

(1185)/1/2013 IQS: (1185)/1/2013 ICS:67:120.30	Республика Ирак	Министерство планирования Центральная организация по стандартизации и контролю качества
--	-----------------	---

Технические условия
№ 1/1185
Первая редакция
Свежая, охлажденная и замороженная баранина и козлятина

Введение

Мясо считается важным продуктом питания, если оно употребляется в пищу т.к. помимо жира, витаминов и минералов содержит белок с высокой биологической ценностью.

Вследствие того, что свежее мясо может быть подвержено физической, химической и микробиологической контаминации, которая ведет к его порче и вследствие того, что ежегодно мясо разного качества импортируется в больших количествах из разных стран и с целью обеспечения безопасности граждан, а также гарантии соответствия санитарным требованиям, техническим условиям и для обеспечения хорошего качества замороженного, охлажденного и свежего мяса в 1987 г. был принят данный регламент и через пять лет в него были внесены поправки.

Экспертный комитет по мясу, маслу, пищевым добавкам и табаку внес вклад в разработку данных технических условий.

(свежая охлажденная и замороженная баранина и козлятина)

1- область действия

Данные технические условия предназначаются для охлажденного, замороженного и свежего мяса, полученного из целых туш овец и коз, а также частей туш (самцов или самок), пригодных для употребления в пищу

2 – определение

2-1-свежее мясо

Мясо, которое имеет температуру менее 10°C и не превышает температуру 20°C, не загрязненное и не подвергавшееся никакой обработке, которая может привести к изменениям технических условий или увеличить его способность оставаться пригодным для употребления в пищу.

2-2 – охлажденное мясо

Свежее охлажденное после убоя, температура которого не превышает 3,5°C в толще. При разрезании мяса с костью куски могут содержать кость или могут быть отрезаны рядом с костью.

2-3 – замороженное мясо

Свежее мясо, замороженное при температуре -18-40°C и хранящееся при температуре -18°C сначала охлаждается после убоя и перед заморозкой.

3- типы мяса и технических условий

3- мясо можно разделить в соответствии с возрастом и полом: -

3-1 ягнятина

Мясной продукт, полученный из овцы или барана в возрасте моложе 12 месяцев и весом менее 8 кг. Туши или части туш характеризуются маленьким размером, маленькими и мягкими костями. Передние конечности ломкие, цвет мяса - розовый или розовато-красный, внутренняя и внешняя жировая прослойка имеет белый цвет.

3-1-2 Мясной продукт, полученный из овец, баранов в возрасте между 12 и 20 месяцев. Кости обладают большей прочностью, мясо более постное, чем у ягнят, цвет мяса – более красный, внешняя жировая прослойка более толстая и твердая, внутренняя жировая прослойка зависит от размера туши, которая отличается большими размерами, по сравнению с тушей ягнят. Передние конечности - ломкие, места перелома сустава отличаются жесткой и пористой поверхностью. Таким образом, если сустав туши сломать трудно, то это туша старого животного.

3-1-3 мясной продукт, полученный из овец и баранов в возрасте от 20 месяцев и взрослых животных большого размера. Суставы передних конечностей трудно сломать из-за их прочности. Цвет мяса от красного до темно-красного.

4-1-13 Температура замораживания мяса должна быть -18°C -40°C. Максимальный срок замораживания 3 дня с даты замораживания.

4-1-14 Недопустимо превышение содержания общего летучего азота, составляющего 20мг/100г.

4-1-15 Недопустимо превышение процентного содержания кислоты, составляющее 1,5% , выраженное в кислоте Oleg.

4-1-16 Количество водорода в замороженном мясе должно составлять 5,6-6,2.

4-2 Импортированные туши

Кроме упомянутых требований, к импортированному мясу применяются следующие требования:

4-2-1 Разрешен импорт баранины и козлятины, полученной от животных не старше трех лет.

4-2-2 Запрещен импорт мяса из стран, где циркулирует инфекционное заболевание, зарегистрированное в системе карантина Ирака, если нет специального разрешения компетентных органов.

4-2-3 Мясо должно сопровождаться ветеринарным сертификатом страны происхождения, одобренный компетентными органами Ирака.

