ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52313— 2005

Птицеперерабатывающая промышленность

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук» (ГУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

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 10 февраля 2005 г. № 20-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2018 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (*gost.e-ecolog.ru

© ИПК Издательство стандартов, 2005
© Стандартинформ, оформление, 2007, 2018

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

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области птицеперерабатывающей промышленности, касающихся пищевых продуктов убоя птицы и пищевых продуктов их переработки, получаемых в промышленных условиях.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три) термина, имеющих общие терминоэлементы.

Приведенные определения можно, при необходимости, изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не проводят, и вместо него ставится прочерк.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы, представленные аббревиатурой, — светлым, а рекомендуемые термины-синонимы — курсивом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Птицеперерабатывающая промышленность

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Poultry-processing industry.
Food products. Terms and definitions

Дата введения — 2006—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области птицеперерабатывающей промышленности, касающихся пищевых продуктов убоя птицы и пищевых продуктов их переработки, получаемых в промышленных условиях.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы в указанной области, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 **пищевой продукт убоя птицы:** Продукт, полученный в результате переработки сельскохозяйственной птицы, подвергнутой убою в промышленных условиях.

Примечания

1 К сельскохозяйственной птице относят кур, индеек, уток, гусей, цесарок и перепелов промышленного откорма.

2 В зависимости от способа убоя птицы продукт могут подразделять на традиционный, кошерный, халал и другие в соответствии с религиозными требованиями.

2 **полупотрошеная тушка птицы:** Пищевой продукт убоя птицы, полученный в результате оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления кишечника с клоакой, яйцевода и сформировавшихся яиц птицы.

3 **потрошеная тушка птицы:** Пищевой продукт убоя птицы, полученный в результате оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления внутренних органов, головы, шеи и ног птицы.

Примечание — Потрошеная тушка птицы может быть: с приложенными потрохами в комплекте с шеей или без нее, с почками, с частично или полностью неотделенной шеей; без копчиковой железы или гузки; без брюшного жира.

4 **мясо птицы:** Пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой полупотрошеную, потрошеную тушку птицы или продукты разделки потрошеной тушки.

5 **свежее мясо птицы:** Мясо птицы без признаков порчи, определяемых органолептическими, физико-химическими и микробиологическими методами.

6 **парное мясо птицы:** Свежее мясо птицы, полученное непосредственно после убоя птицы, температура которого в толще мышц не ниже 25 °С.

7 **остывшее мясо птицы:** Свежее мясо птицы, полученное непосредственно после убоя птицы, температура которого в толще мышц не выше 25 °С.

Издание официальное

8 **охлажденное мясо птицы:** Свежее мясо птицы, полученное непосредственно после убоя птицы и охлаждения до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С.

9 **подмороженное мясо птицы:** Свежее мясо птицы, полученное непосредственно после убоя птицы и подмораживания до температуры в толще мышц от минус 2 °С до минус 3 °С.

10 **замороженное мясо птицы** (Нрк. *мороженое мясо птицы):* Мясо птицы после замораживания до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

11 **глубокозамороженное мясо птицы:** Мясо птицы после замораживания до температуры в толще мышц не выше минус 18 °С.

12 **размороженное мясо птицы** (Нрк. *дефростированное мясо птицы):* Замороженное или глубокозамороженное мясо птицы, подвергнутое оттаиванию до температуры в толще мышц от минус 1 °С до 4 °С.

13 **мясо птицы сублимационной сушки** (Нрк. *сублимированное мясо птицы):* Мясо птицы, полученное в результате удаления влаги путем превращения ее в пар непосредственно из замороженного состояния.

14 **обработанный мышечный желудок птицы:** Пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой мышечный желудок после удаления содержимого и кутикулы.

15 **обработанная печень птицы:** Пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой печень, состоящую из одной или более долей, после удаления желчного пузыря.

16 **обработанное сердце птицы:** Пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой сердце после удаления прилегающих жира и околосердечной сумки.

Примечание — Отходящие от сердца сосуды могут быть удалены при обработке.

