЛУЖБА | ВЕТСЛУЖБА |
| НА МЯСНЫЕ ХЛЕБА | УТИЛЬ |
| 03 – 04 – 05 | 04 – 05 – 06 |

| | |
|-----------|-------------|
| КОНИНА | МЕДВЕЖАТИНА |
| ХРЯК - ПП | ОЛЕНИНА |

Дополнительные штампы (размер 20×50 мм; ширина ободка 1,5 мм; высота букв и цифр 7 мм)

Электроклейма для тушек птиц на мясокомбинатах, птицекомбинатах, птицефабриках (высота букв и цифр 20 мм)

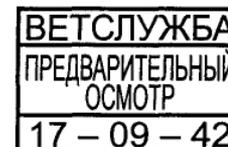
1 2 П



Клеймо овальной формы (размер 40×50 мм; ширина ободка 1,5 мм; высота букв 6 мм; высота цифр 12 мм)



Клеймо овальной формы для клеймения мяса кроликов, птицы, нутрий и др. (размер 25×40 мм; ширина ободка 1 мм; высота букв 3 мм; высота цифр 6 мм)



Клеймо прямоугольной формы (размер 40×60 мм; ширина ободка 1,5 мм; высота букв и цифр 7 мм)

Установлены порядок и правила клеймения мяса и субпродуктов.

Клейма и штампы ставят в следующем порядке:

мясные туши и полутуши всех видов животных — по одному в области каждой лопатки и бедра;

четвертины и кусочки шпика — по одному клейму;

сердце, язык, легкие, печень, почки, голова — по одному клейму (обязательно для лабораторной ветсанэкспертизы);

тушки кроликов и нутрий — два клейма (по одному в области лопатки и на наружной стороне бедра);

тушки птицы (дичи) — одно клеймо на шейке или на наружной стороне бедра (в лабораториях ветсанэкспертизы) или электроклеймо на наружной поверхности голени у тушек цыплят, кур, утят, цесарок, на обе ноги у тушек уток, гусей, индюшат и индеек

Для клеймения мяса применяют фиолетовую и красную пищевые краски.

Фиолетовой краской клеймят все виды мяса, направляемого для реализации, хранения и отгрузки.

Красная краска предназначена для маркировки мяса, используемого для промпереработки внутри предприятия в парном и охлаждённом состоянии.

Клейма товароведческой маркировки мяса

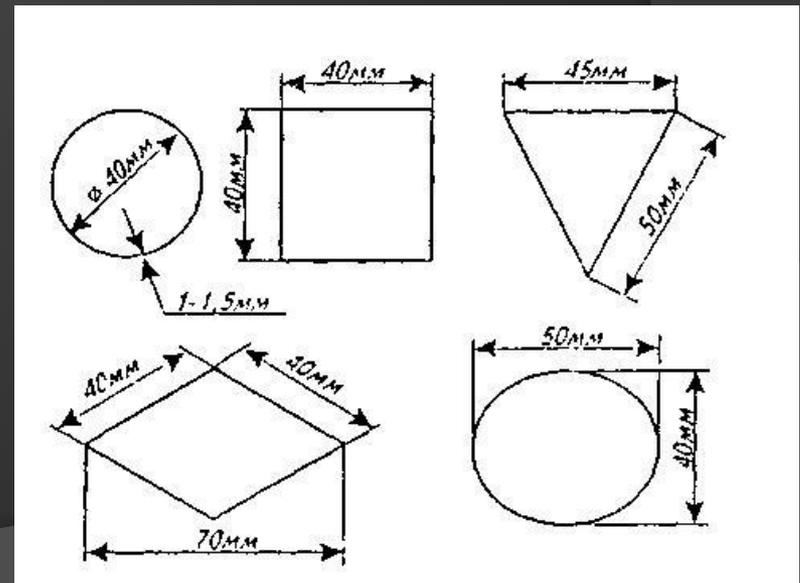
Круглым клеймом маркируют все виды мяса I категории, а также свинину V категории,

квадратным клеймом - все виды мяса II категории,

овальным - свинину III категории,

треугольным - полутуши свинины IV категории и тощие туши или полутуши всех видов мяса.

Ромбовидным клеймом маркируют свинину, не соответствующую требованиям стандарта по показателям качества, используемую для промышленной переработки на пищевые цели.



На полутушах быков ставят клеймо соответствующей категории упитанности с обозначением внутри клейма буквы **Б**.

На тушах (полутушах) телят ставят клеймо соответствующей категории упитанности с обозначением внутри клейма буквы **Т**.

На полутушах молодняка справа от клейма ставят штамп буквы **М**;

На полутушах тощего молодняка штамп буквы М не ставят.

Буйволятину клеймят также, как и говядину.

На полутушах молодняка, предназначенных для производства продуктов детского питания, справа от клейма вместо штампа буквы М ставят штамп буквы **Д**.

Туши ягнятины маркируют круглым клеймом с обозначением внутри клейма буквы **Я**.

На тушах козлятины ставят клеймо соответствующей категории упитанности, справ от клейма -штамп буквы **К**.

На полутушах говядины и тушах телятины, баранины и козлятины с дефектами технологической обработки (с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими допустимые пределы) справа от клейма ставят штамп букв **ПП**.

При маркировке полутуш говядины от взросло, скота и молодняка и туш от овец и коз, принимаемых по массе и качеству мяса, используют клейма для соответствующих категорий упитанности с обозначением внутри клейма букв В, С, Н:

В - высшая упитанность;

С - средняя упитанность;

Н - упитанность ниже средней.

Количество клейм товароведческой маркировки и места их наложения

на говяжьих полутушах I и II категорий ставят два клейма по одному на лопаточной и бедренной частях.

На полутушах свинины I, II, III и IV категорий, телятины I и II категорий, тощих говядины и телятины, тушах баранины, козлятины и ягнятины ставят клеймо на лопаточной части.

На полутушах говядины, предназначенной для промышленной переработки на месте и поставляемой по прямым договорам мясоперерабатывающим предприятиям, ставят одно клеймо на лопаточной части.

Туши поросят не клеймят, клейма ставят на фанерной бирке, прикреплённой к задней ноге.

На полутушах буйволятины, конины, верблюжатины, оленины и яков ставят два клейма - по одному на лопаточной и бедренной частях. На полутушах жеребятины клеймо ставят на лопаточной части. Кроме того справа от клейма ставят прямоугольный штамп соответственно: «Буйволятина», «Конина», «Жеребец», «Верблюжати́на», «Оленина», «Мясо яков».