

**СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ**

---

**Российская система качества****ВЕТЧИНА****Потребительские испытания**Russian quality system. Ham. Consumer testing

---

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на ветчину вареную из свинины, реализуемую в розничной торговле в охлажденном виде (далее – ветчина), и устанавливает требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях.

Настоящий стандарт не применяют в целях производства и обязательной оценки соответствия ветчины.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 975 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия. Метод Фольгарда

ГОСТ 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

## **СТО 46429990-209-2023**

ГОСТ 23231 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 29299 (ИСО 2918–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29301 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31778 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31790 Продукты из свинины вареные. Технические условия

ГОСТ 31796 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 32009 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий

ГОСТ Р 702.0.001 Российская система качества. Система стандартов. Общие положения

ГОСТ Р 51232 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51480 (ИСО 1841-1-96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия

ГОСТ Р 52427 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

ГОСТ Р 58185 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике

ГОСТ Р 58859 Смеси нитритно-посолочные для мясной продукции. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], ГОСТ Р 702.0.001, а также следующий термин с соответствующим определением:

#### 3.1

**ветчина:** Продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте  
[ГОСТ Р 52427–2005, статья 135]

### 4 Требования к ветчине, определяемые при проведении потребительских испытаний

4.1 Ветчина должна соответствовать требованиям [1] – [5] и ГОСТ 31790 (за исключением показателей по 4.2 – 4.7).

#### 4.2 Требования к сырью

4.2.1 Для производства ветчины используют следующее сырье, пищевые ингредиенты и добавки:

- свинину жилованную, полученную от разделки, обвалки и жиловки свинины по ГОСТ 31778;

## СТО 46429990-209-2023

- воду питьевую по ГОСТ Р 51232;
- соль пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, садочную, самосадочную помолов №0, №1 и №2, не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 33222;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- пищевые добавки, разрешенные к использованию для мясной продукции по [3]:

нитрит натрия (E250) в составе нитритно-посолочной смеси (соль пищевая, E250), в том числе нитритно-посолочных смесей по ГОСТ Р 58859;

антиокислители (E300, E301, E316<sup>1</sup>);

стабилизаторы (E450, E452);

регуляторы кислотности (E451);

- пряности или экстракты пряностей.

4.3 Ветчина по органолептическим и физико-химическим показателям должна соответствовать опережающим требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Целые батоны или часть батона (порционная нарезка) с чистой, сухой* поверхностью. Для целых батонов повреждения оболочки не допускаются.
Цвет и вид на разрезе	От бледно-розового до розово-красного, без серых пятен и без пустот размером свыше 5 мм; без включений грубой соединительной ткани, свиной шкурки и хрящей. Фарш монолитный, не рыхлый, не крошливый, состоит из кусков мышечной ткани или мышечной и жировой ткани неопределенной формы, при нарезании не распадается, цвет жира белый или с розоватым оттенком
Консистенция	Упругая
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха
* Для неупакованной продукции. Для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере, допускается наличие конденсата в упаковках.	

4.3 Ветчина по физико-химическим показателям должна соответствовать опережающим требованиям, указанным в таблице 2.

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля белка, %, не менее	12,0
Массовая доля жира, %, не более	20,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2,3

<sup>1</sup> E316 – допускается только для ветчины, вырабатываемой по технической документации изготовителя.

Массовая доля крахмала, %, не более	Не допускается
Наличие растительного сырья и мяса птицы	Не допускается*
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,8
* В пределах количественного определения метода.	

4.4 Не допускается в ветчину добавление ингредиентов и пищевых добавок, кроме указанных в п. 4.2.1.

4.5 Упаковка ветчины должна соответствовать требованиям [4] и обеспечивать сохранность продукции в течение установленного предприятием-изготовителем срока годности.

4.6 Маркировка ветчины должна соответствовать требованиям [5].

4.7 Уровень локализации производства ветчины должен быть не менее 80 %.

## 5 Методы испытаний

5.1. Потребительские испытания ветчины проводят на основе общих принципов по ГОСТ Р 54941.

5.1 Отбор образцов – по ГОСТ Р 58185.

5.2 Определение органолептических показателей ветчины – по ГОСТ 9959.

5.3 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011.

5.4 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 23042.

5.5 Определение массовой доли нитрита натрия - по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299 (ИСО 2918-75).

5.6 Определение массовой доли хлористого натрия – по ГОСТ 9957, ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ Р 51480 (ИСО 1841-1).

5.7 Определение массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

5.8 Определение остаточной активности кислой фосфатазы - по ГОСТ 23231.

5.9 Определение массовой доли крахмала - по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

5.10 Определение наличия растительного сырья и мяса птицы - по ГОСТ 19496, ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

5.14 Расчет уровня локализации производства ветчины – см. [6].

5.15 Допускается использование других аттестованных методик, прошедших валидацию в соответствии с требованиями 7.2 ГОСТ ISO/IEC 17025-2019.

## Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- [4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
- [5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
- [6] СТО 46429990-157–2020 Российская система качества. Методика расчета уровня локализации производства продукции при добровольной сертификации в целях присвоения Российского Знака качества  
[https://roskachestvo.gov.ru/upload/iblock/c16/STO\\_46429990\\_1572020\\_Uroven\\_lokalizatsii\\_proizvodstva.pdf](https://roskachestvo.gov.ru/upload/iblock/c16/STO_46429990_1572020_Uroven_lokalizatsii_proizvodstva.pdf)

Ключевые слова: ветчина, потребительские испытания, опережающие показатели качества, уровень локализации, методы испытаний

---