17 **потроха птицы:** Пищевые продукты убоя птицы, к которым относятся обработанные печень, сердце и мышечный желудок.

18 **гребень птицы:** Пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой мясистое кожное образование после отделения от головы тушки птицы.

19 **обработанная голова птицы:** Пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой голову с глазами, клювом и гребнем или без них после отделения от полупотрошеной тушки птицы.

20 **обработанная шея птицы:** Пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой шейные позвонки с прилегающими к ним мякотными тканями после удаления трахеи и пищевода.

Примечание — Обработанная шея птицы может быть без кожи.

21 **обработанные ноги птицы:** Пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой ноги с когтями или без них, отделенные от тушки птицы в области заплюсневого сустава, очищенные, освобожденные от рогового слоя эпидермиса.

22 **пищевые субпродукты птицы:** Пищевые продукты убоя птицы, к которым относятся потроха, гребни, обработанные шея, голова, ноги птицы.

23 **часть тушки птицы:** Пищевой продукт, полученный в результате разделки потрошеной тушки птицы.

24 **полутушка птицы:** Часть тушки птицы, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две половины.

Примечания

1 На одной из половин тушки птицы могут оставаться киль грудной кости и/или позвоночник, и/или гузка птицы.

2 Полутушка птицы в зависимости от схемы разделки может быть: без кожи, без копчиковой железы или гузки, без брюшного жира.

25 **передняя часть тушки птицы:** Часть тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки тушки птицы по линии, проходящей примерно между грудным и поясничным позвонками и около среднего отростка грудной кости при сохранении целостности грудных мышц; включает грудку, крылья и прилегающую часть спинки.

Примечание — Передняя часть тушки птицы в зависимости от схемы разделки может быть без крыльев, без кожи.

26 **задняя часть тушки птицы:** Часть тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки тушки птицы по линии, проходящей примерно между грудным и поясничным позвонками и около среднего отростка грудной кости при сохранении целостности бедренных мышц; включает два окорочка с прилегающими частью спинки, брюшным жиром и гузкой.

Примечание — Задняя часть тушки птицы в зависимости от схемы разделки может быть: без копчиковой железы или гузки, без кожи, без брюшного жира.

27 **передняя четвертина тушки птицы:** Часть тушки птицы, полученная в результате разделки передней части тушки птицы вдоль позвоночника и киля грудной кости или поперечной разделки полутушки на две части; включает половину грудки, крыло и прилегающую половину спинки.

Примечания

1 Разделку передней части тушки птицы производят на примерно равные части.

2 Передняя четвертина тушки птицы в зависимости от схемы разделки может быть без кожи.

28 **задняя четвертина тушки птицы:** Часть тушки птицы, полученная в результате разделки задней части тушки птицы вдоль позвоночника или поперечной разделки полутушки на две части; включает окорочок с прилегающими частью спинки, брюшным жиром и половиной гузки.

Примечания

1 Разделку задней части тушки птицы производят на примерно равные части.

2 Задняя четвертина тушки птицы в зависимости от схемы разделки может быть: без кожи, без гузки, без брюшного жира.

29 **грудка тушки птицы:** Часть тушки птицы, состоящая из целой грузной кости с прилегающими к ней мякотными тканями.

Примечание — Грудка тушки птицы в зависимости от схемы разделки может быть: без кожи; с частью грудных ребер с прилегающими к ним мякотными тканями.

30 **половина грудки тушки птицы:** Часть грудки тушки птицы, полученная в результате ее разделки вдоль киля грудной кости на две части.

Примечание — Разделку грудки тушки птицы производят на примерно равные части.

31 **филе тушки птицы:** Часть тушки птицы, состоящая из большой и глубокой грудных мышц.

32 **большое филе тушки птицы:** Часть филе тушки птицы, состоящая из большой грудной мышцы.

33 **малое филе тушки птицы:** Часть филе тушки птицы, состоящая из глубокой грудной мышцы.

Примечание — Малое филе тушки птицы в зависимости от схемы разделки может быть с кончиком сухожилия или без него.

34 **окорочок тушки птицы:** Часть тушки птицы, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями.

