ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52306— 2005

МЯСО ПТИЦЫ (ТУШКИ ЦЫПЛЯТ, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ РАЗДЕЛАННЫЕ ЧАСТИ) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2005

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Задачи, основные принципы и правила проведения работ по государственной стандартизации в Российской Федерации установлены ГОСТ Р 1.0—92 «Государственная система стандартизации Российской Федерации. Основные положения» и ГОСТ Р 1.2—92 «Государственная система стандартизации Российской Федерации. Порядок разработки государственных стандартов»

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 27 января 2005 г. № 6-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст этих изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

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

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2005
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
Переиздание (по состоянию на сентябрь 2008 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО ПТИЦЫ (ТУШКИ ЦЫПЛЯТ, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ РАЗДЕЛАННЫЕ ЧАСТИ) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Poultry meat (carcasses of chickens, broiler-chickens and their cut parts) for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2006—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы для детского питания — тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части (далее — мясо птицы для детского питания), предназначенное для реализации и производства продуктов детского питания.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.6, 4.2.7, требования к качеству — в 4.2.1—4.2.5, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки*

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 7702.2.0—95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р 50396.0—92

ГОСТ 7702.2.1—95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ Р 50396.1—92

ГОСТ 7702.2.3—93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18292—85 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25391—82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

Издание официальное

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 9).

ГОСТ 28825—90 Мясо птицы. Приемка

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

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

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytoqenes

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

ГОСТ Р 51962—2000 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтоамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Мясо птицы для детского питания выпускают в виде целых тушек и их частей: полутушки, четвертины передней и задней, грудки, окорочков.

3.2 В зависимости от температуры в толще мышц мясо птицы для детского питания по термическому состоянию подразделяют на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы, с температурой от 4 °С до 25 °С включ., охлажденное — с температурой от 0 °С до 4 °С включ., замороженное — с температурой не выше минус 12 °С и глубокозамороженное — с температурой не выше минус 18 °С.

3.3 В зависимости от упитанности, массы и массовой доли жира тушки цыплят, цыплят-бройлеров подразделяют на 1-й и 2-й сорт.

4 Технические требования

4.1 Мясо птицы для детского питания должно быть выработано в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции по выработке мяса цыплят и цыплят-бройлеров для детского питания [1] с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (в части птицы и мяса птицы) [2], требований на производство мяса птицы, используемого для выработки детского питания [3], инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек мяса птицы на птицеперерабатывающих предприятиях [4], инструкции о мероприятиях по снижению микробной обсемененности тушек птицы и деконтаминации их от сальмонелл [5], санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста (в части требований к мясу птицы) [6], гигиенических требований безопасности и пищевой ценности мяса птицы для детского питания [7], утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Мясо птицы для детского питания должно быть чистым, хорошо обескровленным.

4.2.2 Тушки должны быть потрошеными с удалением всех внутренних органов, головы (между

вторым и третьим шейными позвонками), шеи (с кожей или без нее) на уровне плечевых суставов, ног по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм, внутреннего жира брюшной полости, копчиковой железы.

Допускается выпускать потрошеные тушки птицы с почками.

4.2.3 Тушки цыплят и цыплят-бройлеров должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для тушек			
	цыплят		цыплят-бройлеров	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) нижний предел	Мышцы — плотные, упругие, на разрезе охлажденного мяса слегка влажные			
	Мышцы хорошо развиты. Киль грудной кости может слегка выделяться. Отложения подкожного жира в области нижней части живота и на спине незначительные	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Отложения подкожного жира в области нижней части спины и живота незначительные или отсутствуют	Мышцы хорошо развиты. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин, допускается незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы			
Цвет: мышечной ткани кожи подкожного и внутреннего жира	От бледно-розового до розового Бледно-желтый с розовым оттенком или без него Бледно-желтый или желтый			
Степень снятия оперения	Оперение полностью удалено. Наличие пеньков и волосовидного пера не допускается			
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков. Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, незначительные точечные кровоизлияния, не ухудшающие товарного вида			
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легкосгибаемый. Допускается незначительное искривление киля грудной кости не ухудшающее товарного вида тушки, отсутствие последних сегментов крыльев, разрез тушки вдоль по килю грудной кости			
Масса тушки, г	Св. 850	От 700 до 850 включ.	Св. 950	От 800 до 950 включ.
Массовая доля жира, %, не более	18	13	20	15
Примечание — Не допускается присутствие постороннего запаха.				

