ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53597— 2009

МЯСО ПТИЦЫ, СУБПРОДУКТЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

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 15 декабря 2009 г. № 910-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Сентябрь 2011 г.

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 Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2010
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

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

Поправка к ГОСТ Р 53597—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы и пищевых субпродуктов птицы и устанавливает	Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы и пищевых субпродуктов птицы и устанавливает
Раздел 2	—	ГОСТ Р 54676—2011 Жиры птицы пищевые. Технические условия
Пункт 4.3, первый абзац	ГОСТ Р 53157	ГОСТ Р 53157 и жир-сырец птицы по ГОСТ Р 54676
Пункт 5.2, заголовок	**субпродуктов**	**субпродуктов и жира-сырца**
Подпункт 5.2.1, первый абзац	Субпродукты	Субпродукты и жир-сырец
Подпункт 5.2.1, после первого абзаца	—	Общая масса точечных проб жира-сырца должна быть не менее 300 г.
Подпункты 5.2.2, 5.2.3 (6 раз)	субпродуктами субпродуктов	субпродуктами или жиром-сырцом субпродуктов или жира-сырца

(ИУС № 9 2012 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО ПТИЦЫ, СУБПРОДУКТЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

Poultry meat, edible offal and ready-to-cook poultry meat.
Sampling methods and preparation of samples for examinations

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы и устанавливает методы отбора проб и подготовку их к микробиологическим, физико-химическим, гистологическим и органолептическим испытаниям.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51015—97 Ножи хозяйственные и специальные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51268—99 Ножницы. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ Р 51652—2000 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

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

ГОСТ Р 52239—2004 (ИСО 11193-1:2002) Перчатки медицинские диагностические одноразовые. Часть 1. Спецификация на перчатки из каучукового латекса или раствора

ГОСТ Р 52306—2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52313—2005 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52418—2005 Мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52702—2006* Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ Р 52820—2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 53008—2008 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия

ГОСТ Р 53157—2008 Субпродукты птицы. Технические условия

ГОСТ Р 53214—2008 (ИСО 24276:2006) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения

ГОСТ 12.1.019—79** Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

---

* В части метода определения массовой доли влаги заменен на ГОСТ Р 52042—2010.

** С 1 января 2011 г. действует ГОСТ Р 12.1.019—2009.

Издание официальное

ГОСТ 4025—95 Мясорубки бытовые. Технические условия

ГОСТ 4288—76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ Р 50396.0—92 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 9147—80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 18300—87 Спирт этиловый ректификованный технический. Технические условия

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 20469—95 Электромясорубки бытовые. Технические условия

ГОСТ 21240—89 Скальпели и ножи медицинские. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ 21241—89 Пинцеты медицинские. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

ГОСТ 23481—79* Мясо птицы. Метод гистологического анализа

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

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26678—85 Холодильники и морозильники бытовые электрические компрессионные параметрического ряда. Общие технические условия

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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **первичная точечная проба** (точечная проба): Единица или несколько единиц продукции в потребительской таре или без нее, отобранных случайным образом из выборки от партии продукции в транспортной таре.

3.2 **вторичная точечная проба:** Смыв с поверхности точечной пробы или проба, получаемая вырезанием (отделением) части первичной точечной пробы.

3.3 **объединенная проба:** Совокупность нескольких первичных (вторичных) точечных проб, отобранных из выборки от одной партии продукции и направляемых в лабораторию на испытания.

3.4 **средняя проба:** Однородная масса, получаемая измельчением и/или перемешиванием (гомогенизацией) объединенной пробы.

3.5 **съедобная часть точечной пробы:** Мышечная и жировая ткань, кожа, тестовая оболочка и другие части точечной пробы, остающиеся после удаления из нее несъедобной части.

3.6 **несъедобная часть точечной пробы:** Органы, ткани, компоненты и материалы, которые не употребляются в пищу человеком: кости вместе с суставной хрящевой тканью, остатки внутренностей, не удаленных при потрошении (трахея, почки, легкие, репродуктивные и другие внутренние органы, кроме потрохов), когти и другие ороговевшие образования, грубые и кальцинированные сухожилия, кутикула и желчные пузыри, не удаленные при обработке мышечных желудков и печени, искусственные оболочки, скрепляющие материалы и другие несъедобные материалы, использованные при выработке продукции.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53953—2010.

4 Общие требования

4.1 Требования к лицам, участвующим в отборе проб, зависят от целей испытаний, однако в любом случае в отборе проб должен участвовать уполномоченный представитель владельца партии продукции и уполномоченный представитель организации, проводящей контроль и/или испытания.

4.2 Отбор проб состоит из следующих этапов: случайная выборка транспортной тары с продукцией, оценка состояния продукции (температуры внутри продукта, внешнего вида, термического состояния), транспортной тары, упаковки, отбор первичных (вторичных) точечных проб, упаковка и маркировка объединенной пробы и ее транспортирование (при необходимости) и хранение перед испытаниями.

4.3 Объем случайной выборки в единицах транспортной тары от партии продукции и оценка состояния продукции, тары и упаковки установлены в стандартах: на мясо птицы — в ГОСТ 21784, ГОСТ Р 52702, ГОСТ Р 52418, ГОСТ Р 52306, ГОСТ Р 52820, полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы — ГОСТ Р 53008 и субпродукты птицы — ГОСТ Р 53157.

Случайную выборку единиц транспортной и потребительской тары и точечных проб продукции проводят в соответствии с ГОСТ 18321.

4.4 Пробы для различных видов испытаний отбирают отдельно в следующей последовательности: пробы для микробиологических испытаний (в том числе для определения антибиотиков микробиологическими методами) и испытаний по определению генетически модифицированных организмов (ГМО), пробы для химического, микроскопического и гистологического определения свежести мяса, пробы для органолептических и физико-химических испытаний.

Пробы от единиц выборки с дефектами транспортной и потребительской тары или подозрительных по качеству отбирают и упаковывают отдельно.

Выборку и отбор проб для коммерческих целей проводят в соответствии с ГОСТ Р 51447.

4.5 На всех этапах отбора проб должны быть обеспечены условия, предотвращающие загрязнение, изменение состава и состояния отобранных проб. Условия отбора, оборудование и тара, используемые для отбора проб, упаковка, транспортирование и хранение проб должны соответствовать требованиям ГОСТ 26668 и ГОСТ Р 51447.

4.6 Отобранные, упакованные и маркированные объединенные пробы направляют в лабораторию вместе с сопроводительным документом (акт отбора проб, заявка на испытания), в котором должны быть указаны:

- дата и время отбора проб, наименование, адрес организации и места, где отбирались пробы;
- обозначение настоящего стандарта;
- наименование организации-изготовителя и поставщика продукции;
- наименование, сорт, категория, объем партии продукции;
- обозначение нормативного документа, по которому выработана продукция;
- дата выработки;
- условия хранения (если такая информация отсутствует на маркировке);
- результаты осмотра внешнего вида продукции;
- наименование мест первичных точечных проб, из которых отобраны вторичные точечные пробы (например, бедро тушки, грудка и т.д.);
- температура первичных точечных проб в момент их отбора (при направлении на микробиологические, органолептические испытания и определения показателей свежести мяса);
- номера, шифры или другие обозначения объединенных проб, позволяющих однозначно их идентифицировать, число отобранных проб;
- цели направления на исследования и наименование лаборатории (при необходимости), в которую направляются пробы;
- фамилии и подписи лиц, участвовавших в осмотре и отборе проб.

4.7 Методы отбора проб, число отбираемых точечных проб и подготовка их к испытаниям определяются нормативными документами на конкретные методы контроля:

микробиологические испытания — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ Р 50396.0;

определение генетически модифицированных источников — по ГОСТ Р 53214 и [1];

гистологические испытания — по ГОСТ 23481 и ГОСТ Р 51604;

радиологические испытания — по [2];

определение остаточного содержания пестицидов — по [3].

Если в документе на конкретный метод контроля методы отбора проб и подготовка их к испытаниям не указаны, то поступают, как указано в разделах 5 и 6.

5 Методы отбора проб

5.1 Отбор проб мяса птицы

5.1.1 От попавших в выборку единиц транспортной тары (не менее двух единиц тары) с групповой упаковкой продукции случайным образом отбирают в зависимости от массы единицы продукции следующее минимальное число точечных проб:

групповая упаковка с тушками птицы одной весовой категории:

- три тушки массой более 900 г (для тушек массой более 2,5 кг допускается отбор точечных проб в виде трех полутушек, полученных разделкой трех тушек вдоль позвоночника и киля грудной кости на две половины, при этом на одной половине может оставаться киль грудной кости, позвоночник, гузка птицы);
- четыре тушки массой от 400 до 900 г;
- шесть тушек массой менее 400 г, общая масса съедобной части в отобранных тушках должна быть не менее 300 г;

групповая упаковка с тушками птицы разной весовой категории:

- одну тушку массой более 900 г и три тушки массой менее 900 г;
- если в групповой упаковке содержатся тушки массой менее 900 г, то отбирают две тушки массой от 400 до 900 г и три тушки массой менее 400 г.

Части тушек отбирают таким образом, чтобы общая масса съедобной части в отобранной объединенной пробе составляла не менее 500 г (в любом случае отбирают не менее пяти единиц частей тушек).

Определение числа отбираемых тушек или единиц частей тушек должно осуществляться с учетом выхода съедобной части при разделке потрошеных тушек птицы разного вида и части тушек в соответствии с приложением А.

5.1.2 Отбор первичных точечных проб замороженного мяса птицы из транспортной тары с групповой упаковкой проводят путем отделения тушек или единиц частей тушек вместе с прилегающим льдом с помощью ножа, долота или другого инструмента без нарушения целостности тушек или частей тушек. При необходимости тару с мясом птицы выдерживают при температуре не выше 10 °С до состояния, при котором тушки или части тушки могут быть отделены друг от друга, не допуская при этом их размораживания.

5.1.3 От попавших в выборку разных единиц транспортной тары с потребительской упаковкой мяса птицы отбирают случайным образом не менее трех единиц потребительской тары и целиком направляют в лабораторию или из более трех отобранных единиц потребительской тары отбирают случайным образом точечные пробы в количестве, указанном в 5.1.1.

5.1.4 Вторичные точечные пробы в виде частей тушек, отдельных органов или кусков мякотных тканей отбирают не менее чем от трех тушек или пяти частей тушек.

Пробы в виде кусков мякотных тканей вырезают на всю глубину мышц с минимальным повреждением мышечных тканей. Места отбора точечных проб определяются целями испытаний и конкретными методами контроля.

Вторичные пробы в виде частей тушек отбирают отделением их от тушек по суставам, при этом количество объединенной пробы определяется в соответствии с 5.1.1.

Жировую ткань отбирают отделением подкожного и/или абдоминального жира, масса объединенной пробы должна быть не менее 100 г.

5.1.5 Точечные пробы охлажденного мяса птицы механической обвалки (МПМО) отбирают из не менее чем трех мест на разной глубине тары. Масса объединенной пробы должна быть не менее 1000 г.

При отборе проб от замороженного в блоках МПМО необходимо учитывать, что поверхностные слои МПМО подвержены более быстрой порче, чем внутренние. Поэтому для получения представительной пробы ее отбирают вырезанием куска МПМО на всю толщину блока так, чтобы значение отношения площади отрезанной поверхности блока к объему пробы равнялось значению отношения площади поверхности всего блока к его объему. В случае блока прямоугольной формы от середины боковой поверхности и перпендикулярно к ней вырезают кусок прямоугольной формы, содержащий часть верхней, нижней и одной боковой поверхности блока. Длину разреза L, см, перпендикулярного к боковой поверхности, вычисляют по формуле

$$L = \frac{a \cdot b}{2(a + b)}, \quad (1)$$

где a и b — длина и ширина блока МПМО, см.

Точечные пробы отбирают от двух и более блоков МПМО. Масса объединенной пробы МПМО должна быть не менее 1000 г. В случае значительной неоднородности состояния поверхности МПМО число отбираемых точечных проб увеличивают.

5.1.6 Отбор первичных и вторичных проб мяса птицы из транспортной или потребительской тары следует проводить с соблюдением требований, указанных в 4.5. В противном случае отобранные единицы потребительской тары или единицы транспортной тары с групповой упаковкой мяса птицы, или отобранные для взятия вторичных точечных проб первичные точечные пробы направляют целиком в лабораторию.

5.2 Отбор проб пищевых субпродуктов птицы

5.2.1 Субпродукты из транспортной тары с групповой упаковкой отбирают в виде трех точечных проб из разных мест каждой из двух или более единиц транспортной тары, попавших в выборку. Масса объединенной пробы потрохов или гребней должна быть не менее 1000 г.

Точечные пробы субпродуктов, содержащих кости, отбирают с учетом содержания в них съедобной части, общая масса которой в объединенной пробе должна быть не менее 300 г (головы, ноги) или 600 г (шеи). Определение необходимого числа объединенной пробы должно осуществляться с учетом выхода съедобной части при разделке потрошеных тушек птицы разного вида и части тушек в соответствии с приложением А.

В случае если в одной групповой упаковке находятся субпродукты разного наименования и необходимы их отдельные испытания, то массу отбираемых точечных проб увеличивают с учетом соотношения разных субпродуктов в упаковке. При этом в объединенной пробе субпродукты одного наименования должны содержаться в указанных выше количествах.

5.2.2 Из каждой попавшей в выборку транспортной тары с потребительской упаковкой субпродуктов случайным образом отбирают одну единицу потребительской тары. Если масса субпродуктов в одной потребительской таре не превышает 1000 г, то не менее трех отобранных единиц потребительской тары с субпродуктами целиком направляют в лабораторию.

Если масса субпродуктов в одной потребительской таре превышает 1000 г, то из не менее трех отобранных единиц потребительской тары отбирают точечные пробы в количестве, указанном в 5.2.1.

5.2.3 Отбор точечных проб субпродуктов проводят ложкой, половником, пинцетом или другим инструментом, в зависимости от вида субпродукта. Отбор проб замороженных субпродуктов проводят в соответствии с 5.1.2 и 5.1.6.

5.3 Отбор проб полуфабрикатов из мяса и пищевых субпродуктов птицы

5.3.1 Полуфабрикаты из рубленого мяса птицы отбирают по ГОСТ 4288.

5.3.2 Из двух или более попавших в выборку единиц транспортной тары с групповой упаковкой полуфабрикатов отбирают случайным образом по три точечные пробы.

Общая масса съедобной части в объединенной пробе полуфабрикатов должна быть не менее 1000 г.

5.3.3 Точечные пробы полуфабрикатов в оболочке, с начинкой и др. отбирают таким образом, чтобы в объединенную пробу входили все компоненты в соотношении, в котором они находятся в исходном продукте.

При отборе проб полуфабрикатов с немясной начинкой или оболочкой для проведения испытаний, относящихся только к мясной части полуфабриката, общая масса мясной съедобной части в объединенной пробе должна быть не менее 800 г.

5.3.4 Из трех или более попавших в выборку единиц транспортной тары с потребительской упаковкой полуфабрикатов случайным образом отбирают по одной единице потребительской тары. Если масса полуфабрикатов в одной потребительской таре не превышает 1000 г, то не менее трех отобранных единиц потребительской тары с полуфабрикатами целиком направляют в лабораторию.

Если масса полуфабрикатов в одной потребительской таре превышает 1000 г, то из не менее трех отобранных единиц потребительской тары отбирают точечные пробы в количестве, указанном в 5.3.2 и 5.3.3.

5.3.5 Вторичные точечные пробы от крупнокусковых натуральных полуфабрикатов отбирают в соответствии с 5.1.4.

5.3.6 Отбор первичных и вторичных проб полуфабрикатов из мяса и субпродуктов птицы следует проводить с соблюдением требований, указанных в 4.5. В противном случае отобранные единицы транспортной или потребительской тары с полуфабрикатами целиком направляют в лабораторию. Не проводят отбор точечных проб полуфабрикатов из отобранных единиц потребительской тары с герметичной вакуумной упаковкой и упаковкой в модифицированной газовой атмосфере — их целиком направляют в лабораторию.

5.4 Упаковка и транспортирование проб

5.4.1 Из отобранных точечных проб составляют объединенную пробу, которую упаковывают в плотный полиэтиленовый пакет, не пропускающий влагу, или в чистую сухую стеклянную тару с плотно

закрывающейся крышкой. Пробы, отобранные в виде целой потребительской тары, также упаковывают в полимерные пакеты.