Примечание — Окорочок тушки птицы в зависимости от схемы разделки может быть без кожи, с прилегающими брюшным жиром и кожей.

35 **бедро тушки птицы:** Часть тушки птицы, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями.

Примечание — Бедро тушки птицы в зависимости от схемы разделки может быть без кожи, с прилегающими брюшным жиром и кожей.

36 **голень тушки птицы:** Часть тушки птицы, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями.

Примечание — Голень тушки птицы в зависимости от схемы разделки может быть без кожи.

37 **крыло тушки птицы:** Часть тушки птицы, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей и костей кисти с прилегающими к ним мякотными тканями.

38 **кисть крыла тушки птицы:** Часть крыла тушки птицы, состоящая из запястных, пястно-запястной костей и пальцев с прилегающими к ним мякотными тканями.

39 **плечевая часть крыла тушки птицы:** Часть крыла тушки птицы, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями, отделенная по локтевому суставу.

Примечание — Плечевая часть крыла тушки птицы в зависимости от схемы разделки может быть без кожи.

40 **локтевая часть крыла тушки птицы:** Часть крыла тушки птицы, состоящая из локтевой и лучевой костей с прилегающими к ним мякотными тканями, отделенная в месте их соединения с плечевой частью и кистью крыла.

41 **плечевая часть крыла тушки птицы с локтевой частью:** Часть крыла тушки птицы, состоящая из плечевой и локтевой частей крыла.

42 **локтевая часть крыла тушки птицы с кистью:** Часть крыла тушки птицы, состоящая из соединенных локтевой части и кисти крыла.

43 **спинка тушки птицы:** Часть тушки птицы, состоящая из позвоночного столба с прилегающими к нему костями и мякотными тканями.

Примечание — Спинка тушки птицы в зависимости от схемы разделки может быть без копчиковой железы или гузки, без брюшного жира; с почками, с репродуктивными органами.

44 **верхняя часть спинки тушки птицы:** Часть спинки тушки птицы, состоящая из шейной и грудной частей позвоночного столба, с прилегающими к ним мякотными тканями.

45 **нижняя часть спинки тушки птицы:** Часть спинки тушки птицы, состоящая из тазовых и хвостовых частей позвоночного столба с прилегающими к ним мякотными тканями.

Примечание — Нижняя часть спинки тушки птицы в зависимости от схемы разделки тушки птицы или ее частей может быть без копчиковой железы или гузки, без брюшного жира, с почками, с репродуктивными органами.

46 **позвоночная часть тушки птицы:** Часть тушки птицы, состоящая из шейных, грудных, поясничных, крестцовых, хвостовых позвонков, пигостиля с прилегающими к ним мякотными тканями.

47 **каркас тушки птицы:** Часть тушки птицы, полученная в результате отделения от нее окорочков, крыльев и филе.

48 **гузка тушки птицы:** Часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков, пигостиля и прилегающих к ним мякотных тканей.

Примечание — Гузка тушки птицы в зависимости от схемы разделки может быть без копчиковой железы.

49 **обваленное мясо птицы:** Пищевой продукт, полученный в результате обвалки потрошеной тушки птицы и/или ее частей и представляющий собой их мякотную часть.

Примечание — В зависимости от наименования продуктов разделки тушки птицы образуются соответствующие термины, например, «обваленное мясо полутушки птицы» и т. д.

50 **кусковое мясо птицы:** Обваленное мясо птицы в виде отдельных кусков без грубых сухожилий и остатков костной и хрящевой тканей.

Примечание — Кусковое мясо птицы в зависимости от схемы разделки может быть без кожи и/или жировой ткани.

51 **белое мясо птицы:** Кусковое мясо птицы, отделенное от грудки и плечевой части крыла тушек птицы.

52 **красное мясо птицы:** Кусковое мясо птицы, отделенное от бедра и голени тушек птицы, грудки и плечевой части крыла уток и гусей.

53 **кость тушки птицы:** Пищевой продукт, полученный в результате обвалки потрошеной тушки птицы и/или ее частей и представляющий собой целую или измельченную кость.

