ГОСТ 21784—76

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО ПТИЦЫ

(ТУШКИ КУР, УТОК, ГУСЕЙ, ИНДЕЕК, ЦЕСАРОК)

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.54:006.354 Группа Н16

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО ПТИЦЫ
(тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок)

Технические условия

ГОСТ 21784—76

Poultry meat (carcasse of hens, ducks, geese, turkeys, guiner-fowls. Technical requirements

МКС 67.120.20
ОКП 92 1160

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 29.04.76 № 1024 дата введения установлена

с 01.01.77

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы* (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок), выпускаемое промышленными предприятиями для реализации в торговой сети, сети общественного питания, а также для промышленной переработки, признанное ветеринарным надзором годным на пищевые цели.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мясо птицы должно быть выработано в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции по выработке мяса птицы с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для выработки мяса птицы используется сельскохозяйственная птица по ГОСТ 18292—85**.

1.3. В зависимости от возраста птицы мясо подразделяют на мясо молодой и взрослой птицы.

К мясу молодой птицы относят тушки цыплят, бройлеров-цыплят, утят, гусят, индюшат и цесарят с неокостеневшим (хрящевидным) килем грудной кости, с неороговевшим клювом, с нежной эластичной кожей на тушке. На ногах тушек цыплят, бройлеров-цыплят, индюшат и цесарят гладкая, плотно прилегающая чешуя и неразвитые в виде бугорков шпоры; утят и гусят — нежная кожа.

К мясу взрослой птицы относят тушки кур, уток, гусей, индеек и цесарок с окостеневшим (твердым) килем грудной кости и ороговевшим клювом. На ногах у тушек кур, индеек и цесарок грубая чешуя, у тушек уток и гусей — грубая кожа. Шпоры у петухов и индюков твердые.

1.4. Масса остывшей полупотрошеной тушки молодой птицы должна быть не менее указанной в табл. 1.

Таблица 1

Тушки	Масса, г
Цыплят	480
Бройлеров-цыплят	640
Утят	1040
Гусят	1580
Индюшат	1620
Цесарят	480

Допускается выпускать тушки цыплят массой в полупотрошеном виде от 400 до 480 г, по упитанности и обработке соответствующих требованиям настоящего стандарта, в количестве, не превышающем 15 % от общего числа тушек в партии.

1.5. Тушки птицы подразделяют на полупотрошеные, потрошеные и потрошеные с комплектом потрохов и шеей.

* На территории Российской Федерации в части мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров) действует ГОСТ Р 52702—2006.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52837—2007.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (август 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в ноябре 1981 г., декабре 1990 г. (ИУС 2—82, 2—91).

© Издательство стандартов, 1976
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Полупотрошеные — тушки, у которых удален кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод (у женских особей).

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 нижней части живота не удаляется.

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, целлофан или пергамент.

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

1.7. По упитанности и качеству обработки тушки птицы всех видов подразделяют на две категории: первую и вторую.

1.7.1. По упитанности тушки птицы всех видов должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

1.7.2. Тушки птицы должны быть хорошо обескровлены, чистые, без остатков пера, пуха, пеньков и волосовидных перьев, воска (для тушек водоплавающей птицы, подвергавшихся воскованию), царапин, разрывов, пятен, кровоподтеков, остатков кишечника и клоаки. У полупотрошеных тушек полость рта и клюв должны быть очищены от корма и крови, ноги — от загрязнений, известковых наростов и наминов.

Таблица 2

Вид птицы	Характеристика упитанности (нижний предел)	
	Первая категория	Вторая категория
Цыплята	Мышцы тушки хорошо развиты. Отложения подкожного жира в области нижней части живота и в виде прерывистой полоски на спине. Киль грудной кости слегка выделяется	Мышцы тушки развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы образуют угол без впадин. Незначительное отложение подкожного жира в области нижней части спины и живота. Отложения подкожного жира могут отсутствовать при вполне удовлетворительно развитых мышцах тушки
Бройлеры-цыплята	Мышцы тушки очень хорошо развиты. Форма груди округлая. Отложения подкожного жира в области нижней части живота. Киль грудной кости не выделяется	Мышцы тушки развиты вполне удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Отложения подкожного жира могут отсутствовать. Киль грудной кости может выделяться
Куры	Мышцы тушки хорошо развиты. Форма груди округлая. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. Киль грудной кости не выделяется	Мышцы тушки развиты удовлетворительно. Форма груди угловатая. Незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота и спины. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах. Киль грудной кости выделяется
Утята	Мышцы тушки хорошо развиты. Отложения подкожного жира на груди и животе. Киль грудной кости не выделяется	Мышцы тушки развиты удовлетворительно. Небольшие отложения подкожного жира на груди и животе. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах. Киль грудной кости может выделяться.
Утки	Мышцы тушки хорошо развиты. Отложения подкожного жира на груди, животе и спине. Киль грудной кости не выделяется	Мышцы тушки развиты удовлетворительно. Незначительные отложения подкожного жира на груди и животе. Допускается отсутствие жировых отложений на животе и спине при вполне удовлетворительно развитых мышцах. Киль грудной кости может выделяться
Гусята	Мышцы тушки хорошо развиты. Отложения подкожного жира на груди и животе. Киль грудной кости не выделяется	Мышцы тушки развиты удовлетворительно, форма груди угловатая. Незначительные отложения подкожного жира на животе. Допускается отсутствие подкожного жира при вполне удовлетворительно развитых мышцах тушки. Киль грудной кости может выделяться

Продолжение табл. 2

Вид птицы	Характеристика упитанности (нижний предел)	
	Первая категория	Вторая категория
Гуси	Мышцы тушки хорошо развиты. Значительные отложения подкожного жира на груди, животе, под крылом и на спине. Киль грудной кости не выделяется	Мышцы тушки развиты удовлетворительно, форма груди угловатая. Незначительные отложения подкожного жира на груди и животе. Киль грудной кости может выделяться
Индюшата	Мышцы тушки хорошо развиты. Отложения подкожного жира на груди и животе. Киль грудной кости может слегка выделяться	Мышцы тушки развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы образуют угол без впадин. Незначительное отложение подкожного жира в области нижней части спины и живота. Отложения подкожного жира могут отсутствовать при вполне удовлетворительно развитых мышцах тушки
Индейки	Мышцы тушки хорошо развиты. Форма груди округлая. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине. Киль грудной кости не выделяется	Мышцы тушки развиты удовлетворительно, форма груди угловатая. Небольшие отложения подкожного жира на спине и животе. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах. Киль грудной кости выделяется
Цесарята	Мышцы тушки хорошо развиты. Незначительные отложения жира в области нижней части живота и в виде прерывистой полоски на спине. Киль грудной кости слегка выделяется	Мышцы тушки развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Небольшие отложения жира на нижней части живота. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах. Киль грудной кости может выделяться
Цесарки	Мышцы тушки хорошо развиты. Форма груди округлая. Отложения подкожного жира на животе и в виде прерывистой полоски на спине. Киль грудной кости не выделяется	Мышцы тушки развиты удовлетворительно. Форма груди угловатая. Небольшие отложения жира на нижней части живота. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах. Киль грудной кости выделяется

Примечание. Тушки птицы всех видов, не удовлетворяющие по упитанности требованиям второй категории, относят к тощим.

Допускается:

на тушках птицы первой категории — единичные пеньки и легкие ссадины, не более двух разрывов кожи длиной по 1 см каждый (только не на груди), незначительное слущивание эпидермиса кожи;

на тушках птицы второй категории — незначительное количество пеньков и ссадин, не более трех разрывов кожи длиной до 2 см каждый, слущивание эпидермиса кожи, не резко ухудшающее товарный вид тушки.

1.7.3. Тушки птицы, соответствующие по упитанности требованиям первой категории, а по качеству обработки — второй категории, относят ко второй категории.

1.7.4. Не допускаются к реализации в торговой сети и в сети общественного питания, а используются для промышленной переработки следующие тушки птицы: не соответствующие второй категории по упитанности и качеству обработки; с искривлениями спины и грудной кости; с царапинами на спине; замороженные более одного раза; имеющие темную пигментацию, кроме индеек и цесарок.

1.7.5. Тушки старых петухов, соответствующие первой категории, но имеющие шпоры длиннее 15 мм, относят ко второй категории.

1.8. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, антибиотиков, гормональных препаратов, нитрозаминов и пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Мясо птицы принимают партиями.

Под партией понимают любое количество мяса птицы одного вида и категории, одной даты убоя, выработанное на одном предприятии, оформленное одним документом о качестве и ветеринарным свидетельством.

2.2. Для проверки соответствия качества мяса птицы требованиям настоящего стандарта из разных мест партии производят выборку 5 % ящиков.

2.3. При получении неудовлетворительных результатов приемки проверке подлежит каждая тушка партии.

2.4. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина B_1, антибиотиков, гормональных препаратов, нитрозаминов и пестицидов осуществляется в соответствии с установленным порядком.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. В случае возникновения сомнения в свежести мяса птицы производят отбор образцов по ГОСТ 7702.0—74* и методы исследования по ГОСТ 7702.0—74, 7702.1—74 и ГОСТ 7702.2.2-93 — ГОСТ 7702.2.4-93, ГОСТ 7702.2.5—93**, ГОСТ 7702.2.6—93.

3.2. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86, афлатоксина B_1, антибиотиков, гормональных препаратов, нитрозаминов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Тушки всех видов птицы выпускают индивидуально упакованными в пакеты из полимерной пленки, разрешенной Министерством здравоохранения СССР для контакта с пищевыми продуктами, или без упаковки.

Полупотрошеные тушки упаковывают в пакет из полимерной пленки вместе с предварительно отделенными ногами.

4.2. Маркировку тушек птицы, кроме индивидуально упакованных в пакеты из полимерной пленки, производят электроклеймом или наклеиванием этикеток. Электроклеймо, для первой категории цифру 1, для второй категории цифру 2, наносят на наружную поверхность голени: у тушек цыплят, цыплят-бройлеров, цесарят, кур, утят, цесарок — на одну ногу; у тушек уток, гусят, гусей, индюшат и индеек — на обе ноги. Изображение клейма должно быть четким.

Бумажную этикетку розового цвета для первой категории и зеленого для второй категории наклеивают на ногу полупотрошеной тушки ниже заплюсневого сустава, а потрошеной — выше заплюсневого сустава.

На этикетке должно быть указано сокращенное наименование союзной республики, слово «Ветосмотр» и номер предприятия.

4.3. На пакете с тушкой, запечатанном липкой лентой или металлической скрепкой, или ярлыке, вложенном в пакет, должны быть указаны:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и товарный знак;

вид птицы, категория и способ обработки тушек птицы;

пищевая и энергетическая ценность (информационные сведения);

слово «Ветосмотр»;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.4. Тушки птицы упаковывают в дощатые ящики № 19, 20, 22 по ГОСТ 10131—93, в ящики № 15—I, 15—II и 16—I, 16—II из гофрированного картона по ГОСТ 13513—86 или многооборот-

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51944—2002 (здесь и далее).

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51921—2002.

ную тару (ящики из нержавеющего металла), разрешенную Министерством здравоохранения СССР для упаковывания 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—75, ящиков из гофрированного картона — пергаментом по ГОСТ 1341—97, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354—82, повиденовой и другой полимерной пленкой, разрешенной Министерством здравоохранения СССР для упаковывания пищевых продуктов. Выступающими концами бумаги или пленки тушки накрывают сверху. Если каждая тушка птицы упакована в пакет из полимерного материала, то ящик бумагой, пленкой или пергаментом не выстилают.

Тушки птицы укладывают в ящик в один ряд по высоте. В ящик укладывают тушки птицы одного вида, категории упитанности и способа обработки. Укладывание тушек птицы в ящики из гофрированного картона должно быть плотным, но не вызывать деформации стенок ящиков.

Мороженые тушки птицы, не упакованные в пакеты из полимерного материала, должны быть разделены прокладками из растительного пергамента по ГОСТ 1341—97 или подпергамента по ГОСТ 1760—86. Ящики из гофрированного картона применяют при выработке мяса птицы только в замороженном состоянии.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.5. Транспортную тару маркируют по ГОСТ 14192—96. Маркировку наносят непахнущей краской или наклеивают бумажный ярлык. На трафарете или ярлыке должны быть указаны:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и товарный знак;

условные обозначения вида птицы, категории и способ обработки тушек птицы;

количество тушек;

масса нетто и брутто;

дата выработки;

обозначение настоящего стандарта.

Ярлык должен иметь полоску по диагонали: розовую для первой категории и зеленую для второй категории.

Такой же ярлык, но с указанием номера упаковщика помещают внутрь ящика.

Условные обозначения тушек птицы

По виду и возрасту:

цыплята — Ц;

бройлеры-цыплята — ЦБ;

куры — К;

утята — УМ;

утки — У;

гусята — ГМ;

гуси — Г;

индюшата — ИМ;

индейки — И;

цесарята — СМ;

цесарки — С.

По способу обработки (после условного обозначения вида птицы):

полупотрошеные — Е;

потрошеные — ЕЕ;

потрошеные с комплектом потрохов и шеей — Р.

По упитанности (после условного обозначения способа обработки):

первая категория — 1;

вторая категория — 2;

не соответствующие по упитанности первой и второй категориям (тощие) — Т.

4.6. Ящики с мясом птицы, направляемым на промышленную переработку, дополнительно маркируют буквой «П».

4.7. Мясо птицы должно транспортироваться в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.8. Охлажденное мясо птицы хранят при температуре от 0 до плюс 2 °С и относительной влажности воздуха 80—85 % не более пяти суток со дня выработки.

4.9. Мороженое мясо птицы хранят на холодильниках при относительной влажности воздуха 85—95 %. Сроки хранения мороженого мяса со дня выработки не должны быть более указанных в табл. 3.

Таблица 3

Вид птицы	Срок хранения, в месяцах, при температуре							
	минус 12 °С		минус 15 °С		минус 18 °С		минус 25 °С и ниже	
	неупакованных тушек	упакованных в пленку тушек	неупакованных тушек	упакованных в пленку тушек	неупакованных тушек	упакованных в пленку тушек	неупакованных тушек	упакованных в пленку тушек
Куры, индейки, цесарки	5	8	7	10	10	12	12	14
Цыплята, бройлеры-цыплята, индюшата, цесарята	4	8	6	10	8	12	11	14
Гуси, утки	4	6	5	8	7	10	11	12
Гусята, утята	3	6	4	8	6	10	10	12

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 28.09.2009. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70. Тираж 59 экз. Зак. 654.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
nfo@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