




МЯСО СВИНИНА ОКорок на кости




Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
1. Сопроводительная документация	Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на этикетке
3. Маркировка	Маркировка пищевой продукции должна соответствовать действующим требованиям законодательства. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.
3.1. Наименование продукции	Наименование полуфабриката с указанием: группы (мясной), вида (кусковой), подвида (крупнокусковой), категории, термического состояния и анатомической части тушки <u>Категории:</u> А, Б, В - мясные полуфабрикаты; <u>По термическому состоянию:</u> охлажденные, замороженные.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства
3.3. Количество	Обязательное требование законодательства
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства
3.5. Срок годности	Срок годности товара определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого товар пригоден к использованию, либо датой, до наступления которой товар пригоден к использованию.
3.6. Условия хранения	Обязательное требование законодательства
3.7. Наименование и адрес изготовителя	Наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства)

3.8. Показатели пищевой ценности	Обязательное требование законодательства
3.9. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	EAC
3.10. Символ - Петля Мебиуса	 Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств)
3.11. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией	 Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).
4. Внешний вид упаковки	Упакован под вакуумом
4.1. Целостность	Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковке.
5. Органолептические показатели	

5.1. Внешний вид	<p>Диаметр со стороны ручки не менее 16 см, толщина не менее 3см, Толщина слоя подкожно-жировой ткани не должна быть более 3 см. Нарезанный из тазобедренной части свинины, без сухожилий, грубой соединительной ткани, сгустков крови, кровоподтеков и побитостей, без спилов мясных от пилы (бахромки мышечной и жировой ткани). Кусок должен быть цельным, ровным, без рваных частей и без включений ручки. Мышечная ткань не менее 83%, жировая не более 17%. Шкура должна быть чистая, без ветеринарных штампов, без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, ран, наличия остатков щетины. Консистенция плотная, упругая, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается.</p>	
5.2. Цвет	<p>Мышцы на разрезе от светло-розового до красного, поверхность без потемнения и признаков заветривания. Жир имеет белый или бледно-розовый цвет, в размороженном состоянии мягкий, эластичный.</p>	
5.3. Запах	<p>Свойственный свежему мясу без посторонних оттенков.</p>	
5.4. Допустимые дефекты	-	
5.4.1. Максимально допустимый	-	
5.4.2. Виды допустимых	-	
5.4.3. Фото допустимых дефектов	-	
5.5. Отход		
5.5.1. Максимально допустимый	0%	

5.5.2. Виды отхода	<ul style="list-style-type: none"> • Толщина подкожно-жировой ткани более 3 см.; • Толщина распила менее 3 см; • Диаметр распила менее 16 см; • Наличие сухожилий, грубой соединительной ткани, сгустков крови, кровоподтеков и побитостей; • Жировая ткань желтоватого цвета или с серым оттенком; • Наличие на шкуре ветеринарного клейма, остатков щетины, загрязнений, сыпи, ран и травматических повреждений; • Развакуум упаковки; • Наличие признаков заветривания и потемнения поверхности; • Без торчащих или сломанных костей; • Без механических повреждений; • Без следов ожогов, вызванных замораживанием (Ожог, вызванный замораживанием, представляет собой местное или обширное необратимое обезвоживание поверхности, на которое полностью или частично указывают изменения таких аспектов, как первоначальный цвет (обычно цвет становится бледнее) и/или консистенция (продукт становится сухим, губчатым). 		
5.5.3. Фото отхода	<p><u>Толщина подкожно-жировой ткани более 3 см</u></p> 	<p><u>Наличие ветеринарного клейма</u></p> 	<p><u>Толщина распила менее 3 см</u></p> 

	<p><u>Диаметр распила менее 16 см</u></p> 		
7. Метрические показатели			
7.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем		
7.2. Масса нетто	Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто свиного окорока на кости от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.		
8. Объем выборки	<p>Выборка осуществляется в количестве 3% от всего прихода (с верха, середины и низа поддона).</p> <p>При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p>		