ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52702— 2006

МЯСО КУР (ТУШКИ КУР, ЦЫПЛЯТ, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии), Некоммерческой организацией «Российский птицеводческий союз» (НО «Росптицесоюз»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 479-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2007
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО КУР (ТУШКИ КУР, ЦЫПЛЯТ, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)

Технические условия

Chicken meat (carcasses of chickens, broiler-chickens and their parts). Specifications

Дата введения — 2008—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо кур — тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части (далее — мясо кур), предназначенные для реализации и производства продуктов питания.

Стандарт не распространяется на мясо кур с добавленными ингредиентами, включая воду.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.8, 4.2.9, требования к качеству — в 4.2.1—4.2.6, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки*

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—81) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 51944—2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 7702.2.0—95 / ГОСТ Р 50396.0—96 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

Издание официальное

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 14).

ГОСТ 7702.2.1—95 / ГОСТ Р 50396.1—92
Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно- анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 7702.2.3—93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18292—95 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 —86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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 ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Мясо кур выпускают в виде целых тушек и их частей (кроме цыплят): полутушки, четвертины передней и задней, грудки, окорочков, крыльев, голени и бедра.

3.2 В зависимости от температуры в толще мышц мясо кур по термическому состоянию подразделяют на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы, с температурой не выше 25 °С, охлажденное — с температурой от 0 °С до 4 °С включительно, подмороженное — с температурой от минус 2 °С до минус 3 °С включительно, замороженное — с температурой не выше минус 8 °С и глубокозамороженное — с температурой не выше минус 18 °С.

3.3 В зависимости от упитанности и качества обработки тушки кур, цыплят-бройлеров подразделяют на 1-й и 2-й сорт.

3.4 В зависимости от массы тушки кур подразделяют на калиброванные (тушки определенной массы) и некалиброванные (тушки различной массы).

4 Технические требования

4.1 Мясо кур должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции по производству мяса птицы [1], инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатываю-

щих предприятиях, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в части мяса кур, ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы и гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленными нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2 Характеристики

4.2.1 Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям:

- хорошо обескровлены, чистые;
- без посторонних включений (например, стекла, резины, металла);
- без посторонних запахов;
- без фекальных загрязнений;
- без видимых кровяных сгустков;
- без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;
- без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.

4.2.2 Тушки кур подразделяют на потрошеные и потрошеные с комплектом потрохов и шеей.

Потрошеные — тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм.

Допускается выпускать потрошеные тушки с легкими и почками.

Потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей — потрошеные тушки, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в полимерную пленку, разрешенную уполномоченным органом для контакта с аналогичными пищевыми продуктами.

4.2.3 По упитанности и качеству обработки тушки кур (кроме тушек цыплят) подразделяют на 1-й и 2-й сорт в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

4.2.4 Тушки, соответствующие по упитанности требованиям 1-го сорта, а по качеству обработки — 2-му сорту, относят ко 2-му сорту.

4.2.5 Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4,0 %.

Определение этого показателя проводят в случае визуального обнаружения льда в упаковке и/или внутри продукта (например, тушки, задней четвертины).

4.2.6 Для реализации используется охлажденное и замороженное мясо кур, для производства продуктов питания — охлажденное. Повторное замораживание мяса кур не допускается.

Не допускаются для реализации, а направляются только в промышленную переработку для производства продуктов питания тушки:

- цыплят, кроме цыплят-бройлеров;
- кур и цыплят-бройлеров, не соответствующие по качеству обработки требованиям 2-го сорта;
- плохо обескровленные;
- с кровоподтеками;
- с наличием выраженных наминов, требующих удаления;
- с царапинами на спине;
- с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей;
- с искривлениями спины и грудной кости;
- имеющие темную пигментацию.

4.2.7 Части тушек вырабатывают из целых тушек (кроме тушек цыплят), соответствующих требованиям настоящего стандарта.

4.2.8 Микробиологические показатели мяса кур не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

4.2.9 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, антибиотиков и радионуклидов в мясе кур не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] — [5].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика тушек				
	кур		цыплят	цыплят-бройлеров	
	1-го сорта	2-го сорта		1-го сорта	2-го сорта
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел)	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине	Мышцы развиты удовлетворительно. Форма груди угловатая. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота и спины. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Отложения подкожного жира в области нижней части спины и живота незначительные или отсутствуют	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Допускается незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы				
Цвет:					
мышечной ткани	От бледно-розового до розового				
кожи	Бледно-желтый с розовым оттенком или без него				
подкожного и внутреннего жира	Бледно-желтый или желтый				
Степень снятия оперения	Оперение полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера				
	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика тушек				
	кур		цыплят	цыплят-бройлеров	
	1-го сорта	2-го сорта		1-го сорта	2-го сорта
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков				
	Допускаются единичные царапины или легкие ссадины и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций				
	Киль грудной кости окостеневший		Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый		
	Допускается незначительная деформация и переломы плюсен и пальцев, отсутствие последних сегментов крыльев				
	—	Допускается незначительное искривление киля грудной кости	Допускается незначительное искривление киля грудной кости	—	Допускается незначительное искривление киля грудной кости

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса кур должны применять сельскохозяйственную птицу — кур, цыплят, цыплят-бройлеров по ГОСТ 18292, убой которой производят на предприятиях, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

Не допускается маркировать тушки электроклеймением.

4.4.2 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 (общие требования по разделу 3, к продукции по 4.3.1, 4.3.2) со следующим дополнением для тушек кур по 4.2.6:

«- для промышленной переработки с последующей доработкой».

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении А.

4.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры».

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

4.4.4 На каждую единицу транспортной тары с мясом кур наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 4.4.2. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

4.4.5 Маркировка мяса кур, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.4.6 Вид убоя птицы (например, кошерный, халалный) указывают по требованию потребителя.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии, документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность и качество мяса кур при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены в установленном порядке для контакта с аналогичными пищевыми продуктами.

4.5.2 Мясо кур, предназначенное для реализации, выпускают упакованным в потребительскую тару.

В потребительской таре может содержаться как одна, так и несколько единиц частей тушки, для тушек — только одна.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных единиц продукции:

- замороженного мяса кур для реализации в системы общественного питания;
- охлажденного мяса кур для реализации в системы общественного питания и промышленной переработки.

4.5.3 В качестве потребительской тары и групповой упаковки применяют:

- пакеты из полимерной пленки с последующей заклейкой горловины пакета липкой лентой или скрепляют скрепкой;
- лотки из полимерных материалов с последующей упаковкой в полимерную пленку по ГОСТ 10354 и скрепленные термосвариванием;
- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951;
- пленку полимерную по ГОСТ 10354.

4.5.4 Мясо кур в потребительской таре и групповой упаковке упаковывают в транспортную тару — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или полимерные по ГОСТ Р 51289.

4.5.5 Тушки укладывают в ящик в один ряд по высоте.

4.5.6 В каждую транспортную тару упаковывают мясо кур одного наименования, сорта, одной даты выработки и термического состояния и одного вида упаковки.

4.5.7 Допускается использовать другие виды потребительской или транспортной тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов и разрешенные в установленном порядке для контакта с аналогичными пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество мяса кур при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.8 Упаковка мяса кур, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5.9 Масса нетто упаковочной единицы должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской тары, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто упаковочной единицы от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

Пределы допускаемых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

5 Правила приемки

5.1 Мясо птицы принимают партиями.

Партией считают любое количество однородной по качеству продукции для тушек одного вида, сорта и способа обработки; для частей тушки — одного вида и наименования, выработанное на одном предприятии по однотипной технологии и сопровождаемая одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, и одним ветеринарным документом за одну дату выработки.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес, телефон предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта, сорт для тушек птицы;
- номер партии;
- количество единиц продукции в транспортной таре;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления, дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- результаты текущего контроля;
- информацию о подтверждении соответствия.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность, подписывает ответственное лицо за качество мяса кур, представитель ветеринарной службы с указанием должности и заверяют оригинальными печатями предприятия и ветеринарной службы.

5.2 Качество продукции в нечетко маркированной или дефектной таре проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию в этой таре.

5.3 Для оценки продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта выборку отбирают случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 2.

Таблица 2

Объем партии в единицах транспортной тары	Объем выборки в единицах транспортной тары (5 % партии)
До 20 включ.	1
Св. 20 » 100 »	1—5
» 100 » 400 »	5—20
» 400 » 800 »	20—40
» 800 » 1500 »	40—75
» 1500	Не менее 75

Количество единиц продукции, отбираемое из общего объема выборки для контроля, корректируют в зависимости от методов контроля.

5.4 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия мяса птицы приемке не подлежит.

5.5 Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

5.6 Органолептические показатели и температуру мяса кур определяют в каждой партии.

5.7 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции.

5.8 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), пестицидов, антибиотиков и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, согласованной с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51447 (для коммерческих целей), ГОСТ Р 51944.

6.1.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.1.2 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ Р 51448.

6.1.3 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ Р 51446.

6.2 Определение органолептических показателей (пункты 4.2.1, 4.2.3), температуры мяса кур (подраздел 3.2) и массы нетто упаковочной единицы — по ГОСТ Р 51944.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, — в соответствии с приложением Б;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

6.4 Методы контроля микробиологических показателей (пункт 4.2.8) — по ГОСТ Р 51921, ГОСТ 7702.2.1, ГОСТ 7702.2.3, [6].

6.5 Определение содержания токсичных элементов (пункт 4.2.9) — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [7], [8]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [9];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [10];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [10].