В отдельные упаковки помещают первичные и вторичные точечные пробы, пробы для микробиологических испытаний и испытаний по определению ГМО, пробы из поврежденной тары или сомнительные по качеству.

5.4.2 Упакованные объединенные или отдельные точечные пробы маркируют в соответствии с 4.6, опечатывают (при необходимости) и отправляют в лабораторию.

5.4.3 Термическое состояние при транспортировании в лабораторию определяется конкретными методиками и целями испытаний.

Для органолептических испытаний пробы транспортируют в состоянии, в котором они находились в момент отбора.

Для микробиологических испытаний, испытаний по физико-химическим показателям свежести мяса птицы и определения общего химического состава (массовая доля жира, белка, влаги) пробы транспортируют в соответствии с условиями хранения продукта согласно маркировке или нормативному документу на продукт, при этом пробы, отобранные от размороженной продукции, повторно не замораживают и транспортируют при тех же условиях, что и для охлажденной или подмороженной продукции.

Пробы от охлажденной продукции транспортируют при температуре от 2 °С до 6 °С в течение не более 6 ч.

Пробы от замороженной или глубокозамороженной продукции допускается транспортировать при температурах выше установленной температуры хранения продукции (но не выше минус 8 °С) в течение не более 24 ч.

Перед отправкой в лабораторию пробы могут быть заморожены и транспортированы в замороженном состоянии, если это допускается конкретными методами испытаний и не повлияет на их результаты (например, если целью испытаний является определение тяжелых металлов, кальция, костных включений и др.). Замораживают отобранные пробы после их упаковки в соответствии с 5.4.1.

Для транспортирования используют переносные холодильники, сумки-холодильники, теплоизолированные контейнеры с обкладыванием проб льдом или сухим льдом или другие средства, позволяющие обеспечивать поддержание необходимой температуры в процессе транспортирования проб.

6 Методы подготовки проб к испытаниям

6.1 Аппаратура, материалы и реактивы

Весы лабораторные среднего класса точности.

Термостат суховоздушный типа ТС-80М или водяная баня, обеспечивающие поддержание заданной температуры при (35 ± 2) °С.

Холодильник бытовой электрический по ГОСТ 26678.

Морозильная камера для хранения образцов при температуре не выше минус 12 °С и не выше минус 18 °С по ГОСТ 26678.

Мясорубка бытовая по ГОСТ 4025 или электромясорубка бытовая по ГОСТ 20469 с отверстиями решетки не более 4 мм.

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

Полиэтиленовые пакеты из неокрашенной пленки марки Н толщиной не менее 0,100 мм по ГОСТ 10354.

Шпатель фарфоровый 1-3 по ГОСТ 9147 или шпатель из нержавеющей стали.

Набор ножей специальных для разрубки, разрезки и обвалки мяса по ГОСТ Р 51015.

Скальпель по ГОСТ 21240.

Пинцет по ГОСТ 21241.

Ножницы хозяйственные по ГОСТ Р 51268 и ножницы кухонные.

Доски разделочные стеклянные, пластиковые или из другого химически стойкого материала, не поглощающего влагу.

Стеклянная тара с плотно закрывающейся крышкой.

Перчатки одноразовые медицинские по ГОСТ Р 52239.

Спирт этиловый по ГОСТ 18300 или по ГОСТ Р 51652.

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками и оборудования с техническими характеристиками не хуже, а реактивов по качеству не ниже указанных в стандарте.

6.2 При поступлении проб в лабораторию проверяют целостность упаковки и соответствие маркировки, числа и состояния проб сопроводительным документам. Пробы хранят до начала испытаний в холодильнике или в морозильной камере при температуре, указанной в 5.4.3. Пробы охлажденной продукции хранят не более одних суток с момента их отбора.

6.3 Перед вскрытием упаковки ее очищают с внешней стороны от загрязнений, снега и/или льда. Места вскрытия упаковки протирают тампоном, смоченным в этиловом спирте.

Все операции по обработке проб проводят с использованием одноразовых медицинских перчаток.

6.4 Размораживание проб

6.4.1 Способы размораживания проб определяются конкретными методиками испытаний и не должны влиять на их результаты.

Размораживание проб тушек и частей тушек птицы для органолептических испытаний проводят по ГОСТ Р 51944, для определения массовой доли влаги, выделившейся при их размораживании, — по ГОСТ Р 52702.

Пробы для определения физико-химических показателей свежести мяса птицы размораживают при температуре не выше 8 °С в течение не более 18 ч.

Пробы для определения общего химического состава (массовая доля жира, белка, влаги) размораживают при температуре не выше 20 °С.

При использовании ускоренных способов размораживания температура окружающей среды не должна превышать 35 °С.

6.4.2 Пробы, требующие обработки для выделения съедобной части (тушки и части тушек птицы, мясокостные полуфабрикаты и субпродукты), освобождают от потребительской тары или упаковки (тары), использованной при отборе проб, и помещают вместе с кусками льда, содержащимися внутри тары или упаковки, в чистый сухой эксикатор, на дно которого помещен вкладыш с отверстиями для стекания жидкости (пробы не должны контактировать с жидкостью, выделившейся при ее размораживании), и закрывают крышкой.

6.4.3 Пробы, не требующие обработки для выделения съедобной части, извлекают только из потребительской тары и помещают вместе с находящимися внутри кусками льда в чистый плотный полиэтиленовый пакет или стеклянную тару с плотно закрывающейся крышкой. Пробы, упакованные при отборе проб в полиэтиленовые пакеты или стеклянную тару, размораживают не распаковывая их.

6.4.4 Пробы, подготовленные по 6.4.2 или 6.4.3, размораживают только до состояния, позволяющего проводить их дальнейшую обработку (выделение съедобной части, отбор вторичных точечных проб, измельчение). Размораживание проводят, в зависимости от метода испытаний, выдерживанием упаковок или емкостей с пробой в холодильнике, термостате, погружением в теплую воду или другим способом, не влияющим на результаты дальнейших испытаний пробы.

6.4.5 Дальнейшую обработку проб проводят сразу после их размораживания. Выделившуюся при размораживании жидкость и отделившиеся куски льда помещают в чистую сухую стеклянную емкость, закрывают крышкой и хранят в холодильнике при температуре (5 ± 3) °С для последующего использования при подготовке пробы.

6.5 Выделение съедобной части пробы

6.5.1 Для получения представительной съедобной части пробы необходимо принимать меры, предотвращающие изменение ее состава в процессе разделки отобранных единиц продукции.

6.5.2 При выделении съедобной части из тушек или полутушек сначала с помощью ножа, скальпеля или ножниц удаляют несъедобные внутренние органы и отделяют кисти крыльев, ноги по плюсневому суставу и голову, которые также относят к несъедобной части. Затем тушку помещают на разделочную доску, отделяют ноги по бедренному суставу и крылья по плечевому суставу, помещают их в чистую сухую стеклянную посуду (эксикатор, банку и др.) и закрывают плотно крышкой. Вырезают как можно больше мясо грудки, помещают в отдельную чистую сухую стеклянную емкость и закрывают крышкой. С оставшегося каркаса тушки с помощью ножа, ножниц и пинцета срезают как можно больше кожи, мышечной и жировой ткани (включая брюшной жир) и складывают их в емкость с мясом грудки (в процессе разделки каркаса тушки емкость закрывают крышкой). После обработки каркаса тушки аналогичным способом проводят разделку ног и крыльев, складывая отделенную от них съедобную часть в емкость с уже выделенной съедобной частью тушки. Допускаются небольшие остатки мышечной ткани в спинно-лопаточной и других труднодоступных частях скелета тушки. В выделенной съедобной части не должно быть грубых и кальцинированных сухожилий и частиц костной ткани.

От вложенных в тушку потрохов отделяют упаковку, несъедобные части по 6.5.4 и, в зависимости от цели испытания, добавляют потроха к выделенной съедобной части тушки или готовят из них отдельные пробы.

6.5.3 Продолжительность операций по выделению съедобной части из тушки птицы или ее частей не должна превышать 25 мин.

6.5.4 Выделение съедобной части от субпродуктов проводят следующим образом: осматривают отдельные единицы потрохов и удаляют, при необходимости, содержимое и кутикулу мышечных желудков, остатки отходящих от сердца сосудов и околосердечной сумки, желчные пузыри с печени. Выделение съедобной части из ног, голов и шеи проводят с помощью скальпеля, пинцета и ножниц аналогично 6.5.2.

6.5.5 Выделение съедобных частей из мясокостных полуфабрикатов птицы проводят по 6.5.2 — 6.5.4. В случае фаршированных полуфабрикатов, полуфабрикатов в оболочке и панировке обработку проб проводят в зависимости от цели испытаний. Если пробы предназначены для испытаний, относящихся только к мясной части полуфабрикатов, то предварительно отделяют по ГОСТ 53008 немясные части.

6.6 Для получения представительной средней пробы съедобные части, полученные от разных точечных проб, объединяют и измельчают дважды на мясорубке с отверстиями решетки не более 4 мм. После первого измельчения к полученной массе добавляют влагу, выделившуюся при размораживании точечных проб (см. 6.4.5), и перемешивают.

Полученную среднюю пробу помещают в чистую сухую стеклянную емкость, заполняя ее доверху, закрывают крышкой и хранят до окончания испытаний при температуре (4 ± 2) °С. Непосредственно перед проведением испытаний среднюю пробу тщательно перемешивают шпателем.

7 Требования безопасности

7.1 При работе с электроприборами необходимо соблюдать требования безопасности по ГОСТ 12.1.019.

7.2 При работе с режущими инструментами необходимо соблюдать меры предосторожности, предупреждающие нанесение травм. Инструмент должен быть исправным и хорошо заточенным. На рабочем месте необходимо иметь аптечку для оказания первой медицинской помощи.

7.3 При работе с пробами, особенно с испорченными или сомнительными по качеству, необходимо предпринять меры, предотвращающие загрязнение персонала и окружающей среды. На рабочем месте необходимо иметь дезинфицирующие средства.

Приложение А
(справочное)

Выход съедобной части при разделке потрошеных тушек птицы

А.1 Выход съедобной части при разделке потрошеных тушек птицы разного вида приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Вид птицы	Выход съедобной части, % к массе потрошеной тушки
Цыплята-бройлеры	70
Куры	60
Индейки	80
Утки	60
Гуси	75
Перепела	85

А.2 Выход съедобной части при разделке частей тушек цыплят-бройлеров приведен в таблице А.2.

Таблица А.2

Часть тушки	Выход съедобной части, % к массе части тушки
Спинка с кожей	50
Грудка с кожей	85
Окорочок с кожей	70
Бедро с кожей	80
Крылья с кожей	55
Голень с кожей	65
Шея без кожи	65
Ноги, отделенные по плюсневому суставу	40
Голова	50

Библиография

[1] МУ 2.3.2.1917—2004 Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги. Утверждены главным государственным санитарным врачом РФ 26 июля 2004 г.

[2] МУК 2.6.1.1191—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. — М.: Минздрав России, 2003

[3] Унифицированные правила отбора проб сельскохозяйственной продукции, продуктов питания и объектов окружающей среды для определения микроколичеств пестицидов. Утверждены зам. главного государственного санитарного врача СССР 21 августа 1979 г. № 2051—79

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1160
92 1230
92 1400

Ключевые слова: мясо птицы, субпродукты, полуфабрикаты из мяса птицы, методы отбора проб

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 27.10.2011. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,15. Тираж 65 экз. Зак. 1084.

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.

Поправка к ГОСТ Р 53597—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы и пищевых субпродуктов птицы и устанавливает	Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы и пищевых субпродуктов птицы и устанавливает
Раздел 2	—	ГОСТ Р 54676—2011 Жиры птицы пищевые. Технические условия
Пункт 4.3, первый абзац	ГОСТ Р 53157	ГОСТ Р 53157 и жир-сырец птицы по ГОСТ Р 54676
Пункт 5.2, заголовок	**субпродуктов**	**субпродуктов и жира-сырца**
Подпункт 5.2.1, первый абзац	Субпродукты	Субпродукты и жир-сырец
Подпункт 5.2.1, после первого абзаца	—	Общая масса точечных проб жира-сырца должна быть не менее 300 г.
Подпункты 5.2.2, 5.2.3 (6 раз)	субпродуктами субпродуктов	субпродуктами или жиром-сырцом субпродуктов или жира-сырца

(ИУС № 9 2012 г.)

gost.e-ecolog.ru