54 **кожа тушки птицы:** Пищевой продукт, полученный в результате отделения кожного покрова от тушки птицы или ее частей.

55 **мясо птицы механической обвалки;** МПМО (Нрк. *фарш*): Пищевой продукт, полученный в результате обвалки потрошеной тушки птицы или ее частей методом сепарирования и представляющий собой тонкоизмельченную массу с нормируемым количеством и размером костной ткани.

56 **пищевой жир-сырец птицы:** Продукт, полученный в результате переработки птицы и/или разделки тушки птицы, представляющий собой жировую ткань.

57 **пищевой внутренний жир птицы:** Жир-сырец птицы, полученный в результате его извлечения из внутренней полости тушки птицы.

58 **пищевой брюшной жир птицы:** Внутренний жир, полученный в результате его извлечения из нижней части живота тушки птицы.

59 **пищевой кишечный жир птицы:** Внутренний жир, полученный в результате его снятия с кишок тушки птицы.

60 **пищевой топленый жир птицы** (Нрк. *топей):* Жир, полученный в результате вытапливания пищевого жира-сырца птицы.

61 **пищевой продукт из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Продукт, изготовленный из мяса [субпродуктов] птицы с добавлением или без добавления ингредиентов, соотношение которых регламентируется нормами, принятыми документами по техническому регулированию.

Примечания

1 В качестве ингредиентов могут быть пищевые продукты убоя других видов животных, растительные и другие виды компонентов.

2 Пищевой продукт из мяса [пищевых субпродуктов] птицы в зависимости от способа переработки могут подразделять на традиционный, кошерный, халал и другие в соответствии с религиозными требованиями.

62 **пищевой продукт из мяса [пищевых субпродуктов] птицы сублимационной сушки** (Нрк. *сублимированный продукт*): Продукт из мяса [субпродуктов], полученный в результате удаления влаги непосредственно из замороженного состояния.

63 **полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Пищевой продукт из мяса [субпродуктов] птицы, подготовленный к дальнейшей обработке.

Примечания

1 Полуфабрикат из мяса птицы может быть изготовлен с добавлением определенных рецептурой ингредиентов, например, мясных и/или растительных.

2 Полуфабрикат из субпродуктов птицы может быть изготовлен согласно установленной рецептуре из одного или нескольких видов субпродуктов с добавлением ингредиентов, например, мясных и/или растительных.

64 **натуральный полуфабрикат из мяса птицы:** Полуфабрикат из мяса птицы, изготовленный без разрушения исходной структуры мяса.

65 **кусковой полуфабрикат из мяса птицы:** Полуфабрикат из мяса птицы, изготовленный из частей тушки птицы в виде кусков различной формы и массы.

Примечание — Кусковой полуфабрикат из мяса птицы может быть крупнокусковой и мелкокусковой, мясокостный и бескостный, с кожей или без нее.

66 **рубленый полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы различной формы и массы, изготовленный из измельченного обваленного мяса [пищевых субпродуктов] птицы с добавлением или без добавления ингредиентов согласно установленной рецептуре.

67 **панированный полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленный с использованием сухой, жидкой или комбинированной панировки, нанесенной на поверхность.

68 **фаршированный полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленный с использованием начинки.

69 **маринованный полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленный с использованием маринадов.

70 **полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы в оболочке:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленный с использованием оболочки в соответствии с видом данного полуфабриката.

Примечание — Оболочки в соответствии с видом данного полуфабриката могут быть тестовые, колбасные и другие, например, полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы в тестовой оболочке — пельмени, в колбасной оболочке — купаты.

71 **фарш из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленный из обваленного мяса [пищевых субпродуктов] птицы, различной степени измельчения с добавлением или без добавления ингредиентов.

72 **колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Пищевой продукт из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, готовый к употреблению, установленной формы и/или размера, в оболочке или без нее, изготовленный из фарша из мяса [пищевых субпродуктов] птицы по определенной технологии.

73 **фаршированное колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы ручной или механической формовки, придающей продукту особый рисунок, изготовленное с использованием начинки.

