

ГОСТ 10.76—74

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

МЯСО

**КОНИНА, ПОСТАВЛЯЕМАЯ  
ДЛЯ ЭКСПОРТА**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

Издание официальное



Международный  
Стандартенформат  
2008

Мясо  
**КОНИНА, ПОСТАВЛЯЕМАЯ  
 ДЛЯ ЭКСПОРТА**

Технические требования

ГОСТ  
 10.76—74

Meat. Horse-flesh for export.  
 Technical requirements

МКС 67.120.10  
 ОКП 92 1170

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 8 июля 1974 г. № 1643 дата введения установлена

01.07.75

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на конину в четвертинах и устанавливает технические требования к ее обработке и качеству при поставке на экспорт.

### 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Конина должна быть обработана в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности.

1.2. Для выработки конины применяют мясо, полученное от:  
 взрослых лошадей в возрасте от трех до семи лет;  
 молодых лошадей в возрасте от одного года до трех лет.

1.3. По термической обработке конину подразделяют на:  
 охлажденную — подвергнутую после разделки туш охлаждению до температуры в толще мышц бедра от 0 до 4 °С;

замороженную — подвергнутую замораживанию до температуры в толще мышц бедра (у кости) не выше минус 10 °С.

1.4. По упитанности конину подразделяют на категории:  
 первую;  
 вторую.

Категорию упитанности определяют в соответствии с характеристикой, указанной в таблице.

Категория упитанности	Характеристика (нижние пределы)
Первая	От взрослых лошадей: мышцы туши развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклаки и лопатки слегка выступают. Жировые отложения имеются на верхнем крае (ребре) шеи, в виде отдельных участков в области крестца, ребер, с наружной стороны бедер и на внутренней поверхности брюшной стенки. От молодых лошадей: мышцы туши развиты удовлетворительно, кости скелета умеренно выделяются. Подкожные жировые отложения незначительны. На внутренней поверхности брюшной стенки имеется тонкий слой жировых отложений со значительными просветами.
Вторая	От взрослых лошадей: мышцы туши развиты удовлетворительно, кости скелета умеренно выступают. Незначительные жировые отложения имеются на внутренней поверхности брюшной стенки.

Примечание. Жир с брюшной стенки удаляется.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Издание с Изменением № 1, утвержденным в марте 1985 г. (ИУС 6—85).

1.5. Разделение полутуши конины на четвертины производят между 9—10-м ребрами. Шейная часть отделяется между 2 и 3-м позвонками.

**П р и м е ч а н и е.** Допускается изменять разделение полутуш на четвертины в соответствии с заказами-нарядами.

Масса передних четвертин должна быть не менее 30 кг, задних — не менее 45 кг. Количество передних и задних четвертин при отгрузке должно быть одинаковое.

Масса четвертин от туш молодняка может быть меньше.

Допускается изменять массу четвертин в соответствии с заказом-нарядом.

1.6. На четвертинах не допускается повреждение поверхности, нарушение целостности филейной части, наличие кровоподтеков, побитостей, загрязнений, неправильной распиловки по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков) и других дефектов технологической обработки мяса, а также наличие льда и снега. Спинальный мозг должен быть удален.

1.7. Не допускается конина, замороженная более одного раза.

## 2а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2а.1. Конину принимают партиями. Под партией понимают любое количество конины одной категории упитанности, оформленное одним документом о качестве и одним ветеринарным свидетельством установленной формы.

2а.2. Контроль по категории упитанности, технологической обработке и массе проводится на всей партии конины.

2а.3. Для определения температуры конины из разных мест партии отбирают выборку в количестве шести четвертин.

При получении неудовлетворительных результатов испытаний проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

Разд. 2а. **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

## 2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Определение категории упитанности и технологической обработки проводят осмотром конины, а определение массы — групповым взвешиванием конины одной категории на весах с допустимой погрешностью 0,1 %.

### 2.2. Определение температуры

#### 2.2.1. Аппаратура

Термометр стеклянный жидкостной (нертутный) по ГОСТ 28498—90 вмонтированный в металлическую оправу.

#### 2.2.2. Проведение испытания и обработка результатов

Температуру измеряют в толще мышц (у кости) на глубине не менее 6 см от поверхности термометром с погрешностью измерения  $\pm 0,5$  °С и определяют среднеарифметическое значение измерений температуры.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 3. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. На каждой четвертине конины должно быть клеймо, удостоверяющее доброкачественность и ее категорию упитанности.

3.2. Конина в охлажденном состоянии отгружается без упаковки, в подвешенном состоянии.

Каждую четвертину замороженной конины по требованию потребителя упаковывают в ткань или суровый миткаль арт. 15, или холстопршивное упаковочное полотно.

Ткань прошивают нитками по ГОСТ 6309—93 или синтетическими нитками в катушках.

К каждой четвертине или упаковочной единице прикрепляют ярлык с указанием:

### С. 3 ГОСТ 10.76—74

выработано в СССР;  
В/О Продинторг;  
вида мяса и его категории упитанности;  
массы нетто;  
даты выработки;  
наименования предприятия-изготовителя (номера мясокомбината) и его подчиненности.  
Маркировку наносят на русском языке и по требованию потребителя — на иностранном.  
Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.3. Транспортирование производят железнодорожным и водным транспортом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Транспортирование автомобильным транспортом производят в закрытых специально оборудованных машинах.

3.4. Охлажденное мясо хранят в подвешенном состоянии без соприкосновения четвертин при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажности воздуха 85—90 % до 10 суток с момента выработки.

3.5. Замороженное мясо хранят в холодильниках с укладкой штабелями на деревянных решетках при температуре не выше минус 15 °С и относительной влажности воздуха 95—98 % до трех месяцев с момента выработки.