ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52469— 2005

Птицеперерабатывающая промышленность

ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ

Термины и определения

Издание официальное

БЗ 12— 2005/349

Москва
Стандартинформ
2006

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)

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 29 декабря 2005 г. № 487-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном 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 национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет

© Стандартинформ, 2006

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 переработки птицы.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

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

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

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

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно, при необходимости, изменять, 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.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а нерекомендуемые термины-синонимы — курсивом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Птицеперерабатывающая промышленность

ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ

Термины и определения

Poultry processing industry. Poultry processing.
Terms and definitions

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области переработки сельскохозяйственной птицы в промышленных условиях.

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

2 Термины и определения

1 **птица (для убоя)**: Сельскохозяйственная птица, предназначенная для убоя и переработки в промышленных условиях и отвечающая требованиям действующего ветеринарного законодательства.

Примечание — К сельскохозяйственной птице относят водоплавающую и сухопутную птицу промышленного откорма.

2 **партия птицы для убоя:** Количество единовременно направляемое на убой сельскохозяйственной птицы одного вида и возраста, сопровождаемое одним ветеринарным документом установленной формы.

Примечание — Под птицей для убоя одного вида понимаются, например, куры, индейки, цесарки, перепела, утки или гуси.

3 **масса птицы для убоя:** Фактическая масса птицы для убоя, установленная в момент взвешивания при ее сдаче-приемке.

4 **скидка с массы птицы для убоя:** Установленная величина снижения массы птицы для убоя на содержимое зоба и желудочно-кишечного тракта, определяемая при ее сдаче-приемке.

5 **предубойная масса птицы:** Масса птицы для убоя, зафиксированная при ее сдаче - приемке с учетом скидки с массы птицы для убоя.

6 **контрольное взвешивание птицы для убоя:** Установление массы птицы для убоя путем взвешивания определенного количества птицы для убоя, отобранного от партии, при возникновении разногласий между поставщиком и приемщиком.

7 **предубойная выдержка птицы для убоя** (Нрк. *Голодная выдержка*): Содержание птицы для убоя без корма перед убоем в течение установленного времени.

8 **упитанность птицы для убоя:** Степень развития мышечной и жировой ткани птицы для убоя.

9 **классификация птицы для убоя:** Деление птицы для убоя по видам и возрастным группам.

Примечание — Классификация птицы для убоя может включать также деление птицы для убоя по массе, полу и упитанности.

Издание официальное

10 **переработка птицы** (Нрк. *Боенская обработка птицы*): Комплекс технологических операций, в результате которых из птицы для убоя производят пищевые и непищевые продукты убоя птицы.

11 **технические отходы переработки птицы:** Продукты убоя птицы, не предназначенные для получения пищевых продуктов.

Примечание — К техническим отходам переработки птицы относят пищеводы, зобы, желчные пузыри, трахеи и т. д.

12 **навешивание птицы:** Операция по закреплению птицы для убоя на подвеске конвейера для подачи ее к месту переработки.

13 **оглушение птицы для убоя:** Целенаправленное воздействие на организм птицы для убоя временного ограничения ее способности к движению при работе сердца перед убоем.

Примечание — Например, электрооглушением — воздействием электрическим током на организм птицы перед убоем.

14 **убой птицы** (Нрк. *Забой птицы, зарез птицы*): Перерезание вен и артерий птицы для убоя.

15 **контрольный убой птицы:** Убой птицы при возникновении разногласий в определении упитанности птицы для убоя и наличия в зобе корма и твердых включений.

16 **вынужденный убой птицы:** Убой больной или подозрительной по заболеванию птицы для убоя по указанию и под контролем ветеринарной службы.

17 **вид убоя птицы:** Убой птицы с применением различных специальных операций.

Примечание — Например, убой птицы с применением оглушения перед обескровливанием называется традиционным; с применением ритуальной системы убоя, принятой у иудеев, — кошерным; с применением ритуальной системы убоя, принятой у мусульман, — халалным.

18 **внутренний способ убоя птицы** (Нрк. *Убой «вращел»*): Убой птицы, заключающийся в перерезании через ротовую полость кровеносных сосудов в месте соединения яремной и мостовой вен.

19 **наружный способ убоя птицы:** Убой птицы, заключающийся в перерезании кожи шеи, яремной вены и сонной артерии.

20 **обескровливание птицы:** Естественное истечение крови после убоя птицы.

21 **шпарка птицы** (Нрк. *Полушпарка, полуошпаривание*): Тепловое воздействие после обескровливания птицы с целью ослабления удерживаемости оперения в коже птицы для его удаления.

22 **ощипка убитой птицы:** Удаление оперения с убитой птицы после шпарки.

23 **тушка птицы** (Нрк. *Битая птица, свежезабитая птица, свежеубитая птица*): Обескровленная в процессе переработки птица, с которой удалено оперение.

24 **воскование тушки птицы** (Нрк. *Восковой способ снятия оперения, восковая ощипка*): Обработка поверхности тушки водоплавающей птицы легкоплавящейся и быстрозастывающей воскообразной массой установленного состава с целью удаления пеньков и остатков оперения.

25 **опаливание тушки птицы:** Обработка поверхности тушки птицы пламенем с целью удаления волосовидного пера.

26 **полупотрошение тушки птицы:** Удаление из тушки птицы кишечника с клоакой, яйцевода и сформировавшихся яиц.

27 **потрошение тушки птицы** (Нрк. *Нутровка*): Удаление из тушки птицы внутренних органов, отделение головы, шеи и ног.

28 **зачистка тушки птицы** (Нрк. *Туалет тушки птицы*): Удаление с внешней и внутренней поверхностей тушки птицы загрязнений и дефектов.

29 **категория тушки птицы** (Нрк. *Сорт тушки птицы)*: Характеристика тушки птицы по упитанности и качеству обработки.

30 **антимикробная обработка тушки птицы:** Физическая и/или химическая, и/или биологическая обработка, применяемая в процессе переработки тушки птицы для уничтожения или подавления жизнедеятельности патогенных микроорганизмов.

31 **охлаждение мяса птицы:** Искусственный отвод тепла от мяса птицы с понижением его температуры в толще мышц не ниже криоскопической и не выше 4 °С.

32 **водяное охлаждение тушки птицы:** Охлаждение тушки птицы в процессе переработки погружением, орошением холодной водой.

33 **воздушное охлаждение тушки птицы:** Охлаждение тушки птицы в процессе переработки холодным воздухом.

34 **воздушно-распылительное охлаждение тушки птицы:** Охлаждение тушки птицы холодным воздухом, поступающим с мелкой водяной пылью, в процессе переработки.

35 **замораживание мяса птицы:** Искусственный отвод тепла от мяса птицы с понижением его температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

36 **сортировка тушки птицы:** Определение категории тушки птицы.

37 **формование тушки птицы:** Придание тушке птицы формы, удобной для упаковывания и улучшающей ее товарный вид в процессе переработки.

38 **естественные потери массы тушки птицы** (Нрк. *Естественная убыль мяса птицы, усушка*): Уменьшение массы тушки птицы в результате испарения влаги при охлаждении, замораживании и хранении.

39 **намин на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся уплотнением или вздутием кожи и подкожного мышечного слоя на тушке птицы, возникающий на киле грудной кости в период выращивания птицы и сопровождающийся иногда воспалительными явлениями различного характера.

40 **подсид на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся наличием на грудной и брюшной части тушки птицы участков со стертыми очинами перьев или повреждением верхних слоев кожи.

41 **расклев на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся повреждением кожи тушки птицы без наличия воспалительного процесса, возникающий при расклевывании.

42 **дерматит на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся воспалением кожи птицы.

43 **точечное кровоизлияние на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся скоплением в коже тушки птицы крови, истекшей из поврежденных капилляров.

44 **кровоподтек на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся подкожным или внутримышечным скоплением крови, истекшей из поврежденных кровеносных сосудов в результате травматического повреждения тушки птицы.

45 **ссадина на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся наличием механического повреждения верхних слоев кожи тушки птицы.

46 **царапина на тушке птицы:** Дефект, характеризующийся наличием механического повреждения верхних и более глубоких слоев кожи тушки птицы в виде узкой полоски.

47 **разрыв кожи на тушке птицы** (Нрк. *Порыв*): Дефект, характеризующийся нарушением целостности кожи тушки птицы без повреждения мышечной ткани.

48 **перешпарка тушки птицы** (Нрк. *Тепловой ожог*): Дефект, характеризующийся слущиванием эпидермиса кожи тушки при шпарке птицы в виде снятия поверхностного слоя кожи с отдельных участков тушки птицы.

49 **холодильный ожог тушки птицы:** Дефект, характеризующийся местным высушиванием поверхностного слоя замороженной тушки птицы с частично или полностью измененным цветом окраски и/или тактильными свойствами.

50 **разделка тушки птицы:** Разделение тушки птицы на части с учетом анатомического расположения в них мышц и костей по установленной схеме получения пищевых продуктов.

51 **обвалка мяса птицы:** Отделение мякотной части от костей потрошеной тушки птицы или ее частей.

Примечание — Обвалка мяса птицы может осуществляться с применением ручных или механических операций.

52 **обработка пищевых субпродуктов птицы:** Комплекс технологических операций, в результате которых обеспечивается улучшение товарного вида пищевых субпродуктов птицы.

53 **обработка жира-сырца птицы:** Комплекс технологических операций по отделению жировой ткани от прирезей, а также мойки и стекания воды.

54 **вытапливание жира-сырца птицы:** Комплекс технологических операций, в результате которых путем нагрева жира-сырца птицы получают топленый жир птицы.

55 **отстаивание топленого жира птицы:** Удаление взвешенных примесей и влаги из топленого жира птицы.

56 **отсолка топленого жира птицы:** Введение электролитов при отстаивании топленого жира птицы с целью его ускорения.

Примечание — Например, в качестве электролита может быть использована поваренная соль.

57 **сортировка пищевого топленого жира птицы:** Определение сорта пищевого топленого жира птицы в зависимости от показателей качества.

58 **рафинация топленого жира птицы:** Комплекс технологических операций очистки топленого жира птицы, включающий операции: отстаивание, гидратацию, нейтрализацию, промывку.

59 **гидратация топленого жира птицы:** Удаление гидрофильных веществ и взвесей в процессе очистки топленого жира птицы водой и/или солевым раствором.

60 **нейтрализация топленого жира птицы:** Удаление свободных жирных кислот в процессе очистки топленого жира птицы водным раствором щелочей.

61 **промывка топленого жира птицы:** Удаление нелипидных примесей в процессе очистки топленого жира птицы питьевой водой.

Алфавитный указатель терминов

вид убоя птицы 17
взвешивание птицы для убоя контрольное 6
восковвание тушки птицы 24
восковая ощипка 24
выдержка голодная 7
выдержка птицы для убоя предубойная 7
вытапливание жира-сырца птицы 54
гидратация топленого жира птицы 59
дерматит на тушке птицы 42
забой птицы 14
зарез птицы 14
замораживание тушки птицы 35
зачистка тушки птицы 28
категория тушки птицы 29
классификация птицы для убоя 9
кровоизлияние на тушке птицы точечное 43
кровоподтек на тушке птицы 44
масса птицы для убоя 3
масса птицы предубойная 5
навешивание птицы 12
намин на тушке птицы 39
нейтрализация топленого жира птицы 60
нутровка 27
обескровливание птицы 20
обвалка мяса птицы 51
обработка жира-сырца птицы 53
обработка пищевых субпродуктов птицы 52
обработка птицы боенская 10
обработка тушки птицы антимикробная 30
оглушение птицы для убоя 13
опаливание тушки птицы 25
отсолка топленого жира птицы 56
отстаивание топленого жира птицы 55
отходы переработки птицы технические 11
охлаждение тушки птицы 31
охлаждение тушки птицы водяное 32
охлаждение тушки птицы воздушное 33
охлаждение тушки птицы воздушно-распылительное 34
ожог тепловой 48
ожог тушки птицы холодильный 49
ощипка убитой птицы 22
партия птицы для убоя 2
переработка птицы 10
подсид на тушке птицы 40
полупотрошение тушки птицы 26
полушпарка 21
полуошпаривание 21
потери массы тушки птицы естественные 38
потрошение тушки птицы 27
перешпарка тушки птицы 48
порыв 47
промывка 61
птица 1
птица битая 25
птица свежезабитая 25
птица свежеубитая 25
птица для убоя 1

разделка тушки птицы 50
расклев на тушке птицы 41
разрыв кожи на тушке птицы 47
рафинация топленого жира птицы 58
скидка с массы птицы для убоя 4
сорт тушки птицы 29
сортировка пищевого топленого жира птицы 57
сортировка тушки птицы 36
способ убоя птицы внутренний 18
способ убоя птицы наружный 19
способ снятия оперения восковой 24
ссадина на тушке птицы 45
тувлет тушки птицы 28
тушка птицы 23
убой «вращел» 18
убой птицы 14
убой птицы вынужденный 16
убой птицы контрольный 15
убыль мяса птицы естественная 38
упитанность птицы для убоя 8
усушка 38
формование тушки птицы 37
царапина на тушке птицы 46
шпарка птицы 21

УДК 637.544:006.354 ОКС 67.120.20 Н00

Ключевые слова: термин, определение, убой, переработка, птица для убоя, партия птицы, скидка с массы птицы для убоя, переработка птицы, упитанность, охлаждение, замораживание, разделка

Редактор *В.Н. Копысов*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 09.02.2006. Подписано в печать 04.04.2006. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,80. Тираж 304 экз. Зак. 147 С 2551.

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

gost.e-ecolog.ru