Примечание — Начинки могут быть одно- или многокомпонентные, в том числе растительного и/или животного происхождения.

74 **вареная колбаса из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, подсушке, обжарке и последующей варке.

Примечание — Вареная колбаса из мяса [пищевых субпродуктов] птицы может быть изготовлена по технологии, предусматривающей совмещение отдельных процессов.

75 **ливерная колбаса из пищевых субпродуктов птицы:** Колбасное изделие из бланшированных пищевых субпродуктов птицы с добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре, подвергнутое при изготовлении варке.

76 **жареная колбаса из мяса птицы:** —

77 **полукопченая колбаса из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, обжарке, варке, горячему копчению и сушке.

Примечание — Полукопченая колбаса из мяса птицы может быть изготовлена по технологии, предусматривающей совмещение отдельных процессов.

78 **варено-копченая колбаса из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке.

Примечание — Варено-копченая колбаса из мяса птицы может быть изготовлена по технологии, исключающей процесс предварительного копчения.

79 **сырокопченая колбаса из мяса птицы** (Нрк. *твердокопченая колбаса, полусухая колбаса):* Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, холодному копчению и сушке.

Примечание — Сырокопченая колбаса из мяса птицы может быть изготовлена по технологии, предусматривающей совмещение отдельных процессов.

80 **сыровяленая колбаса из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое в процессе изготовления сушке по определенной технологии, предусматривающей угнетение гнилостной микрофлоры.

81 **сосиски из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 14 до 32 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующей варкой и/или копчению.

82 **сардельки из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 32 до 44 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующей варкой и/или копчению.

83 **хлеб из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы без оболочки, подвергнутое при изготовлении запеканию в форме.

84 **кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Пищевой продукт из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, подвергнутый тепловой кулинарной обработке и готовый к употреблению.

85 **вареное кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, подвергнутое тепловой кулинарной обработке во влажной среде.

86 **жареное кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, подвергнутое жарке в процессе кулинарной обработки.

87 **копченое кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, подвергнутое в процессе кулинарной обработки горячему копчению.

88 **запеченное кулинарное изделие из мяса птицы:** Кулинарное изделие из мяса птицы, подвергнутое в процессе кулинарной обработки запеканию.

89 **копчено-запеченное кулинарное изделие из мяса птицы:** Кулинарное изделие из мяса птицы, подвергнутое запеканию в дыму.

90 **варено-копченое кулинарное изделие из мяса птицы:** Кулинарное изделие из мяса птицы, подвергнутое варке и горячему копчению.

91 **паштет из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы мажущейся консистенции, подвергнутое варке.

92 **заливное из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков вареного мяса [пищевых субпродуктов] птицы без костей, уложенных слоем и залитых сверху концентрированным бульоном, образующим при охлаждении плотное желе.

Примечание — Заливное из мяса [пищевых субпродуктов] птицы может быть оформлено продуктами растительного происхождения, например, зеленым горошком, кусочками лимона, зеленью, пряностями.

93 **студень из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, охлажденное в форме или оболочке, изготовленное из измельченного вареного мяса [пищевых субпродуктов] птицы без костей с добавлением, согласно установленной рецептуре, специй и концентрированного бульона, желирующего при охлаждении.

94 **зельц из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, на разрезе которого просматривается желе, в оболочке или без нее, различной геометрической формы, изготовленное из кусочков вареного мяса [пищевых субпродуктов] птицы без костей и/или колбасных изделий из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, с добавлением ингредиентов и специй согласно установленной рецептуре.

95 **копченое изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Пищевой продукт из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, доведенный до готовности к употреблению с использованием посола и копчения.

96 **запеченное изделие из мяса птицы:** Пищевой продукт из мяса птицы, доведенный до готовности к употреблению с использованием посола и запекания.

97 **сыровяленый продукт из мяса птицы:** Пищевой продукт из мяса птицы, готовый к употреблению, подвергнутый в процессе изготовления сушке по определенной технологии.

98 **консервы из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Пищевой продукт из мяса [пищевых субпродуктов] птицы в герметичной таре, подвергнутый соответствующей термической обработке.

