

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 4814-57 Блоки мясные замороженные.**

ГОСТ 4814-57

Группа Н11

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

**БЛОКИ МЯСНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

**Технические условия**

**Frozen meat in blocks.  
Specifications**

МКС 67.120.10  
ОКП 92 1100

Дата введения 1957-11-01

УТВЕРЖДЕН Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 3 августа 1957 г. Дата введения установлена 01.11.57

Ограничение срока действия снято по протоколу N 2-92 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2-93)

ВЗАМЕН [ГОСТ 4814-49](#)

ИЗДАНИЕ с Изменениями N 2, 3, 4, утвержденными в мае 1971 г., августе 1980 г., декабре 1990 г. (ИУС 7-71, 10-80, 2-91)

Настоящий стандарт распространяется на замороженные мясные блоки из говяжьего, бараньего и свиного мяса на костях, предназначенные для пищевых целей.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1. Мясные блоки выпускают:

а) потушные,

б) сортовые.

Потушные блоки готовят из всех сортов мяса, пропорционально их содержанию в туше.

Сортовые блоки готовят из мясных туш, полутуш и четвертин, разделяваемых на сортовые части:

а) говяжьи - по [ГОСТ 7595-79](#),

б) бараньи - по [ГОСТ 7596-81](#),

в) свиные - по [ГОСТ 7597-55](#).

2. Для приготовления блоков применяют свежее охлажденное мясо:

а) говядину первой и второй категории - по [ГОСТ 779-55](#);

б) баранину первой и второй категории - по [ГОСТ 1935-55](#);

в) свинину мясной упитанности, обрезную и мясо подсвинков - по [ГОСТ 7724-77](#).

3. Для производства блоков не допускается мясо:

а) бугаев, буйволов, сарлыков, хряков, коз и козлов;

б) размороженное;

в) говяжье с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими 15% поверхности полутуши или четвертины, а также с неправильным разделением по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков);

г) баранье с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими 10% поверхности туши;

д) свиное с зачистками, превышающими 10% поверхности полутуши или туши, или со срывами подкожного жира, превышающими 15% поверхности, а также с неправильным разделением по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков).

Для производства сортовых блоков не допускаются части туши, имеющие зачистки и срывы подкожного жира.

(Измененная редакция, Изм. N 3).

4. Мясные блоки вырабатывают по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением санитарных и ветеринарных правил.

5. Мясные блоки должны соответствовать следующим требованиям.

Наименование показателей	Характеристика показателей	
	Блоки из говядины	Блоки из баранины и свинины
1. Форма блоков	Прямоугольная с ровными поверхностями. Мясо в блоке должно быть уложено плотно	
2. Размеры блоков в мм:		
I	370(380)x370(380)x150	
II	370(380)x370(380)x95 или 75(100)	
III	370(380)x180(190)x95(100)	
3. Масса нетто в кг:		
блоков I размера	18-22	15-20
блоков II размера	8-15	7-12
блоков III размера	7-10	6-9
4. Температура в толще блока не выше	Минус 6 °С	

Примечание. При изготовлении нового технологического инвентаря и тары размеры, указанные в скобках, не должны применяться.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

6. В каждом блоке должно быть мясо одного вида и одной категории упитанности.

6а. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, нитрозаминов, пестицидов в мясных замороженных блоках не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР N 5061-89\*.

\* На территории Российской Федерации действует [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#).

(Введен дополнительно, Изм. N 4).

7. Предприятие-изготовитель должно гарантировать соответствие выпускаемых блоков требованиям настоящего стандарта и сопровождать каждую партию блоков документами, удостоверяющими их качество.

8. Партией считают любое количество блоков, приготовленных из мяса одного вида, одной упитанности, одной даты и смены заморозки и предъявленных к одновременной сдаче-приемке.

9. Для контрольной проверки качества и массы мясных блоков потребитель имеет право вскрывать до 10% указанных мест, но не менее 10 мест от каждой партии.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

10. Доброкачественность мясных блоков, в случае необходимости, определяется по [ГОСТ 7269-79](#) и [ГОСТ 21237-75](#).

10а. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, нитрозаминов, пестицидов проводят в установленном порядке.

10б. Подготовку проб для определения токсичных элементов проводят по [ГОСТ 26929-94](#).

Содержание токсичных элементов определяют по [ГОСТ 26927-86](#), [ГОСТ 26930-86](#), [ГОСТ 26932-86](#), [ГОСТ 26933-86](#), микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, пестицидов, нитрозаминов - по методам, утвержденным Минздравом СССР.

10а, 10б. (Введены дополнительно, Изм. N 4).

## 2. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

11. Мясные блоки, предназначенные для отгрузки, должны быть завернуты в пергамент, подпергамент, пергамин, целлофан или другие прозрачные пленки, разрешенные Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР.

12. Мясные блоки упаковывают в изотермические картонные контейнеры или в картонные ящики по [ГОСТ 13513-86](#).

13. На одной из боковых стенок контейнера или картонного ящика наклеивают печатную этикетку с указанием:

а) наименования организации, в которую входит предприятие;

б) наименование предприятия, выработавшего блоки;

в) наименования блока (сортовой или потушный) с указанием вида и категории упитанности, а в

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

сортовых блоках и сорта мяса;

- г) массы нетто и брутто;
- д) даты заморозки;
- е) обозначения настоящего стандарта.

Внутри каждого контейнера или ящика вкладывают этикетку с указанием наименования и местонахождения предприятия-изготовителя, даты заморозки, фамилии упаковщика.

### 3. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

14. Мясные блоки должны храниться в камерах холодильников при температуре не выше минус 8 °С и относительной влажности воздуха не ниже 90%, с укладкой штабелями на подтоварниках отдельно по видам, упитанности и сортам.

15. Сроки хранения блоков в камерах холодильников устанавливаются технологической инструкцией, утвержденной в установленном порядке.

16. Зимой, в период устойчивых морозов, в случае отсутствия охлаждаемых помещений (за исключением южных районов), допускается хранение упакованных блоков в неохлаждаемых складах.

17. Перевозка мясных блоков производится:

а) железнодорожным транспортом - по действующей инструкции Министерства путей сообщения;

б) водным транспортом - по действующим правилам по перевозке скоропортящихся грузов водным транспортом;

в) автомобильным транспортом - в теплое время года в специальных автомашинах с машинным охлаждением кузовов, а в холодное время года - в неохлаждаемых кузовах автомашин с укрытием брезентами или другими водонепроницаемыми тканями.

Электронный текст документа  
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»  
и сверен по:  
официальное издание М.: Стандартиформ

**[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 4814-57 Блоки мясные замороженные.](#)**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)