4-2-4 Туша должна быть выпотрошена и обезглавлена, без конечностей, почек. Может присутствовать часть хвоста для определения вида животного.

4-2-5 За один месяц до убоя животным нельзя давать антибиотики и любые другие лекарства.

4-2-6 Не добавляйте никакие антибиотики, консерванты, красители или другие материалы, кроме разрешенных чернил для штампов.

4-2-5 Убой животных должен соответствовать техническим условиям и международным санитарным требованиям

4-2-6 Что касается охлажденного мяса, то время транспортировки с момента убоя до прибытия в Ирак не должно превышать более пяти дней.

5 Санитарный аспект

5-1 К продукту применяются условия и требования, изложенные в Технических условиях Ирака № 356, относящихся к санитарным правилам на предприятиях по производству пищевых продуктов.

5-2 Пределы *Almaekrobeh* продукта должны определяться в соответствии с Техническими условиями № 2270/ °C относительно *Almaekrobeh* меры.

5-3 Не допускается превышение концентрации радиоактивных веществ, разрешенной компетентными органами.

5-4 Не допускается наличие гормонов роста.

5-5 Процент содержания пестицидов должен соответствовать международным требованиям.

6 – Маркировка

Не ограничивая действия Технического условия № 230 (включая консервированные продукты питания) к упаковке применяются следующие требования:

6-1 Что касается охлажденного свежего мяса в штампах должны содержаться основные отметки, применяемые компетентными органами.

6-2 Что касается замороженного мяса, то должна быть отражена следующая информация:

6-2-1 Название и вид продукта

6-2-2 Вес.

6-2-3 Дата убоя, замораживание и срок годности для употребления с даты убоя.

6-2-4 Страна происхождения

7-Упаковка

7-1 При упаковке продукта должны соблюдаться следующие требования:

8 – Транспортировка и хранение

При транспортировке и хранении необходимо соблюдать следующее:

8-1 Транспортное средство должно быть оборудовано холодильником для перевозки охлажденного или замороженного мяса.

8-2 Транспортное средство должно быть чистым. Оно не должно использоваться для перевозки живых животных или других материалов, которые могут контаминировать туши.

8-3 Крыша и стены транспортного средства, которые могут контактировать с мясом должны быть устойчивыми к коррозии. Они должны быть гладкими, доступными для чистки и стерилизации.

8-4 Необходимо оставлять места между тушами, так чтобы туши не дотрагивались до стен или полов транспортного средства для обеспечения вентиляции. Температура должна быть от -1°C до 1°C .

8-5 Для перевозки замороженных туш и их частей температура в транспортном средстве должна быть -18°C .

8-6 Запрещено хранить туши, охлажденное или замороженное мясо, если их количество превышает емкость холодильника.

8-7 Охлажденные или замороженные туши или их части кладут на столы или их покрывают коррозиестойчивым материалом, чтобы не нанести вред качеству мяса.

8-8 Во время хранения должна работать вентиляция

8-9 Колебание температуры при охлаждении и заморозки не должно превышать $(\pm 2)^{\circ}\text{C}$

8-10 В больших рефрижераторах необходимо вести контроль и регистрацию температуры.

8-11 Туши и охлажденное мясо хранят при температуре от - 1°C до +1°C и должны продавать в течение не более трех недель от даты убоя.

8-12 Туши и охлажденное мясо хранятся при температуре от- 1°C до +1°C.

9 – Методы проведения инспектирования и исследований

Применяются методы тестирования в соответствии с техническими условиями в отношении свежего, охлажденного и замороженного мяса, одобренными на международном уровне.

10- Технические термины

Убой	
Туша	
Мякоть	
Мягкая кость	
Постное мясо	
Жесткое мясо	
Свежее мясо	
Охлажденное мясо	
Замороженное мясо	
Первосортное мясо	
Баранина	
Козлятина	

11- Источники и справочный материал

11-1 Технические условия Сирии № 1998/ 1998 в отношении свежей и охлажденной козлятины, баранины.

11-2 Технические условия Сирии №1341/1993 в отношении замороженного постного мяса