



СОВЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ВЗАИМОПОМОЩИ

**СТАНДАРТ СЭВ
СТ СЭВ 4718—84**

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Цена 5 коп.

1985

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 17 декабря 1984 г. № 4444 стандарт Совета Экономической Взаимопомощи СТ СЭВ 4718—84 «Мясо и мясные продукты. Термины и определения»

введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта СССР

в договорно-правовых отношениях по сотрудничеству

с 01.01.86

СОВЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ВЗАИМОПОМОЩИ	СТАНДАРТ СЭВ	СТ СЭВ 4718—84
	МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ	
	Термины и определения	
		Группа Н00

Настоящий стандарт СЭВ устанавливает термины и определения основных понятий в мясной промышленности.

Термин	Определение
1 Туша	Продукт убоя скота (убойных животных), полученный при его переработке в зависимости от принятого способа обработки и вида убойного животного и допущенный ветеринарно-санитарной службой на пищевые цели
2 Полутуша	Каждая из двух половин туши, разделенной симметрично вдоль спинного хребта
3 Четвертина	Каждая из двух частей полутуши, разделенной в поперечном направлении
4 Мясо	Туша или ее часть представляющая совокупность мышечной, жировой, соединительной ткани и костей или без них
5 Говядина	Мясо крупного рогатого скота
6 Телятина	Мясо телят
7 Баранина	Мясо овец
8 Ягнятина	Мясо ягнят
9 Свинина	Мясо свиней
10 Козлятина	Мясо коз и козлят
11 Конина	Мясо лошадей
12 Верблюжатина	Мясо верблюдов
13 Буйволятина	Мясо буйволов
14 Мясной отруб	Часть туши, отделенная в соответствии с принятой схемой разделки туши
15 Обваленное мясо	Мясо, отделенное от костей
16 Жилованное мясо	Обваленное мясо, частично или полностью освобожденное от жировой и грубой соединительной тканей
17 Фасованное мясо	Порции мяса, упакованные в материал, разрешенный соответствующими органами к применению для пищевых продуктов

**Утвержден Постоянной Комиссией по сотрудничеству
в области стандартизации
Берлин, июль 1984 г.**

Термин	Определение
18. Субпродукты	<p>Продукты, получаемые при переработке скота (убойных животных) и допущенные к использованию на пищевые цели, кроме туш.</p>
19. Пищевая кровь скота (убойных животных)	<p>Примечание. Например, к ним относятся печень, почки, сердце, легкие и др.</p>
20. Колбасный фарш	<p>Кровь скота (убойных животных), собранная в процессе его убоя для использования на пищевые цели с соблюдением установленных ветеринарно-санитарных правил</p>
21. Колбаса	<p>Равномерно перемешанная смесь измельченного мяса или субпродуктов со специями, пряностями и другими компонентами, взятыми в количествах, установленных рецептурой</p>
22. Сырокопченая колбаса	<p>Изделие из колбасного фарша в оболочке или форме, подвергнутое тепловой обработке или сырое</p>
23. Вареная колбаса	<p>Колбаса, подвергнутая копчению и сушке или без нее в зависимости от вида продукта</p>
24. Фаршированная колбаса	<p>Колбаса, полученная из колбасного фарша, подвергнутая обжарке или без нее с последующей варкой</p>
25. Мясной хлеб	<p>Вареная колбаса с формовкой фарша для придания особого рисунка, обернутая в слоеный шпик или без него в оболочке, форме или без них</p>
26. Субпродуктовые колбасные изделия	<p>Запеченное изделие из колбасного фарша</p>
27. Шпик	<p>Колбасные изделия из мясного сырья, субпродуктов, жировой ткани, сырых, бланшированных или вареных с добавлением крови или без нее, с использованием коллагеносодержащего сырья, бульона, специй и подвергнутые тепловой обработке, копчению или без него в оболочке или форме</p>
28. Кулинарные мясные полуфабрикаты	<p>Подкожный жир свиных туш сырой, вареный, соленый, копченый или без копчения с добавлением специй или без них</p>
29. Мясной фарш	<p>Изделия из сырого мяса, предназначенные для кулинарной обработки.</p>
	<p>Примечание. В зависимости от технологической обработки мясные полуфабрикаты могут быть крупнокусковые, мелкокусковые, а также порционные или панированные</p> <p>Продукт, изготовленный из измельченного сырого мяса</p>

Термин	Определение
30 Рубленые мясные полуфабрикаты	Мясные полуфабрикаты, различные по массе и форме, изготовленные из мясного фарша с добавлением компонентов в соответствии с рецептурой
31 Мясные консервы	Консервы из мяса и (или) субпродуктов, фасованные в банки, герметически укупоренные и подвергнутые тепловой обработке для придания продукту стойкости при хранении и транспортировании
32 Фаршевые консервы	Консервы из колбасного фарша или готовых колбасных изделий, фасованные в банки, герметически укупоренные и подвергнутые тепловой обработке для придания продукту стойкости при хранении и транспортировании
33 Мясо-растительные консервы	Консервы из мяса и (или) субпродуктов с использованием овощей, круп или макаронных изделий, фасованные в банки, герметически укупоренные и подвергнутые тепловой обработке для придания продукту стойкости при хранении и транспортировании
34 Жир-сырец	Жировая ткань, полученная при переработке всех видов убойного скота (убойных животных) и допущенная к использованию на пищевые цели
35 Животный топленый пищевой жир	Жир, получаемый вытапливанием из жира-сырца
36 Пищевой костный жир	Жир, получаемый из костей всех видов убойного скота (убойных животных)
37 Мясо сублимационной сушки	Мясо, высушенное вымораживанием влаги

К о н е ц

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

Баранина	7
Буйволятина	13
Верблюжатина	12
Говядина	5
Жир пищевой костный	36
Жир-сырец	34
Жир топленый пищевой животный	35
Козлятина	10
Колбаса	21
Колбаса вареная	23
Колбаса сырокопченая	22
Колбаса фаршированная	24
Конина	11
Консервы мясные	31
Консервы мясо-растительные	33
Консервы фаршевые	32
Кровь пищевая скота	19
Мясо	4
Мясо жилованное	16
Мясо обваленное	15
Мясо фасованное	17
Мясо сублимационной сушки	37
Отруб мясной	14
Полутуша	2
Полуфабрикаты мясные кулинарные	28
Полуфабрикаты мясные рубленые	30
Свинина	9
Субпродукты	18
Субпродуктовые колбасные изделия	26
Телятина	6
Туша	1
Фарш колбасный	20
Фарш мясной	29
Хлеб мясной	25
Четвертина	3
Шпик	27
Ягнятина	8

ТЕРМИНЫ-ЭКВИВАЛЕНТЫ**На венгерском языке**

- 7 Jahhus
- 13 Bivalyhus
- 12 Tevehus
- 5 Marhahus
- 36 Étkezési csontzsir
- 34 Zsirnyersanuag
- 35 Olvasztott étkezési zsir
- 10 Kecskesus
- 21 Töltelékes készítmény
- 23 Főtt töltelékes készítmény
- 22 Nyers—füstölt töltelékes készítmény
- 24 Betétes készítmény
- 11 Lóhus
- 31 Husos konzervek
- 33 Husos—zöldséges konzervek
- 32 Töltelékes konzervek
- 19 Étkezési vér
- 4 Hus
- 16 Intalanított hus
- 15 Csontozott hus
- 17 Csomagolt hus
- 37 Szublimációs szárításu hus
- 14 Husdarab
- 2 Vágott féltest
- 28 Husos konyhai félkésztermékek
- 30 Husos vagdalt félkésztermékek
- 9 Sertéshus
- 18 Melléktermékek
- 26 Melléktermékes töltelékes készítmények
- 6 Borjúhus
- 1 Vágott test
- 20 Töltelékanyag
- 29 Darálthús
- 25 Huskenyér
- 3 Vágott negyedtest
- 27 Szalonna
- 8 Bárányhus

На немецком языке

- 7 Hammelfleisch
- 13 Büffelfleisch
- 12 Kamelfleisch
- 5 Rindfleisch
- 36 Knockenspeisefett
- 34 Fettgewebe roh
- 35 Speisefett, tierisches, ausgeschmolzen
- 10 Ziegenfleisch

- 21 Wurst
- 23 Brühwurst
- 22 Rohwurst
- 24 Rouladen und Pasteten
- 11 Pferdefleisch
- 31 Fleischkonserven
- 33 Fleisch—Gemüse—Konserven
- 32 Wurstkonserven
- 19 Spaiseblut
- 4 Fleisch
- 16 Fleisch, entseht
- 15 Fleisch, entheint
- 17 Fleisch, abgepackt
- 37 Fleisch, gefriergetrocknet
- 14 Teilstück
- 2 Schlachtkörperhälfte
- 28 Halbfabrikate aus Fleisch kulinarische
- 30 Halbfabrikate aus Hackfleisch
- 9 Schweinefleisch
- 18 Innereien und Schlachtabchnitte
- 26 Kochwurst
- 6 Kalbfleisch
- 1 Schlachtkörper
- 20 Wurstmasse
- 29 Hackfleisch
- 25 Fleischbrot
- 3 Schlachtkörperviertel
- 27 Speck
- 8 Lammfleisch