99 **паштетные консервы из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Консервы из мяса [пищевых субпродуктов] птицы мажущейся консистенции, изготовленные с добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре.

100 **фаршевые консервы из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Консервы из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленные из колбасного фарша из мяса [пищевых субпродуктов] птицы.

101 **консервы из мяса птицы в желе:** Консервы из мяса птицы, изготовленные с применением желирующих компонентов.

Примечание — В содержимом консервов должно просматриваться желе.

102 **консервы из мяса [пищевых субпродуктов] птицы в собственном соку:** Консервы из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленные сдобавлением специй и поваренной соли.

Примечание — Консервы из мяса [пищевых субпродуктов] птицы в собственном соку могут быть изготовлены без специй.

103 **консервы из мяса [пищевых субпродуктов] птицы в соусе:** Консервы из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленные из кусочков обваленного и/или необваленного мяса птицы с добавлением соуса согласно установленной рецептуре.

104 **пищевой бульон из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Продукт, полученный в результате варки мяса [пищевых субпродуктов] птицы, представляющий собой отвар.

Примечание — В зависимости от дальнейшей технологической обработки, использования и наличия в пищевом бульоне различных приправ и/или пищевых добавок образуются соответствующие термины, например, «пищевой бульон из мяса [пищевых субпродуктов] птицы с зеленью», «концентрированный пищевой бульон из мяса [пищевых субпродуктов] птицы», «сухой пищевой бульон из мяса [пищевых субпродуктов] птицы» и др.

Алфавитный указатель терминов

бедро тушки птицы 35
бульон из мяса птицы пищевой 104
бульон из пищевых субпродуктов птицы пищевой 104
голень тушки птицы 36
голова птицы обработанная 19
гребень птицы 18
грудка тушки птицы 29
гузка тушки птицы 48
желудок птицы мышечный обработанный 14
жир птицы брюшной пищевой 58
жир птицы внутренний пищевой 57
жир птицы кишечный пищевой 59
жир птицы топленый пищевой 60
жир-сырец птицы пищевой 56
заливное из мяса птицы 92
заливное из пищевых субпродуктов птицы 92
зельц из мяса птицы 94
зельц из пищевых субпродуктов птицы 94
изделие из мяса птицы запеченное 96
изделие из мяса птицы колбасное 72
изделие из мяса птицы колбасное фаршированное 73
изделие из мяса птицы копченое 95
изделие из мяса птицы кулинарное 84
изделие из мяса птицы кулинарное вареное 85
изделие из мяса птицы кулинарное варено-копченое 90
изделие из мяса птицы кулинарное запеченное 88
изделие из мяса птицы кулинарное жареное 86
изделие из мяса птицы кулинарное копченое 87
изделие из мяса птицы кулинарное копчено-запеченное 89
изделие из пищевых субпродуктов птицы колбасное 72
изделие из пищевых субпродуктов птицы колбасное фаршированное 73
изделие из пищевых субпродуктов птицы копченое 95
изделие из пищевых субпродуктов птицы кулинарное 84
изделие из пищевых субпродуктов птицы кулинарное вареное 85
изделие из пищевых субпродуктов птицы кулинарное жареное 86
изделие из пищевых субпродуктов птицы кулинарное копченое 87
каркас тушки птицы 47
кисть крыла тушки птицы 38
кожа тушки птицы 54
колбаса из мяса птицы вареная 74
колбаса из мяса птицы варено-копченая 78
колбаса из мяса птицы жареная 76
колбаса из мяса птицы полукопченая 77
колбаса из мяса птицы сыровяленая 80
колбаса из мяса птицы сырокопченая 79
колбаса из пищевых субпродуктов птицы вареная 74
колбаса из пищевых субпродуктов птицы ливерная 75
колбаса полусухая 79
колбаса твердокопченая 79
консервы из мяса птицы 98
консервы из мяса птицы в желе 101
консервы из мяса птицы в собственном соку 102
консервы из мяса птицы в соусе 103
консервы из мяса птицы паштетные 99
консервы из мяса птицы фаршевые 100
консервы из пищевых субпродуктов птицы 98
консервы из пищевых субпродуктов птицы в собственном соку 102
консервы из пищевых субпродуктов птицы в соусе 103
консервы из пищевых субпродуктов птицы паштетные 99

консервы из пищевых субпродуктов птицы фаршевые 100
кость тушки птицы 53
крыло тушки птицы 37
МПМО 55
мясо птицы 4
мясо птицы белое 51
мясо птицы глубокозамороженное 11
мясо птицы дефростированное 12
мясо птицы замороженное 10
мясо птицы красное 52
мясо птицы кусковое 50
мясо птицы механической обвалки 55
мясо птицы мороженое 10
мясо птицы обваленное 49
мясо птицы остывшее 7
мясо птицы охлажденное 8
мясо птицы парное 6
мясо птицы подмороженное 9
мясо птицы размороженное 12
мясо птицы свежее 5
мясо птицы сублимационной сушки 13
мясо птицы сублимированное 13
ноги птицы обработанные 21
окорочок тушки птицы 34
паштет из мяса птицы 91
паштет из пищевых субпродуктов птицы 91
печень птицы обработанная 15
половина грудки тушки птицы 30
полутушка птицы 24
полуфабрикат из мяса птицы 63
полуфабрикат из мяса птицы в оболочке 70
полуфабрикат из мяса птицы кусковой 65
полуфабрикат из мяса птицы маринованный 69
полуфабрикат из мяса птицы натуральный 64
полуфабрикат из мяса птицы панированный 67
полуфабрикат из мяса птицы рубленый 66
полуфабрикат из мяса птицы фаршированный 68
полуфабрикат из пищевых субпродуктов птицы 63
полуфабрикат из пищевых субпродуктов птицы в оболочке 70
полуфабрикат из пищевых субпродуктов птицы маринованный 69
полуфабрикат из пищевых субпродуктов птицы панированный 67
полуфабрикат из пищевых субпродуктов птицы рубленый 66
полуфабрикат из пищевых субпродуктов птицы фаршированный 68
потроха птицы 17
продукт из мяса птицы пищевой 61
продукт из мяса птицы сублимационной сушки пищевой 62
продукт из мяса птицы сыровяленый 97
продукт из пищевых субпродуктов птицы пищевой 61
продукт из пищевых субпродуктов птицы сублимационной сушки пищевой 62
продукт сублимированный 62
продукт убоя птицы пищевой 1
сардельки из мяса птицы 82
сердце птицы обработанное 16
сосиски из мяса птицы 81
спинка тушки птицы 43
студень из мяса птицы 93
студень из пищевых субпродуктов птицы 93
субпродукты птицы пищевые 22
топец 60
тушка птицы полупотрошеная 2
тушка птицы потрошеная 3
фарш 55

фарш из мяса птицы 71
фарш из пищевых субпродуктов птицы 71
филе тушки птицы 31
филе тушки птицы большое 32
филе тушки птицы малое 33
хлеб из мяса птицы 83
часть крыла тушки птицы локтевая 40
часть крыла тушки птицы плечевая 39
часть крыла тушки птицы с кистью локтевая 42
часть крыла тушки птицы с локтевой частью плечевая 41
часть спинки тушки птицы верхняя 44
часть спинки тушки птицы нижняя 45
часть тушки птицы 23
часть тушки птицы задняя 26
часть тушки птицы передняя 25
часть тушки птицы позвоночная 46
четвертина тушки птицы задняя 28
четвертина тушки птицы передняя 27
шея птицы обработанная 20

УДК 637.544:006.354 ОКС 01.040.67 Н00

Ключевые слова: термин, определение, продукты пищевые убоя птицы, мясо птицы, пищевые субпродукты птицы, пищевой продукт из мяса птицы, часть тушки птицы, потрошеная тушка птицы, полуфабрикат из мяса птицы, колбаса из мяса птицы, консервы из мяса птицы, кулинарное изделие из мяса птицы

Редактор *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 17.12.2018. Подписано в печать 27.12.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,48.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе. 11.
gost.e-ecolog.ru @mail.ru

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т. д. 31. к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru