МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

Технические условия

ГОСТ 25391—82

Broiler-chicken meat.
Specifications

ОКП 92 1162

Дата введения 01.07.83

Настоящий стандарт распространяется на мясо цыплят-бройлеров, предназначенное для реализации в торговой сети, сети общественного питания, а также промышленной переработки и признанное ветеринарным надзором годным для пищевых целей.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мясо цыплят-бройлеров должно быть выработано в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции по выработке мяса птицы с соблюдением санитарных правил и правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для выработки мяса должны применять цыплят-бройлеров по ГОСТ 18292.

1.3. Тушки цыплят-бройлеров подразделяют на потрошеные и полупотрошеные.

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

Допускается выпускать потрошеные тушки с легкими и почками без патологических изменений, а также потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей.

Потрошеные с комплектом потрохов и шеей — потрошеные тушки, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в пергамент по ГОСТ 1341, целлофан по ГОСТ 7730, в полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354 или другую полимерную пленку, разрешенную Министерством здравоохранения СССР.

Полупотрошеные — тушки, у которых удален кишечник с клоакой.

1.4. В зависимости от температуры в толще грудных мышц тушки подразделяют на остывшие (температура не выше 25 °С), охлажденные (температура от 0 до 4 °С) и мороженые (температура не выше минус 8 °С).

1.5. Масса охлажденной потрошеной тушки цыплят-бройлеров должна быть не менее 560 г, потрошеной с комплектом потрохов и шеей — 630 г и полупотрошеной — 740 г.

Допускается выпускать потрошеные тушки цыплят-бройлеров массой от 500 до 560 г, потрошеные с комплектом потрохов и шеей от 560 до 630 г и полупотрошеные от 650 до 740 г, соответствующие требованиям настоящего стандарта в количестве, не превышающем 10 % от общего числа тушек в партии.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.6. Тушки цыплят-бройлеров должны быть чистыми, хорошо обескровленными, без постороннего запаха.

У полупотрошеных тушек полость рта и клюв должны быть очищены от корма и крови, ноги — от загрязнений, известковых наростов и наминов.

Допускается повреждение гребня.

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

1.7. По упитанности (состоянию мышечной системы и наличию жировых отложений), степени снятия оперения, состоянию кожи и костной системы тушки цыплят-бройлеров подразделяют на первую и вторую категорию в соответствии с требованиями, указанными в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика тушек цыплят-бройлеров	
	I категории	II категории
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие жировых отложений)	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные	Мышцы развиты вполне удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Допускается выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира
Степень снятия оперения	Оперение полностью удалено	
	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки
Состояние и вид кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков	
	Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него. 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 деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый	
	Допускается незначительная деформация и переломы плюсен и пальцев, отсутствие последних сегментов крыльев	
		перелом одной голени или крыла без обнажения костей и кровоподтеков, искривление киля грудной кости

Примечания:

1. Тушки цыплят-бройлеров, соответствующие по упитанности I категории, а по степени снятия оперения, состоянию кожи и костной системы II категории, относят ко II категории.
2. Тушки цыплят-бройлеров, не соответствующие II категории по упитанности, относят к тощим.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.8. Не допускаются для реализации, а используются для промышленной переработки на пищевые цели тушки цыплят-бройлеров тощие, не соответствующие по обработке требованиям второй категории, плохо обескровленные, замороженные более одного раза, с кровоподтеками, с наличием выраженных наминов, требующих удаления, переломами голени и крыльев при наличии обнаженных костей, искривлением спины и грудной кости.

1.9. Остаточные количества пестицидов не должны превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов и афлотоксина B_1 — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

Содержание остаточного количества антибиотиков не допускается.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Мясо цыплят-бройлеров принимают партиями. Под партией понимают любое количество мяса цыплят-бройлеров, одной категории, а для охлажденного мяса и одной даты убоя, выработанное на одном предприятии, оформленное одним документом о качестве и ветеринарным свидетельством установленной формы.

При реализации или промышленной переработке мяса цыплят-бройлеров в районах производства или его хранения вместо удостоверения о качестве допускается ставить на накладной соответствующий штамп, удостоверяющий качество.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Для проверки соответствия качества мяса цыплят-бройлеров требованиям настоящего стандарта из разных мест партии отбирают выборку 5 % ящиков.

2.3. При получении неудовлетворительных результатов контроля проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.4. Определение остаточных количеств пестицидов токсичных элементов, афлотоксина B_1 и антибиотиков проводят в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. При возникновении сомнения в свежести мяса птицы проводят отбор образцов и контрольные испытания по ГОСТ 7702.0 — ГОСТ 7702.1.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. Определение остаточных количеств пестицидов, афлотоксина B_1 и антибиотиков проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 — ГОСТ 26934.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

4. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Тушки цыплят-бройлеров потрошеные и потрошеные с комплектом потрохов и шеей, предназначенные для реализации в торговой сети, выпускают упакованными в полимерную пленку, разрешенную Министерством здравоохранения СССР для контакта с пищевыми продуктами, или не упакованными в полимерную пленку.