На испанском языке

- 7 Carnero
- 13 Carne de búfalo
- 12 Carne de camello
- 5 Carne de res
- 36 Grasa comestible de hueso
- 34 Manteca cruda
- 35 Grasa fundida comestible
- 10 Carne de cabra
- 21 Embutido
- 23 Embutido cocido
- 22 Embutido ahumado en seco
- 24 Embutido relleno
- 11 Carne de caballo
- 31 Conserve de carne
- 33 Conservas de carne con vegetales
- 32 Conservas rellenas
- 19 Sangre con fines alimenticios
- 4 Carne
- 16 Carne deshvesada, desgradada y despelle — jada
- 15 Carne deshvesada
- 17 Carne empaquetada
- 37 Carne secada por sublimación
- 14 Banda de carne

- 2 Media banda
- 28 Semielaborados cárnicos culinarios
- 30 Semielaborados de carne picada
- 9 Carne de cerdo
- 18 Subproductos
- 26 Embutidos de subproductos
- 6 Carne de ternero
- 1 Canal
- 20 Pasta de embutido
- 29 Picadillo de carne
- 25 —
- 3 Cuarto
- 27 Tocino
- 8 Carne de cordero

На польском языке

- 7 Mięso baranie
- 13 Mięso z bawołów
- 12 Mięso z wielbłądów
- 5 Mięso wołowe
- 36 Tłuszcz kostny jadalny
- 34 Tłuszcz zwierzęcy jadalny surowy
- 35 Tłuszcz zwierzęcy jadalny
- 10 Mięso z kóz i kózlat
- 21 Kielbasa
- 23 Kielbasa parzona
- 22 Kielbasa surowa wędzona
- 24 Rolada
- 11 Mięso końskie
- 31 Konserwy miesne
- 33 Konserwy mięsno—warzywne
- 32 Kielbasy konserwowe
- 19 Krew spożywcza
- 4 Mięso
- 16 Mięso odścięgnięone
- 15 Mięso odkostnione
- 17 Mięso porcjowane
- 37 Mięso liofilizowane
- 14. Część zasadnicza tuszy
- 2 Półtusza
- 28 Kulinarne półprodukty mięsne
- 30 Mielone półprodukty mięsne
- 9 Mięso wieprzowe
- 18 Podroby
- 26 Wędliny podrobowe
- 6 Mięso cielęce
- 1 Tusza
- 20 Farsz kielbasiany
- 29 Mięso mielone
- 25 Pieczeń formowana
- 3 Cwierćtusza
- 27 Słonina
- 8 Mięso z jagniat

На чешском языке

- 7 Skopové maso
 - 13 Buvoli maso
 - 12 Velbloudí maso
 - 5 Hovězí maso
 - 36 Kostní tuk pro potravinářské účely
 - 34 Syrový tuk
 - 35 Tavený tuk živočišného původu pro potravinářské účely
 - 10 Kozi maso
 - 21 Salám
 - 23 Měkký salám
 - 22 Tepelně neopracovaný salám
 - 24 Mozaikový salám
 - 11 Koňské maso
 - 31 Masové konzervy
 - 33 Masozeleninové konzervy
 - 32 Salámové konzervy (Luncheon meat) a konzervované masné výrobky
 - 19 Krev pro potravní účely
 - 4 Maso
 - 16 Maso zbavené šlach
 - 15 Vykostené maso
 - 17 Maso balené
 - 37 Sublimačně sušené maso
 - 14 Dělená část jatečně opracovaného těla zvířete
 - 2 Jatečně opracovaná pulka těla zvířete
 - 28 Kulinařské masové polotovary
 - 30 Melnesé masové polotovary
 - 9 Vepřové maso
 - 18 Droby
 - 26 Varené (drobové) výrobky
 - 6 Telecí maso
 - 1 Jatečně opracované tělo zvířete
 - 20 Masové dílo (náplň pro masové výrobky)
 - 29 Mleté maso
 - 15 Sekané pečeně
 - 3 Jatečně opracovaná čtvrt těla zvířete
 - 27 Hřbetní sádlo (slanina, špek)
 - 8 Jehněčí maso
-

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. Автор — делегация СССР в Постоянной Комиссии по сотрудничеству в области пищевой промышленности.

2. Тема — 20.600.19—82.

3. Стандарт СЭВ утвержден на 55-м заседании ПКС.

4. Сроки начала применения стандарта СЭВ:

Страны — члены СЭВ	Сроки начала применения стандарта СЭВ	
	в договорно-правовых отношениях по экономическому и научно-техническому сотрудничеству	в народном хозяйстве
НРБ	Январь 1986 г.	
ВНР	Июль 1986 г.	Июль 1986 г.
СРВ		
ГДР	Январь 1986 г.	Январь 1986 г.
Республика Куба	Январь 1986 г.	Январь 1986 г.
МНР		
ПНР	Январь 1986 г.	
СРР	—	—
СССР	Январь 1986 г.	
ЧССР	Январь 1986 г.	Июль 1986 г.

5. Срок проверки — 1990 г.

Сдано в наб. 28.03 85 Подп. в печ. 23.05.85 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт. 0,71 уч.-изд. л.
Тир. 4000 Цена 5 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП,
Новопресненский пер., 3.
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256. Зак. 900