6.6 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [11], [12].

6.7 Определение пестицидов — по [13], [14], [15].

6.8 Определение радионуклидов — по [16], [17], [18].

6.9 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Мясо кур транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований.

Остывшее мясо кур транспортированию и хранению не подлежит.

7.2 Транспортирование мяса кур, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7.3 Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса кур при температуре воздуха в холодильной камере от 0 °С до 2 °С включительно: тушек — не более 5 сут, частей тушек — не более 2 сут со дня выработки.

7.4 Рекомендуемый срок годности подмороженного мяса кур при температуре воздуха в холодильной камере от минус 2 °С до минус 3 °С включительно — не более 10 сут со дня выработки.

7.5 Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса кур со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере:

- не выше минус 12 °С — тушек в потребительской таре — не более 8 мес, в групповой упаковке — не более 4 мес; частей тушек — не более 1 мес;
- не выше минус 18° С — тушек в потребительской таре — не более 12 мес, в групповой упаковке — не более 8 мес; частей тушек — не более 3 мес;
- не выше минус 25 °С — тушек в потребительской таре — не более 14 мес, в групповой упаковке — не более 11 мес.

7.6 Срок годности устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности мяса кур в 100 г продукта

Таблица А.1 — Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г тушки

Наименование тушек	Белок, г, не менее	Жир, включая внутренний, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Тушка кур 1-го сорта	17	20	250
Тушка кур 2-го сорта	19	11	175
Тушка цыплят-бройлеров 1-го сорта	16	14	190
Тушка цыплят-бройлеров 2-го сорта	18	7	135

Таблица А.2 — Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности частей тушек цыплят-бройлеров в 100 г продукта

Наименование частей тушек цыплят-бройлеров	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Полутушка	19	10	170
Четвертина передняя	19	9	160
Четвертина задняя	18	10	160
Грудка	21	5	130
Окорочок	18	9	150
Крылья	17	10	160
Голень	18	7	140
Бедро	18	8	140

Таблица А.3 — Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности частей тушек кур в 100 г продукта

Наименование частей тушек кур	Белок, г, не менее	Жир, г , не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Полутушка	16	12	170
Четвертина передняя	16	10	150
Четвертина задняя	14	11	160
Грудка	17	9	150
Окорочок	14	10	150
Крылья	12	10	140
Голень	14	8	130
Бедро	14	9	140

Расчет энергетической ценности проводят по [5] (пункт 14.10).

Приложение Б
(обязательное)

Метод определения массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса кур

Б.1 Сущность метода

Сущность метода заключается в измерении массы жидкости (воды и мясного сока), выделившейся при оттаивании замороженного образца в течение времени, необходимого для достижения температуры в толще продукта 4 °С.

Б.2 Оборудование, средства измерения и материалы

Морозильная камера для хранения образцов при температуре не выше минус 18 °С.

Холодильник для размораживания образцов при температуре не выше 6 °С.

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 среднего класса точности с пределом взвешивания 2 кг.

Бумага фильтровальная или бумажные салфетки.

Эксикаторы 2-250 по ГОСТ 25336 или другая емкость с крышкой и вкладышем с отверстиями для стекания жидкости.

Термометр жидкостной стеклянный частичного погружения по ГОСТ 28498 второго класса точности с ценой деления шкалы 0,2 °С, обеспечивающий измерение температуры (4,0 ± 0,5) °С.

Допускается использование другого оборудования и средств измерения с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

Б.3 Отбор образцов в выборку проводят в соответствии с 5.3 настоящего стандарта.

Б.4 Подготовка к испытанию

Б.4.1 Из отобранных по Б.3 образцов выборки мяса кур случайным образом отбирают не менее трех единиц потребительской тары с тушками или пять с частями тушек, из выборки мяса кур в групповой упаковке случайным образом отбирают не менее шести тушек или 10 единиц частей тушек, образцы вместе с прилегающим к ним льдом помещают в плотные полимерные пакеты и направляют в лабораторию на испытания.

В случае, если отделение замороженных тушек или частей тушек из транспортной тары с групповой упаковкой затруднено, то отобранные случайным образом единицы транспортной тары (не менее одной) направляют целиком в лабораторию. Их выдерживают в холодильнике при температуре окружающей среды не выше 4 °С до состояния, при котором каждая тушка или часть тушки могут быть отделены друг от друга, не допуская полного размораживания образцов. Затем случайным образом отбирают по шесть тушек или по 10 единиц частей тушек вместе с прилегающими кусками льда.

Б.4.2 Отобранные по Б.4.1 образцы хранят в лаборатории до проведения испытаний в морозильной камере при температуре от минус 8 °С до минус 12 °С в случае замороженного мяса кур, и при температуре не выше минус 18 °С в случае глубокозамороженного мяса кур.

Б.5 Проведение измерения

Б.5.1 Каждую из шести тушек или десяти единиц частей тушек, отобранных из доставленной в лабораторию транспортной тары в групповой упаковке, взвешивают с точностью ± 1 г и помещают в эксикатор на фарфоровую вставку с отверстиями (или в другую емкость подходящего размера, на дно которой помещен вкладыш с отверстиями или решетка). При этом в один эксикатор помещают одну тушку спинкой вверх или несколько частей тушек так, чтобы они не касались друг друга.

Если образцы были отобраны из групповой упаковки вне лаборатории, то каждую из шести тушек или 10 единиц частей тушек взвешивают с точностью ± 1 г вместе с полимерным пакетом, в который они были помещены при отборе образцов. Затем пакет снимают и тушку или часть тушки помещают в эксикатор, как указано выше. Каждый пакет высушивают на воздухе при комнатной температуре.

Б.5.2 Каждую единицу потребительской тары с мясом кур, отобранную по Б.4.1, очищают с внешней стороны от частиц льда, протирают фильтровальной бумагой или бумажной салфеткой и взвешивают с точностью ± 1 г. Затем осторожно отделяют упаковочный материал. Тушки или части тушки без упаковки помещают в эксикатор так, как указано в Б.5.1. Отделенный упаковочный материал высушивают на воздухе при комнатной температуре.

Б.5.3 Эксикаторы закрывают крышками и образцы выдерживают при комнатной температуре до полного их размораживания — до достижения температуры 4 °С в наиболее толстых мышцах, при этом отделяющаяся при размораживании жидкость скапливается на дне эксикатора и не должна контактировать с образцом. Для ускорения размораживания можно периодически открывать эксикатор и осторожно отделять куски льда от продукта. Если в брюшную полость вложен комплект потрохов и шеи, то через некоторое время выдержки их вынимают, разрезают упаковку и оставляют ее содержимое в эксикаторе рядом с тушкой, а упаковку высушивают на воздухе. Размораживание тушки происходит примерно в течение 20 ч, а частей тушек — в течение 12 — 14 ч. Окончание процесса размораживания определяют путем измерения температуры в толще продукта — мышцы протыкают ножом и в образовавшуюся полость вставляют термометр.

Б.5.4 После окончания процесса размораживания образцы вынимают из эксикатора, осторожно удаляют с помощью фильтровальной бумаги или бумажной салфетки оставшуюся на поверхности и в брюшной полости (в случае тушки) влагу и взвешивают с точностью ±1 г. Если в тушку был вложен комплект потрохов и шеи, то их взвешивают вместе с тушкой. Отдельно взвешивают высушенный упаковочный материал (по Б.5.1, Б.5.3).

Б.6 Обработка результатов

Б.6.1 Массовую долю влаги X_1, выделившейся при размораживании каждого образца мяса кур, отобранного из доставленной в лабораторию транспортной тары с групповой упаковкой, %, вычисляют по формуле

$$X_1 = 100\frac{M-m}{M}. \qquad (Б.1)$$

Б.6.2 Массовую долю влаги X_2, %, выделившейся при размораживании каждого образца мяса кур в потребительской таре или каждого образца мяса кур, отобранного из транспортной тары с групповой упаковкой и доставленного в лабораторию в полимерном пакете, вычисляют по формуле

$$X_2 = 100\frac{M-m-p}{M-p}, \qquad (Б.2)$$

где M — масса пробы до размораживания, г;

m — масса пробы после размораживания, г;

p — масса высушенного упаковочного материала (включая упаковку вложенного в тушку комплекта потрохов), г.

Результаты вычислений округляют до первого десятичного знака.

За окончательный результат измерения принимают максимальное значение результатов определений параллельных образцов (мясо кур в транспортной таре — результаты по шести тушкам или по 10 частям тушек; мясо кур в потребительской таре — результаты по трем тушкам или по пяти упаковкам с частями тушек).

Библиография

[1]	Технологическая инструкция по производству мяса птицы, М., 2006 г., разработанная ГУ ВНИИПП, утвержденная Росптицесоюзом 13 марта 2006 г.
[2]	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.
[3]	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988
[4] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.
[5] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[6] МУК 4.2.590—96	Методические указания. Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»
[7] МУК 4.1.985—2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[8] МУК 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[9] МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[10] МУК 4.1.986—2000	Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[11] МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[12] МУК 4.2.026—95	Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[13] МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[14] МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
[15] ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
[16] МУК 2.6.1.1194—2003	Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[17] МУ 5778—91	Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
[18] МУ 5779—91	Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1161
92 1162

Ключевые слова: мясо кур, общие технические условия, показатели безопасности, сорт, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, потрошеная тушка

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Указанный в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ Р 52702—2006:

ГОСТ 18292—95 заменен на ГОСТ Р 52837—2007 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 09.06.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 134 экз. Зак. 689.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru ›@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru