

Мясомолочная промышленность	ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОТДЕЛ ЗАКУПОК И ПРОИЗВОДСТВА	Дата вступления в силу	24.10.2014
		№ документа	245
		Номер редакции	10
	ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА СВЕЖУЮ/ОХЛАЖДЕННУЮ БЕСКОСТНУЮ ГОВЯДИНУ (ИМПОРТИРУЕМУЮ) TECHNICAL SPESIFICATIONS FOR FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT (IMPORTED)	Дата редакции	25.10.2018
		Страница №	1 из 11

1. Область применения

Настоящий документ устанавливает физические свойства, характеристики этикетирования и упаковки, а также методы контроля и транспортировки свежего охлажденного говяжьего бескостного мяса, которое импортируется по запросу Органа по контролю производства мясомолочной продукции.

2. Характеристики

2.1. Туши должны быть получены от крупного рогатого скота мясных пород или комбинированных пород, либо от КРС, полученного при скрещивании двух первых пород, возраст которого не должен превышать **30 (включительно) месяцев**. Этот факт должен быть подтвержден документами о регистрации животных (паспортом).

2.2. Каждая туша должна весить не менее **250 (двести пятидесяти)** килограмм.

2.3. Туши должны быть получены путем перерезания шеи животного, обескровливания, удаления головы и копыт, удаления почек и окружающего почечного жира, удаления репродуктивных органов, всего внутреннего жира (в том числе жира с лонного сращения, межреберного жира, жира с костреца, жира молочной железы (вымени), жира с пашины, грудинного жира), удаления тонкой диафрагмы, удаления мочевого пузыря и его связок, удаления трахеи и пищевода, всех внутренних органов и окружающих их тканей, связок и удаления хвоста от последнего крестцового отдела позвоночника до первого хвостового отдела позвоночника.

2.4. Четвертина туши должна быть получена путем разрезания туши вдоль позвоночника (позвоночный столб на две половины), а затем разрезания каждой половины туши на две части таким образом, чтобы 11 ребер оказались в передней четвертине, а последние 2 ребра — в задней четвертине.

2.5. Все процессы убоя и производства должны выполняться в соответствии с правилами гигиены.

2.6. Спинной мозг должен быть удален из туши.

Мясомолочная промышленность	ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОТДЕЛ ЗАКУПОК И ПРОИЗВОДСТВА	Дата вступления в силу	24.10.2014
		№ документа	245
		Номер редакции	10
	ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА СВЕЖУЮ/ОХЛАЖДЕННУЮ БЕСКОСТНУЮ ГОВЯДИНУ (ИМПОРТИРУЕМУЮ) TECHNICAL SPESIFICATIONS FOR FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT (IMPORTED)	Дата редакции	25.10.2018
		Страница №	1 из 11

- 2.7.** Как туши, так и бескостное мясо, полученное от туши, должны иметь натуральный вид и запах. Они не должны иметь неприятный вид, цвет и запах. Обрезка туш должна производиться надлежащим образом. На тушах и бескостном мясе не должно быть никаких посторонних элементов, таких, как шерсть, волосы, шкура, содержимое рубца, пятна крови и т. д.
- 2.8.** Бескостное мясо должно быть получено из мяса в соответствии с пп. 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17. Не допускается наличие инородных тканей, таких как связки, почечный жир, жировые отложения, жир вымени, жир с костреца, любые соединительные ткани, кости, хрящи, сухожилия, фасции, лимфатические узлы, любые толстые нервные ткани и т. д.
- 2.9.** После разделки туша по всей толще должна быть охлаждаться до температуры 0-4°C в течение не более 48 часов. Охлажденные туши должны храниться в холодильных камерах, которые закреплены только за Органом по контролю производства мясомолочной продукции при температуре 0-4°C.
- 2.10.** Каждая четвертина туши должна иметь этикетку с информацией о прослеживаемости (см. п. 3.1).
- 2.11.** Во время разделки правилам гигиены должно уделяться самое пристальное внимание, на туше не должно быть шерсти, шкуры, содержимого рубца или подобных посторонних материалов, и туша должна быть соответствующим образом обрезана.
- 2.12.** Компетентным сотрудником ветеринарной службы бойни на туши проставляется клеймо.
- 2.13.** Туши, разделенные на четвертины и охлажденные до 0°C и +4°C, должны быть обвалены в помещениях для обвалки (температура в которых контролируется в диапазоне от 8 до 12°C) следующим образом:

Мясомолочная промышленность	ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОТДЕЛ ЗАКУПОК И ПРОИЗВОДСТВА	Дата вступления в силу	24.10.2014
		№ документа	245
		Номер редакции	10
	ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА СВЕЖУЮ/ОХЛАЖДЕННУЮ БЕСКОСТНУЮ ГОВЯДИНУ (ИМПОРТИРУЕМУЮ) TECHNICAL SPESIFICATIONS FOR FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT (IMPORTED)	Дата редакции	25.10.2018
		Страница №	1 из 11

- Мясо высшего класса (лучшие отрубы)
- Мясо кусками (мясо для тушения)
- Фарш (или говяжий фарш)
- Бескостное мясо, полученное в результате обрезки мяса высшего класса.

2.14. Мясо высшего класса (или лучшие отрубы) должно быть получено из задней четвертины в виде вырезки, круглого стейка из короткого филея (например, верхняя часть оковалка, глазок бедра, вырезка из нижней части бедра, голяшка и край внутренней мякоти бедра) и из передней четвертины в виде подлопаточной мякоти (или стейка рибай). Лучшие отрубы мяса должны быть именоваться следующим образом: вырезка; филейный край, огузок, подлопаточная мякоть (или стейк рибай).

2.15. Мясо кусками (или мясо для тушения): должно быть получено из передней четвертины (кроме рульки-голяшки) и называться **мясо для тушения**.

2.16. Фарш (или говяжий фарш) должен быть получен из голени передней и задней четвертины, грудинки, шеи, пашины, также из межреберных мышц и должен называться **фарш**.

2.17. Бескостное мясо, получаемое в результате обрезки отрубов мяса высшего сорта, должно называться **фарш Ф2**.

2.18. Соотношение каждого бескостного мясного продукта к туше должно быть следующим:

Продукт	Соотношение, % (по весу)
Вырезка	не менее 1,40 %
Филейный край	не менее 2,30 %
Подлопаточная мякоть	не менее 4,00 %
Огузок	не менее 19,30 %
Мясо для тушения	не менее 15,00 %
Фарш	не более 46,00 %
Ф2	не более 12,00 %

2.19. Обвалке подлежат только туши, отобранные Органом по контролю производства мясомолочной продукции.

Мясомолочная промышленность	ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОТДЕЛ ЗАКУПОК И ПРОИЗВОДСТВА	Дата вступления в силу	24.10.2014
		№ документа	245
		Номер редакции	10
	ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА СВЕЖУЮ/ОХЛАЖДЕННУЮ БЕСКОСТНУЮ ГОВЯДИНУ (ИМПОРТИРУЕМУЮ) TECHNICAL SPESIFICATIONS FOR FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT (IMPORTED)	Дата редакции	25.10.2018
		Страница №	1 из 11

2.20. Бескостные мясопродукты должны быть вакуумированы, упакованы в термоусадочную пленку и соответствующим образом этикетированы (см. п. 3.2).

2.21. Упакованные бескостные мясные продукты должны храниться при температуре 0-4°C в холодильных камерах, закрепленных исключительно за Органом по контролю производства мясомолочной продукции.

2.22. Срок хранения бескостных мясных продуктов не должен быть меньше 15 дней.

3. Этикетирование и упаковка

3.1. На каждую четвертину туши должна быть нанесена этикетка с указанием:

- названия продукта;
- возраста убитого животного (в месяцах, например, 12 месяцев);
- даты убоя;
- срока годности;
- номера партии;
- идентификационного номера животного (номера ушной бирки);
- наименования бойни;
- кода страны (в овальной рамке);
- регистрационного номера бойни (в овальной рамке);
- веса туши (в килограммах с одним десятичным знаком, например, 126,4 кг);
- статуса: «İşlami usullere uygun olarak kesilmiştir» (значение: дозволенный (халяльный) убой);
- рекомендуемых условий хранения.

Мясомолочная промышленность	ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОТДЕЛ ЗАКУПОК И ПРОИЗВОДСТВА	Дата вступления в силу	24.10.2014
		№ документа	245
		Номер редакции	10
	ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА СВЕЖУЮ/ОХЛАЖДЕННУЮ БЕСКОСТНУЮ ГОВЯДИНУ (ИМПОРТИРУЕМУЮ) TECHNICAL SPESIFICATIONS FOR FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT (IMPORTED)	Дата редакции	25.10.2018
		Страница №	1 из 11

Написано читаемым шрифтом.

3.2. Эtiquетирование бескостных мясных продуктов: на каждый мясной продукт без костей и каждую упаковочную коробку должны быть нанесены следующие надписи, нанесенные читаемым шрифтом соответствующего размера, который невозможно стереть.

- название продукта (вырезка, филейный край, подлопаточная мякоть, огузок, мясо для тушения, фарш и фарш Ф2);
- дата убоя;
- производство (дата обвалки);
- срок годности (рекомендуемый срок годности);
- дата упаковки;
- название компании;
- адрес компании;
- код страны (в овальной рамке);
- регистрационный номер компании (в овальной рамке);
- вес продукта (в килограммах с одним десятичным знаком, например, 5,4 кг) (за исключением веса любой упаковки);
- статус: «İşlami usullere uygun olarak kesilmiştir» (значение: дозволенный (халяльный) убой);
- рекомендуемые условия хранения.

4. Упаковка

4.1. Если четвертина туши должна быть обвалена на той же самой бойне, то перед обвалкой четвертина туши должна быть охлаждена до температуры приблизительно от 0 до +4 °С. В противном случае, если четвертины туш должны быть обвалены на другом предприятии, туши должны быть помещены в тканевые мешки и охлаждены до температуры от 0 до +4 °С, а затем обвалены (с соблюдением холодовой цепи).

Мясомолочная промышленность	ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОТДЕЛ ЗАКУПОК И ПРОИЗВОДСТВА	Дата вступления в силу	24.10.2014
		№ документа	245
		Номер редакции	10
	ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА СВЕЖУЮ/ОХЛАЖДЕННУЮ БЕСКОСТНУЮ ГОВЯДИНУ (ИМПОРТИРУЕМУЮ) TECHNICAL SPESIFICATIONS FOR FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT (IMPORTED)	Дата редакции	25.10.2018
		Страница №	1 из 11

- 4.2.** Бескостное мясо, упакованное в вакуумную и термоусадочную упаковку, упаковывают в коробки в соответствии с производственной группой.
- 4.3.** Этикетка (в том числе логотип и подробная информация), которая должна быть предоставлена Органом по контролю производства мясомолочной продукции, должна использоваться на индивидуальной и внешней упаковке.
- 4.4.** Вакуумная термоусадочная упаковка должна соответствовать требованиям документа, содержащего технические характеристики вакуумного термоусадочного пакета, Органа по контролю производства мясомолочной продукции (Документ № 168).
- 4.5.** Коробки из гофрокартона должны соответствовать требованиям документа, содержащего технические характеристики коробки из гофрокартона, Органа по контролю производства мясомолочной продукции (Документ № 247). При необходимости размеры коробок из гофрокартона могут быть изменены Органом в соответствии с каждым продуктом.
- 4.6.** Если Орган по контролю производства мясомолочной продукции сочтет необходимым, то для каждой упаковки должны использоваться карточки мониторинга холодной цепи с тем, чтобы определить возможные нарушения холодной цепи.
- 4.7.** Во время перемещения продукты должны накапливаться без нарушения целостности. Поддоны, используемые для перемещения, должны выдерживать вес динамически и статически. С целью сохранения целостности поддонов и ящичков, а также для защиты от внешних погодных условий поддоны должны иметь скобы на восьми углах, оборачиваться в стретч-пленки и иметь как минимум 4 обвязочных полосы вокруг.

5. Надзор

- 5.1.** Убой скота производится на бойнях, которые были утверждены Министерством сельского и лесного хозяйства.

Мясомолочная промышленность	ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОТДЕЛ ЗАКУПОК И ПРОИЗВОДСТВА	Дата вступления в силу	24.10.2014
		№ документа	245
		Номер редакции	10
	ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА СВЕЖУЮ/ОХЛАЖДЕННУЮ БЕСКОСТНУЮ ГОВЯДИНУ (ИМПОРТИРУЕМУЮ) TECHNICAL SPESIFICATIONS FOR FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT (IMPORTED)	Дата редакции	25.10.2018
		Страница №	1 из 11

5.2. Пригодность скота, описанная в п. 2.1, контролируется официальными ветеринарами, назначенными Министерством сельского и лесного хозяйства, а также официальными ветеринарами страны-импортера. Ветеринары, назначаемые Советом органа по контролю за производством мясомолочной продукции, должны подготовить отчет об убое, об убитых животных и проверенных тушах, и этот отчет должен быть официально задокументирован ветеринарами, назначенными Министерством сельского и лесного хозяйства.

5.3. Все виды деятельности, связанные с тушами, включая охлаждение, разделку на четвертины, хранение, консервацию, обвалку, упаковку и транспортировку, должны проводиться под надзором ветеринаров, назначенных Органом по контролю производства мясомолочной продукции.

5.4. Убой должен осуществляться мусульманскими мясниками в соответствии с исламскими методами и в соответствии с Общим руководящим стандартом Halal Food TS OIC/SMPC 1.

5.5. Если персонал, назначенный Органом по контролю производства мясомолочной продукции, сочтет это необходимым, туши должны быть маркированы иными способами (печать, этикетка, несмываемые чернила и т. д.).

6. Транспортировка

6.1. Период между датой убоя и датой прибытия бескостного мяса на Ветеринарный пограничный инспекционный пункт не должен превышать 8 (восемь) дней (например, дата прибытия на Ветеринарный пограничный контрольный пункт четвертины туши животного, убитого 01.11.2018, должна быть не позднее 09.11.2018 23:59).

6.2. Перевозка охлажденного бескостного мяса, прошедшего предварительную проверку в стране-экспортере, должна производиться продезинфицированными транспортными средствами, в охлаждающих контейнерах с регулируемой температурой, подходящих для перевозки продуктов при температуре от 0 до +4°C.

Мясомолочная промышленность	ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОТДЕЛ ЗАКУПОК И ПРОИЗВОДСТВА	Дата вступления в силу	24.10.2014
		№ документа	245
		Номер редакции	10
	ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА СВЕЖУЮ/ОХЛАЖДЕННУЮ БЕСКОСТНУЮ ГОВЯДИНУ (ИМПОРТИРУЕМУЮ) TECHNICAL SPESIFICATIONS FOR FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT (IMPORTED)	Дата редакции	25.10.2018
		Страница №	1 из 11

6.3. Во время транспортировки охлажденного бескостного мяса (воздушным, морским или наземным транспортом) упаковка, погрузка и разгрузка должны выполняться соответствующими транспортными средствами.

6.4. На всех этапах транспортировки охлажденное бескостное мясо должно храниться (в условиях непрерывной холодной цепи) при температуре от 0 до +4°C.

Примечание. Значения температуры при транспортировке и отгрузке могут быть допущены в соответствии со статьей 17 «Положения о специальных правилах в отношении пищевых продуктов животного происхождения» (в которой указано, что при транспортировке и отгрузке температура охлажденного бескостного мяса не должна превышать +7°C).

7. Определения и описания

7.1. Туша: см. п. 2.4.

7.2. Четверть туши: см. п. 2.5.

7.3. Средняя часть лопатки: бескостное мясо из верхней части лопатки до начала рульки-голени.

7.4. Шея: бескостное мясо от атлантозатылочного сустава до первого грудного отдела позвоночника.

7.5. Ребро (межреберные мышцы): после получения стейка рибай (или подлопаточной мякоти) из верхней части 1/3 передней четверти (за исключением костей ребер) — оставшееся бескостное мясо между ребрами.

7.6. Филейный край: бескостное мясо в задней четверти поясницы, которая находится вверху, рядом с позвоночником до крестца, состоящее из многораздельной мышцы спины (*m. multifidus dorsi*) и отделенное от ее жировой оболочки.

Мясомолочная промышленность	ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОТДЕЛ ЗАКУПОК И ПРОИЗВОДСТВА	Дата вступления в силу	24.10.2014
		№ документа	245
		Номер редакции	10
	ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА СВЕЖУЮ/ОХЛАЖДЕННУЮ БЕСКОСТНУЮ ГОВЯДИНУ (ИМПОРТИРУЕМУЮ) TECHNICAL SPESIFICATIONS FOR FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT (IMPORTED)	Дата редакции	25.10.2018
		Страница №	1 из 11

- 7.7.** Вырезка: бескостное мясо, расположенное в почечном ложе, ниже и вдоль поясничных позвонков, состоящее из подвздошно-поясничной мышцы, малой поясничной мышцы и квадратной мышцы поясницы и отделяемое от ее жировых и соединительных тканей.
- 7.8.** Стейк рибай (или подлопаточная мякоть): бескостное мясо из передней четверти с конца шеи, по всем грудным позвонкам, состоящее из многораздельной мышцы спины и остистой мышцы.
- 7.9.** Огузок: в настоящем техническом документе общее название, данное бескостному мясу из задней ноги, такому как верхняя часть оковалка, глазок бедра, вырезка из нижней части бедра, голяшка и край внутренней мякоти бедра.
- 7.10.** Верхняя часть оковалка: бескостное мясо, берущее начало в задней части ноги и состоящее из средней ягодичной мышцы, глубокой ягодичной мышцы, большой ягодичной мышцы и вспомогательной ягодичной мышцы.
- 7.11.** Глазок бедра: бескостное мясо на задней ноге, начиная с внутренней части суставного отдела большеберцовой кости (колена) и до наружной части суставного отдела подвздошно-бедренной (тазобедренной) области, состоящей из полусухожильной мышцы.
- 7.12.** Вырезка из нижней части бедра: бескостное мясо во внешней области задней части задней ноги, состоящее из мышечного бицепса бедра.
- 7.13.** Голяшка: бескостное мясо на передней части задней ноги в форме яйца, состоящее из четырехглавой мышцы бедра.
- 7.14.** Край внутренней мякоти бедра: бескостное мясо на внутренней стороне задней ноги от тазовой кости (тазобедренный сустав, бедренная кость) до сочленения большеберцовой кости (колена) и состоит из тонкой мышцы.

Мясомолочная промышленность	ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОТДЕЛ ЗАКУПОК И ПРОИЗВОДСТВА	Дата вступления в силу	24.10.2014
		№ документа	245
		Номер редакции	10
	ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА СВЕЖУЮ/ОХЛАЖДЕННУЮ БЕСКОСТНУЮ ГОВЯДИНУ (ИМПОРТИРУЕМУЮ) TECHNICAL SPESIFICATIONS FOR FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT (IMPORTED)	Дата редакции	25.10.2018
		Страница №	1 из 11

7.15. Рулька-голень: бескостное мясо, состоящее из мышц области нижней части суставного отдела локтя на передней части ноги и ниже суставного отдела большеберцовой кости (колена) на задней части ноги.

7.16. Пашина: бескостное мясо, состоящее из мышц, которые образуют брюшную полость, и мышц, которые покрывают 12-е и 13-е ребра.

7.17. Грудинка: бескостное мясо в передней четвертине туши на нижней части ребер, начиная с конца шеи, по всей грудине (включая жировую оболочку грудины / до конца грудины).

8. Экспертиза и отбор образцов

8.1. На этапе приемки отбор образцов от продукции осуществляется проверочной и приемочной комиссиями в объеме, указанном в таблице ниже. Данное количество должно представлять всю продукцию. Физический осмотр будет завершен, как указано в Технических условиях.

Размер партии (количество коробок из гофрокартона)	Объем выборки (количество коробок)
0-500	4 %
501-1000	+2 %
1001 и более	+1 %

Полученные результаты должны быть пропорциональны на основе соотношения в целой партии. Если экспертиза проводится таким образом, подрядчик не вправе возражать. Если проверочной и приемочной комиссии требуется больше образцов, количество коробок для отбора образцов должно быть увеличено.

Мясомолочная промышленность	ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ОТДЕЛ ЗАКУПОК И ПРОИЗВОДСТВА	Дата вступления в силу	24.10.2014
		№ документа	245
		Номер редакции	10
	ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА СВЕЖУЮ/ОХЛАЖДЕННУЮ БЕСКОСТНУЮ ГОВЯДИНУ (ИМПОРТИРУЕМУЮ) TECHNICAL SPESIFICATIONS FOR FRESH/CHILLED BONELESS BEEF MEAT (IMPORTED)	Дата редакции	25.10.2018
		Страница №	1 из 11

Например: допустим, что поставка состоит из 2250 коробок, из которых, в соответствии с таблицей выше, 43 коробки должны быть отобраны в качестве образцов. Принимая во внимание, что 3 коробки с образцами имеют непригодные продукты: при $500 \times 0,04 = 20$ коробок + $500 \times 0,02 = 10$ коробок + $1250 \times 0,01 = 13$ отбору в качестве образцов подлежат 43 коробки. Поскольку 3 коробки, содержащие непригодные продукты, составляют 6,9 % образцов, эта непригодность должна восприниматься как непригодность всей поставки, и так как $2250 \times 0,0697 = 157:157$ коробок должны быть приняты как непригодные к использованию.

8.2. После визуального осмотра и при необходимости проведения лабораторного анализа отбор образцов должен осуществляться в соответствии с действующими правилами. До получения результатов продукция должна храниться в надлежащих условиях.

8.3. При необходимости проверочная и приемочные комиссии берут образцы из единичных упаковок и внешних упаковок и отправляют эти образцы в аккредитованную лабораторию для проверки на соответствие техническим условиям.

**Батухан
ТАРДЖАН**
Врач-ветеринар

Сюлейман АЛТЫН
Заведующий отделом
контроля здоровья и
лаборатории

**Мустафа Сами
ДЖЮДЖЕОГЛУ**
Начальник отдела
закупок и производства