

# Мясо остывшее

Остывшее мясо: мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания

Источник: "ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ. ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 52427-2005"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 28.12.2005 № 380-ст)