

ИСЛАМСКАЯ РЕСПУБЛИКА ИРАН

Институт стандартов и промышленных исследований
Ирана

ISIRI №

4275



**Стандарт упаковки и маркировки мяса овцы и
КОЗЫ**

Вторая редакция

Институт стандартов и промышленных исследований Ирана

Институт стандартов и промышленных исследований Ирана является единственной организацией в Иране, которая имеет право официально устанавливать и исполнять стандарты в отношении продукции при согласовании с Верховным комитетом Совета по исполнению обязательного стандарта

Цели и задачи учреждения:

Определение, составление и публикация национальных стандартов, проведение исследований для разработки стандартов, улучшение качества внутренней продукции, оказание помощи по совершенствованию методов производства и повышения эффективности в промышленности и продвижении национальных стандартов, контроль за выполнением обязательных стандартов в стране, контроль качества экспортных товаров и контроль соблюдения обязательных стандартов, контроль качества импортных товаров в стране и контроль за соблюдением обязательных стандартов для поддержки местных производителей и потребителей. Кроме того, предотвращение поступления в страну некачественных продуктов, техническое обучение производителей и дистрибьюторов разной продукции, научные исследования в области современных методов производства, хранения, упаковки и транспортировки различных продуктов.

Исследование метрической системы и калибровки приборов.

Исследование качества проб и адаптация к соответствующим стандартам, сравнительные комментарии со спецификациями и выдача необходимых сертификатов.

Институт стандартов является членом Международной Организации по стандартизации и, соответственно, в процессе выполнения своих обязанностей использует новейшие научные и технологические методы стандартизации, учитывая при этом общие условия и конкретные требования страны.

Реализация национальных стандартов в интересах населения и экономики повышает объем экспорта и продаж на внутреннем рынке, а также гарантирует безопасность и здоровье для потребителей, кроме того экономит время и затраты потребителя, тем самым увеличивая национальный доход и общее благосостояние, уменьшая расходы в стране

**Комиссия по стандартизации
упаковка и маркировка мяса овцы и козы**

Руководитель:

Халеси Аббас (Кандидат ветеринарных наук), Советник Института стандартов и промышленных исследований Ирана

Члены:

Афшар Камран (Кандидат ветеринарных наук), Эпидемиолог, Ветеринарный Институт Страны.

Акаджани Фархад - Институт Стандартов и Промышленных Исследования Ирана

Ога Али Акбар – Кандидат наук, Консультант Института Стандартов и Промышленных исследований Ирана.

Бахияр Юсуф (Кандидат ветеринарных наук), Санитарный специалист, Ветеринарный Институт Страны.

Джафруди Хадижа (Кандидат ветеринарных наук), Ветеринарный Институт Страны.

Силохури Масуд (Бакалавр ветеринарных наук), Министерство Строительство и развития Заместитель животноводства.

Садег Заде Араги-Азра (Кандидат ветеринарных наук), организация по поддержке животноводства.

Иса Заде Самад (Бакалавр ветеринарных наук), Министерство Строительство-Джехад, Заместитель животноводства.

Фатими Мукаддам (Кандидат ветеринарных наук), Ветеринарный Институт Страны.

Фрутан Даруль Садаф (Бакалавр литературы и английского языка), Центр развития экспорта Ирана.

Карими Саид (Кандидат ветеринарных наук), Ветеринарный Институт страны.

Гульшан Кабри (Кандидат ветеринарных наук), Ветеринарный Институт страны.

Мустажаби Эбрагим (Кандидат ветеринарных наук), Ветеринарный Институт.

Махдави Шахри Хуссейн (Кандидат ветеринарных наук), Ветеринарный Институт Страны.

Наврузи Заде Хумейра (Бакалавр промышленной инженерии), Институт стандартов и промышленных исследований Ирана.

Секретарь:

Наврузи Саид - Кандидат ветеринарных наук, , Института стандартов и промышленных исследований Ирана.

Содержание

Стандарт упаковки и маркировки мяса овцы и коз

Введение

Цель

Область применения

Термины и определения

Упаковка мяса овцы или козы

Маркировка упакованных мяса овцы или козы

Предисловие

Стандарт упаковки и маркировки мяса овцы и козы подготовлен и разработан членами технической комиссией и утвержден 2-м совещанием национального комитета по сельскохозяйственному и пищевому стандарту в 18.01.1997 году, согласно пункт 3 статьи 1 исправительного закона Института стандартов и промышленные исследования Ирана, утвержден в января 1993 года в качестве официального стандарта Ирана.

Для обеспечения актуализации соответствия национальным и международным стандартам при необходимости изменение настоявшего стандарта пересматриваться, следовательно, всегда используется последняя версия стандарта.

При составлении и разработке данного стандарта была предпринята его соответствие к существующим условиям и потребностям сообщества и его соответствие к стандартами индустриальных стран.

Для разработки и подготовки данного стандарта были рассмотрены все возможности, а также учтены научные исследовательские анализы и следующие источники:

- 1- Иранский Национальный Стандарт №434 ,Разделка мяса овцы и козы, 1968 г., Первое издание.
- 2- Иранский Национальный Стандарт №692, Способ хранения мясных продуктов в холодильных камерах (мясо, рыба, птица и яйца), 1985 г., Третье издание.
- 3- Иранский Национальный Стандарт №310 ,Словарь и определений убоя, 1992 г., Второе издание.
- 4- Национальный стандарт Ирана № 3228 , Особенности замороженного красного мяса - 1992 г. - первое издание.
- 5- Нешат, Хасан Али и Афшар, Абулькасим, Осмотр мяса ,1964 г., Первое издание, Издательство Тегеранского университета
- 6- Афшар, Абулькасим - Мясо и его промышленность – 1975 г. - Первое издание - Тегеранский университетский пресс
- 7- Ракни, Нурдарх, Мясо и Технология мяса ,1995 г., Первое издание, Издательство Тегеранского университета.

Стандарт упаковки и маркировки мяса овцы и козы

0- Введение

Для обеспечения качества и здоровья мяса овцы и козы, ее следует правильно и санитарно упаковывать, поскольку мясо овцы и козы, полученные в результате промышленного убоя, не сразу доставляются после убоя и между забоем и поставкам потребителям мяса, существует временной интервал. Поэтому, если он не упакован должным образом, он может испортить или снизить его пищевую ценность и, таким образом, нанести ущерб здоровью и экономике потребителей и его производителей, а в конечном итоге и стране. Таким образом, учитывая необходимость уделять внимание и в полной мере соблюдать здоровье, технические, экономические и качество обслуживания, хранения, транспортировки, распределения и поставки, а также необходимую поддержку

потребителя, а также улучшение и продолжение наблюдения за здоровьем на нем, согласно требованиям стандартов.

1- Цель - цель подготовки данного стандарта, является определение правильных и санитарных методов упаковки и маркировки мяса овцы и козы.

2- Область применения

Настоящий стандарт об упаковке и маркировке мяса овцы и козы, охлажденных или заморозенных вид, предназначен для упаковки и маркировки мяса овцы и козы официальных цехах и лицензионных цехах страны, для внутреннего или экспортного использования.

Примечание 1 - Настоящий стандарт также включает упаковку и маркировку мяса, охлажденного замороженного вида для экспорта.

Примечание 2 - Выполнение упаковки и маркировки мяса овцы и козы должны соответствовать с требованиям защиты здоровья рабочих сил, санитарных состояний оборудования зона проведения работ и рабочего места

Примечание 3 - Санитарно-технический сотрудник зона проведения упаковки мяса овцы и козы, должен полностью соблюдать требованиям настоявшего стандарта.

3- Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3-1- Мясо - мускульно-скелетно-мышечная система пищевых продуктов убоя овец и козы в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани (мясо на костях) или без нее (бескостное мясо).

3-2 – Бескостное мясо – согласно пунктом 3-1 настоявшего стандарта, мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и жировой ткани.

3-3 – Парное мясо овцы или козы - это туша козы или овцы, полученная непосредственно после всех этапах промышленного убоя от начала до конца стадии взвешивания тушки и еще не отправлена в холодную камеру, в соответствии с требованием национального стандарта Ирана, №4277.

3-4 - Свежеохлажденное мясо овцы или козы – это туша козы или овцы, полученная непосредственно после всех стадии промышленного убоя от начала до конца стадии охлаждения тушки в соответствии с требованием национального стандарта Ирана, №4277 , при хранение в холодной камере до срока от 24 часа до максимум 72 часа, и при температуре самого глубокого толще мышц в интервале от 0 до максимум 7 °C.

3-5 – Упаковка мяса - размещение свежего охлажденного туши овцы и козы с костью или без кости в тарах в соответствии с требованием национального стандарта Ирана, №4277(Стандарт упаковки и маркировки мяса овцы и козы). Тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и

товарный вид туш при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению в порядке, установленном стандартам.

3-6- Маркировка – является печать и / или маркировка информационных знаков для потребителя на пластиковом пакете или тарелке (пластике), содержащих свежие замороженные мяса овцы или козы, и на коробках, содержащих пакеты с мясом. Информационный знак включает в себя ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку.

3-7 - Охлаждение мяса - снижение температуры свежего мяса овец или коз, при температуре самого глубокого толще мышц в интервале от 0 до максимум 7 °С.

3-8- Замораживание мяса – немедленное снижение температуры свежего мяса овец или коз, чтобы минимальная температура самого глубокого толще мышц достигала до -10 °С.

3-9 - Промышленный убой: это - убой овец или коз в соответствии с регламентам санитарных и религиозно-технических правил в бойнях, В соответствии с вместимостью скотобойни и мощностью бойни, успеваемость продолжения других этапов и операций по убою, аналогично использование технического и промышленного оборудования.

3-10 – Промышленная бойня - производственное помещение должно быть оборудован необходимыми инструментами и оборудованием в соответствии с правилами санитарно-технических правил и в соответствии с экономическими условиям.

3-11 – Лицензионная бойня – это непромышленная бойня овец или коз, которая несмотря на отсутствие достаточного промышленного оборудования, получает необходимое законное разрешение от законных и ответственных органов страны, при условии соблюдения санитарных осмотр до убоя и после убоя, и обеспечение здоровья мяса для потребителей,

3-12 – Мастерская по лицензионной упаковке мяса - производственное помещение упаковки мяса, которая после соответствия условиям получила необходимое законное разрешение от законных и ответственных органов страны. Производственное помещение с защитным покрытием должно быть оборудован необходимыми инструментами и оборудованием в соответствии с правилами санитарно-технических правил для выполнения упаковки и маркировки туши овцы и козы под надзором технического сотрудника упаковочного участка.

3-13 - Поставка мяса - поставка разделенного, упакованного и маркированного мяса потребителям.

5 – Упаковка мяса овцы и козы:

В зависимости от срока доставки и хранения (долгосрочное или краткосрочное хранение и срочная или не срочная доставка), крупные и маленькие части или мелкие кусочки с костью (и если это необходимо рынка, без костей), разделенных готовых туши овцы и козы к упаковке, упаковываются двумя способами следующим образом:

А) Свежеохлажденная упаковка

Б) Замороженная упаковка

5-1 - Свежая охлажденная упаковка - в этом способе упаковки, в зависимости от потребностей рынка, свежеохлажденное мясо может быть упаковано в большие или маленькие части или мелкие кусочки с костью или костью в двух формах, как указано ниже

5-1-1- Упаковка в пакете:

В этой форме упаковка должна быть в следующем порядке:

5-1-1-1 - Крупные и маленькие части или мелкие кусочки бедра, спины, пашины, грудинки или руки и шеи, с костью или без костей, должны быть упакованы в пакеты из полиэтилена или вспомогательного поливинилхлорида, винилацетата или хлорфенирамина или других подходящих полимеров.

5-1-1-2 - В каждом пакете должны быть упакованы крупные и маленькие части или мелкие кусочки мяса с одной категории частей: бедро или спина или пашина или грудинка или рука и шея.

5-1-1-3 - Масса нетто мяса в каждом пакете не должна превышать 2 кг.

5-1-1-4 - Воздух внутри каждого пакета для поддержания качества мяса должен быть удален, чтобы мясная оболочка не прилипала к мясу.

5-1-1-5 – Каждый пакет, содержащий мяса, должен быть хорошо закрыт с помощью специального инструмента.

Примечание - С помощью пластиковых пакетов можно удалить воздух внутри пакетов, чтобы уменьшить давление внутри пакетов, и упаковать мясо в пакетах без воздуха.

5-1-1-6 – в соответствии стандарта сортировки и классификации (согласна массе нетто), одни и те же пакеты, содержащие однородное мясо, должны составлять не менее трех рядов, если вес нетто мяса в каждом пакете составляет 2 кг, и если вес нетто мяса присутствует в каждом пакете составляет менее 2 кг следует размещать не более четырех рядов в каждом открытом большим металлическим корзине (нержавеющий металл) или пластмассы, чтобы общий вес нетто мяса, содержащегося в каждой пластиковой корзине с полиэтиленовым пакетом не превышает 30 килограмм.

5-1-1-7 – Металлические корзины или пластиковые контейнеры должны быть чистыми и сухими и не сломаны, и иметь требуемую прочность, а вместимость любого пластикового или металлического карниза должна быть такой, чтобы максимальное количество 15 пакетов мяса при весе нетто каждого пакета мяса составляло 2 кг или 20 пакетов мяса с весом нетто каждого мясного пакета 1,5 кг или в общей сложности 30 пакетов мяса с весом нетто 1 кг мясного пакета могут быть помещены в нее равномерно и равномерно.

5-1-1-8 – Все пакеты мяса в большом металлическом или пластиковых карнизе должны:

А) содержать мяса с одной категории частей: бедро или спина или пашина или грудинка или рука и шея.

Б) Костные или безкостные

В) с одинаковым весом нетто.

5-1-2 - Упаковка в тару (тарелку):

В этой форме, упаковка должна быть в следующем порядке:

5-1-2-1 – Крупные и маленькие части или мелкие кусочки бедра, спины, пашины, грудинки или руки и шеи, с костью или без костей, должны быть упакованы в пластиковых одноразовых тарах изготовлена из подходящего, свежего и чистого материала, чтобы высокий уровень мяса не превышал края стенок каждой тарелки.

5-1-2-2 - В каждой таре должны быть упакованы крупные и маленькие части или мелкие кусочки мяса с одной категории частей: бедро или спина или пашина или грудинка или рука и шея.

5-1-2-3 - Масса нетто мяса в каждой сумке не должна превышать 2 кг.

5-1-2-4 – Поверхность каждой пластиковой тары, содержащей мясо, должна быть покрыта тонкой прозрачной пластиковой пленкой, чтобы воздух внутри каждого пакета для поддержания качества мяса должен быть удален.

5-1-2-5 – Клеймение маркировку товара должна быть прочно закреплена в хорошем видимом месте на любой части тары.

5-1-2-6 – В соответствии стандарта сортировки и классификации (согласна массе нетто), Маркированные тары, содержащие однородное мясо, должны составлять не менее трех рядов, если вес нетто мяса в каждой таре составляет 2 кг, и если вес нетто мяса присутствует в каждой таре составляет менее 2 кг (1,5 или 1 кг) следует размещать не более четырех рядов в каждом открытом большом металлическом корзине (нержавеющие метал) или пластмассы, чтобы общий вес нетто мяса, содержащегося в каждой пластиковой корзине с полиэтиленовым пакетом не превышает 30 килограмм.

5-1-2-7 – Металлические корзины или пластиковые контейнеры должны быть чистыми и сухими и не сломан, и иметь требуемую прочность, а вместимость любого пластикового или металлического карниза должна быть такой, чтобы максимальное количество 15 тарелки мяса при весе нетто каждой тарелки составляла 2 кг или 20 тарелок мяса с весом нетто каждой мясной тарелки 1,5 кг или в общей сложности 30 тарелок мяса с весом нетто 1 кг мясной тарелки могут быть помещены в нее равномерно и равномерно.

5-1-2-8 - Все тарелки мяса в большом мателлическим или пластиковых карнизе должны:

А) В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукцию одного наименования и одного термического состояния, например мяса с одной категории частей: бедро или спина или пашина или грудинка или рука и шея.

Б) Костеные или безкостные

В) с одинаковыми весом нетто.

Примечание 1 – Металлические корзины или пластиковые контейнеры, указанные в строках 5-1-1.6 и 5-1-2-6 в этом стандарте, следует после каждого использования тщательно мыть чистой водой и затем дезинфицировать дезинфицирующим средством.

Примечание 2 – При полном соблюдении порядок действий убоя скоты (в частности, этапа охлаждения туш скота) в соответствии с национальным стандартом Ирана №4277 (стандарт убоя овец и коз) методы упаковки, описанные в строках 5-1-1 и 5-1-2 настоящего стандарта, для быстрого поставки и реализации мяса являются санитарным и подходящими методами.

5-1-3 – Мясо свежее охлажденные упакованные бараницы или ягнятины или козы можно хранить максимум до одной недели от его убоя при температуре от 0 до -1 °C и в диапазоне от 85 до 90 процентов тепла.

5-2 - Замороженная упаковка:

В этом типе упаковки, в зависимости от потребностей рынка, мясо может быть упаковано в замороженном виде больших или маленьких частей, и или маленьких кусочек, с костями или без них, в двух формах следующим образом:

5-2-1 - Упаковка в пакете:

5-2-1-1 - Точно так же, как в упаковке в пакете, предписанной в пункте 5.1.1 настоящего стандарта и в соответствующим подпункте с ним, с той разницей, что вместо использования больших мателлических или больших пластиковых корзин с открытыми крышами можно использовать подходящие картонные коробки для упаковки.

5-2-1-2 – Используемые картонные коробки для упаковки должны быть новыми, чистым, сухими, без дефектов и однородными с точки зрения формы, размера, веса и цвета. А емкость каждой коробки должна быть такой, чтобы в нее можно было упаковывать не более 20 килограммов чистого мяса.

5-2-2 - Упаковка в листовом пластике:

В этом виде упаковка должна быть выполнена в следующем порядке:

5-2-2-1 - Крупные и маленькие части или мелкие кусочки бедра, спины, пашины, грудинки или руки и шеи, должны быть упакованы в подходящим по толщине листовом пластике.

5-2-2-2 - Пластиковый лист следует укладывать вокруг больших кусков мяса внутри листа, чтобы воздух не оставался между пластиковым листом и мясом, а мясо, содержащееся в пластиковом листе, полностью покрывалось листом.

5-2-2-3 – Упаковка мяса, покрытым пластиковыми листами, должны быть помещены в картонную коробку не более чем в три ряда. При этом площадь пола каждой картонной коробки должна быть покрыт подходящим толстым листом пластикового материала. Соедини. Используемые картонные коробки для упаковки должны быть новыми, чистым, сухими, без дефектов и однородными формам, размерам, весом и цвете, и иметь твердость.

5-2-2-4 – Масса нетто мяса упакованных в каждой коробке должен быть как можно ближе

5-2-2-5- Масса нетто мяса упакованных в каждой коробке не должен превышать 20 кг.

5-2-2-6 - Открытый конец пластикового листа, покрывавшего пол коробки нужно завернуть на поверхности пакетах внутри коробке таким образом, чтобы все пакеты мяса, содержащиеся в картонной коробке были под защитой этой пленкой, насколько это возможно.

5-2-2-7 – После маркировки коробок, каждая коробка должна быть хорошо закрыта с помощью бумажным скотчем или подходящим металлическими или пластиковыми лентами.

5-2-2-8 - Все пакеты упакованных мяса скота в каждой коробке должны быть:

А) С одного наименования, например мяса с одной категории частей: бедро или спина или пашина или грудинка или рука и шея.

Б) Масса нетто всех пакетов упакованных мяса скота в каждой коробке должен быть как можно ближе.

5-2-3-Коробки, содержащие упакованные мясные пакеты, упакованные и сегментированные в приведенном выше описании в соответствии стандарта сортировки и маркировки, должны быть немедленно отправлены в морозильный туннель. Температура внутри морозильного туннеля должна составлять не менее - 35 °С, И величина нагрузки, которую каждый раз требуется для замораживания внутри морозильного туннеля, соответственно мощности замораживания туннеля, должна быть такой, чтобы она проходила через период максимальной кристаллизации (кристаллизации). При удалении товара из морозильного туннеля температура самой глубокой части мышцы должна быть не менее – 10 °С. Затем коробки с замороженным мясом должны быть немедленно отправлены для хранения в холодильную камеру. Температура внутри холодильника должна быть -18 °С, и температуру следует поддерживать на одном уровне на протяжении всего срока хранения холодильника.

Примечание 1 - Для размещения или хранения мясосодержащих коробок в морозильном туннеле можно подобрать подходящие металлические классифицированные полки с колесом.

Примечание 2 – После каждого пользования металлической классифицированной полкой с колесом, следует тщательно ополоснуть ее чистой водой и тщательно вымыть, а затем продезинфицировать дезинфицирующим средством.

5-2-4 - Мясо замороженные упакованные баранины или ягнятины или козы при температуре -15 °С, и 85 до 90 процентов тепла можно хранить максимум от 3-6 месяцев, а при замораживании температуры от -18 до -20 °С и в диапазоне от 85 до 90 процентов тепла можно хранить от 6-10 месяцев, в соответствии стандарта хранения мяса.

5-3 - Свойства пакета для упаковки мяса овец и коз:

Пакеты, предназначенные для упаковки свежее охлажденного или замороженного мяса, должны иметь следующие характеристики и условия:

Воздухопроницаемость незначительна.

Паропроницаемость незначительна.

Отсутствие абсорбции жира.

Нетоксичен.

Без запаха.

Не из обработанного материала, и должен быть Новый, здоровый, чистый, сухой и неиспользованный раньше.

Обладатель необходимой прочностью, чтобы потянуть тяжелых мяса.

При изменении температуры окружающей среды, не значительная деформация.

Легко сниматься от мяса.

Легкая Транспортировка и легкое размещение.

Хорошие растяжение.

Сгибаемость, мягкость и хорошая кривизна.

бесцветный и полностью прозрачный, чтобы его содержимое было легко видно снаружи.

Из подходящего и разрешенного материала для упаковки пищевых продуктов.

Легкая поставка рынку

6 – Маркировка упакованных мяса овец и коз

Следующие спецификации должны быть помечены и наклеены четким и читаемым на каждой упаковке мяса овец и козы (свежеохлажденной или замороженной) для домашнего использования на персидском языке и для экспорта на английском языке или на языке покупателя:

6-1 – Спецификации мяса: название и тип части или куска мяса (например, бедро - баранины), состояние мяса (свежеохлажденное или замороженное, а также с костью или без кости).

6-2 - Наименование и адрес центра или уполномоченного цеха по упаковке мяса.

6-3 – Дата убоя.

6-4 – Дата упаковки.

6-5 - Номер санитарного сертификата на транспортировки мяса.

6-6 - Кодовый № упаковки мяса.

.

1. На этом стандарте с этого момента для сокращения слова, вместе (промышленной бойни, и лицензионной бойни) используется (бойня).
2. Мясо- это в общем смысле, которое является мясом туши животного и включает определение мяса с его костью