Полупотрошеные тушки цыплят-бройлеров выпускают не упакованными в полимерную пленку.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Маркирование тушек цыплят-бройлеров, кроме упакованных в пакеты из полимерной пленки с нанесенной маркировкой, производят электроклеймом. Электроклеймо для первой категории — цифра 1, для второй категории — цифра 2 наносится на наружную поверхность голени. Изображение клейма должно быть четким.

4.3. На пакете с тушкой, запечатанном термосвариванием, липкой лентой или металлической скрепкой, или этикетке, вложенной в пакет, должны быть указаны:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и товарный знак;

слова «цыпленок-бройлер»;

способ обработки тушек, категория;

пищевая и энергетическая ценность (информационные сведения)*;

сроки условия хранения (для охлажденных тушек)*;

слово «Ветосмотр»;

обозначение настоящего стандарта.

Этикетку вкладывают в пакет, не имеющий маркировки.

Тушки цыплят-бройлеров упаковывают в дощатые ящики № 17, 19 и 22 по ГОСТ 10131, в ящики № 15 из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или для местной реализации в многооборотную тару (ящики из нержавеющего металла и полимерных материалов), разрешенную Министерством здравоохранения СССР для упаковки пищевых продуктов.

Ящики должны быть прочными, сухими, чистыми, без постороннего запаха. Дно и стенки дощатых и металлических ящиков выстилают оберточной бумагой марок А, В, Д по ГОСТ 8273, ящиков из гофрированного картона — пергаментом по ГОСТ 1341, полиэтиленовой пленкой по

* Вводятся с 01.01.91

ГОСТ 10354, повиденовой и другой полимерной пленкой, разрешенной Министерством здравоохранения СССР для упаковывания пищевых продуктов. Выступающими концами бумаги или пленки тушки накрывают сверху. Если каждая тушка цыпленка-бройлера упакована в пакет из полимерного материала, то ящик не выстилают бумагой, пленкой или пергаментом.

Тушки укладывают в ящик в один ряд по высоте. В ящик укладывают тушки одной категории упитанности и способа обработки.

Укладка тушек цыплят-бройлеров в ящики из гофрированного картона должна быть плотной, но не вызывать деформации стенок.

При выработке мяса цыплят-бройлеров в мороженом виде без упаковки между тушками прокладывают полоски растительного пергамента по ГОСТ 1341 или подпергамента по ГОСТ 1760.

Масса нетто продукции, упакованной в деревянные ящики, должна быть не более 30 кг, в полимерные — не более 20 кг и картонные ящики — не более 15 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

4.4. На торцовые стороны ящиков наклеивают этикетку или наносят маркировку штампом с использованием краски без запаха.

На этикетке или штампе должны быть указаны:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и товарный знак;

условное обозначение вида птицы, способа обработки и категория;

количество тушек;

масса нетто и брутто;

дата выработки;

срок и условия хранения;

обозначение настоящего стандарта.

Такую же этикетку, но с номером упаковщика, помещают внутрь ящика.

Условные обозначения тушек птицы:

по виду птицы — ЦБ;

по способу обработки (после условного обозначения вида птицы):

полупотрошеные — Е;

потрошеные — ЕЕ;

потрошеные с комплектом потрохов и шеей — Р.

Этикетка должна иметь полоску по диагонали: розовую для тушек цыплят-бройлеров первой категории и зеленую для второй категории.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5. Ящики с тушками, упакованными в пакеты, дополнительно маркируют буквой «Е» после условного обозначения способа обработки.

Ящики с тушками цыплят-бройлеров, предназначенные для промышленной переработки, дополнительно маркируют буквой «П».

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5а. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4.5б. Реализация мяса цыплят-бройлеров в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных сведений о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (белок, жир, калорийность).

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

4.6. Мясо цыплят-бройлеров должно транспортироваться в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортирование мяса цыплят-бройлеров в пакетированном виде — по нормативно-технической документации, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.7. Охлажденные тушки цыплят-бройлеров хранят при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажности воздуха 80—85 % не более 5 сут. со дня выработки.

4.8. Мороженые тушки цыплят-бройлеров хранят в холодильных камерах при относительной влажности воздуха 85—95 %. Максимальные сроки хранения мороженого мяса со дня выработки должны соответствовать указанным в табл. 2.

Таблица 2

Тушки цыплят-бройлеров	Срок хранения в месяцах, при температуре			
	минус 12 °С	минус 15 °С	минус 18 °С	минус 25 °С и ниже
Упакованные в полимерную пленку	8	10	12	14
Не упакованные в полимерную пленку	4	6	8	11

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 16.08.82 № 3222

3. ВЗАМЕН ГОСТ 21784—76 в части мяса цыплят-бройлеров

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	1.3, 4.3	ГОСТ 10354—82	1.3, 4.3
ГОСТ 1760—86	4.3	ГОСТ 13513—86	4.3
ГОСТ 7702.0—74	3.1	ГОСТ 14192—96	4.5а
ГОСТ 7702.1—74	3.1	ГОСТ 18292—85	1.2
ГОСТ 7730—89	1.3	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 8273—75	4.3	ГОСТ 26929—94	3.2
ГОСТ 10131—93	4.3	ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в январе 1986 г., апреле 1987 г., июне 1989 г. (ИУС 5—86, 7—87, 11—89)

gost.e-ecolog.ru