4.2.4 Тушки цыплят и цыплят-бройлеров, не соответствующие требованиям 1-го сорта по массовой доле жира и/или упитанности (по 4.2.3 таблица 1), относят ко 2-му сорту.

4.2.5 Разделанные части должны вырабатываться из тушек цыплят и цыплят-бройлеров, соответствующих требованиям 3.2, 4.1, 4.2.1—4.2.3.

4.2.6 По микробиологическим показателям мясо птицы для детского питания должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам [7] (индекс 3.6.5.1).

4.2.7 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в мясе птицы для детского питания не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами [7], (индекс 3.6.5, а также 1.1.9 в части радионуклидов).

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса птицы для детского питания применяют цыплят по ГОСТ 18292 или другому документу, утвержденному в установленном порядке, цыплят-бройлеров по ГОСТ 25391 и по [8] или другому документу, утвержденному в установленном порядке, выращенных в условиях специализированных хозяйств с соблюдением зооветеринарных, зоотехнических требований в соответствии с рекомендациями по выращиванию и производству экологически безопасного мяса птицы для детского питания, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств [9].

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса птицы для детского питания и должны быть изготовлены из материалов, допущенных уполномоченным органом в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.2 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 (раздел 3, 4.1, 4.3.1, 4.3.2).

4.4.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

4.4.4 На каждую единицу транспортной тары с мясом птицы для детского питания, упакованным и неупакованным в потребительскую тару, наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 4.4.2 со следующим дополнением:

- масса нетто и количество упаковочных единиц.

Листок-вкладыш с аналогичной маркировкой и информационными данными о пищевой ценности 100 г продукта вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

4.4.5 Маркировка мяса птицы для детского питания, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям санитарии, документам по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность и качество мяса птицы для детского питания при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены уполномоченным органом для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Мясо птицы для детского питания выпускают упакованным в потребительскую тару или без нее.

4.5.3 В качестве потребительской тары используют:

- пакеты из полимерной пленки [11] или лотки из полимерных материалов по [12] с последующей упаковкой в полимерную пленку по ГОСТ 10354 и скрепленные с помощью термосваривания или липкой ленты;

- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951.

4.5.4 Мясо птицы для детского питания в потребительской таре или без нее упаковывают в транспортную тару — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 (только для замороженного и глубокозамороженного мяса птицы) или полимерные — по ГОСТ Р 51289.

4.5.5 Допускается использовать другую потребительскую и транспортную тару, скрепляющие средства и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту и разрешенные уполномоченным органом для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.6 Дно и стенки ящиков для неупакованного в потребительскую тару мяса птицы для детского питания выстилают полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354 или другой полимерной пленкой, разрешенной уполномоченным органом для контакта с пищевыми продуктами. Мясо птицы для детского питания накрывают сверху выступающими концами пленки.

При укладке замороженного, глубокозамороженного мяса птицы каждый ряд по высоте перекладывают упаковочным материалом — полиэтиленовой пищевой пленкой по ГОСТ 10354 и другой пленкой, разрешенной уполномоченным органом для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.7 Укладка мяса птицы для детского питания в ящики из гофрированного картона должна быть плотной и не вызывать деформации стенок ящика.

4.5.8 В каждую единицу транспортной тары упаковывают мясо птицы для детского питания одного наименования, сорта (для тушек), одной даты выработки и термического состояния.

4.5.9 Упаковка мяса птицы для детского питания, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5.10 Масса нетто упаковочной единицы должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской тары, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто упаковочной единицы от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

Пределы допускаемых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки и объем выборок — по ГОСТ 28825.

5.2 Каждая партия мяса птицы для детского питания должна сопровождаться удостоверением о качестве и безопасности, ветеринарным свидетельством по установленной форме при реализации за пределы области или ветеринарной справкой — в пределах города, района.

5.3 В удостоверении о качестве и безопасности мяса птицы для детского питания указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование изготовителя;
- наименование и сорт (для тушек птицы);
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.4 Органолептические показатели (4.2.3) определяются в каждой партии.

5.5 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (4.2.3) устанавливает изготовитель продукции.

5.6 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, согласованной с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51944, ГОСТ Р 51448.

6.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.3 Подготовка проб к микробиологическому контролю — по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ Р 51448.

6.4 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ Р 51446.

6.5 Методы контроля микробиологических показателей — по ГОСТ 7702.2.1, ГОСТ 7702.2.3, ГОСТ Р 51921, [13].

6.6 Определение массовой доли жира (4.2.3) — по ГОСТ 23042.

6.7 Определение органолептических показателей, температуры и массы тушки (3.2, 4.2.3) — по ГОСТ Р 51944.

6.8 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [14]—[15] или

- ртути — по ГОСТ 26927, [16];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ Р 51301 [17];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51301 [17].

6.9 Определение антибиотиков — по [18]—[19].

6.10 Определение пестицидов — по [20]—[21].

6.11 Определение радионуклидов — по [22]—[24].

6.12 Допускается применение других методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6, утвержденных уполномоченным органом.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Мясо птицы для детского питания транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований.

Остывшее мясо птицы хранению и транспортированию не подлежит.

7.2 Транспортирование мяса птицы, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7.3 Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса птицы для детского питания при температуре от 0 °С до 2 °С включ. и относительной влажности воздуха (82±2) % — не более 2 сут замороженного — при температуре минус 12 °С — не более 2 мес, глубокозамороженного — при минус 18 °С — не более 3 мес со дня выработки.

Библиография

[1] Технологическая инструкция по выработке мяса цыплят и цыплят-бройлеров для детского питания, утвержденная ГУ ВНИИПП, 2004 г.

[2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.

[3] Требования на производство мяса птицы, используемого для выработки продуктов детского питания, утвержденные Минсельхозпродом России, М., 1998 г.

[4] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.

[5] Инструкция о мероприятиях по снижению микробной обсемененности тушек птицы, скорлупы яиц, продуктов из мяса птицы и яиц и деконтаминации их от сальмонелл, утвержденная Департаментом ветеринарии Минсельхозпрода Российской Федерации, М., 1994 г.

[6] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, утвержденные Минсельхозом России, М., 2001 г.

[7] СанПиН 2.3.2.1078—01
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[8] ТУ 9848-244-00008064—98 Цыплята-бройлеры для убоя при производстве продуктов детского питания. Технические условия

[9] Методические рекомендации по выращиванию птицы и производству экологически безопасного мяса, предназначенного для детского питания, утвержденные Минсельхозом России, 2000 г.

[10] Инструкция по ветеринарному клеймению мяса, утвержденная Минсельхозпродом Российской Федерации, М., 1994 г.

[11] ТУ 63-102-115—90 Пакеты из полимерных пленочных материалов для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

[12] ТУ 10-24-16—89 Лотки из полимерных материалов для мясопродуктов. Технические условия

[13] МУК 4.2.590—96 Методические указания. Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»

[14] МУК 4.1.985—00 Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[15] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

[16] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[17] МУК 4.1.986—00 Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[18] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[19] МУК 4.2.026—95 Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[20] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[21] ГН 1.2.1323—03 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды

[22] МУ 5778—91 Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва. 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89

[23] МУ 5779—91 Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва. 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

[24] МУК 2.6.1.1194—03 Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1160

Ключевые слова: мясо цыплят, цыплят-бройлеров, детское питание, технические требования, показатели безопасности, тушки и их разделанные части

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Указанные в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ Р 52306—2005:

ГОСТ 18292—85 заменен на ГОСТ Р 52837—2007 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия;

ГОСТ 25391—82 заменен на ГОСТ Р 52702—2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия.

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 29.09.2008. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл.печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 0,90. Тираж 84 экз. Зак. 1200.

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.

Изменение № 1 ГОСТ Р 52306—2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.11.2012 № 1638-ст

Дата введения — 2013—07—01

Раздел 1 дополнить абзацем:

«Стандарт не распространяется на мясо птицы для детского питания с добавленными ингредиентами, включая воду».

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 7702.2.1—95/ГОСТ Р 50396.1—92, ГОСТ 7702.2.3—93, ГОСТ 13513—86, ГОСТ 18292—85, ГОСТ 25391—82, ГОСТ 28825—90, ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) и их наименования;

заменить ссылки: «ГОСТ 7702.2.0—95/ГОСТ Р 50396.0—92» на ГОСТ Р 50396.0—92, ГОСТ Р 51962—2000 на ГОСТ Р 51962—2002, ГОСТ Р 51962—2002 на ГОСТ 31628—2012;

дополнить ссылками:

«ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50396.1—2010 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51482—99 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

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

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

ГОСТ Р 52837—2007 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

ГОСТ Р 53853—2010 Мясо птицы. Методы гистологического и микроскопического анализа

ГОСТ Р 53912—2010 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54042—2010 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги

ГОСТ Р 54349—2011 Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 31467—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ 31468—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 31470—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором».

Стандарт дополнить разделом — 2а:

«2а Термины

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«3.1 Мясо птицы для детского питания вырабатывают в виде целых тушек и их частей: полутушки, четвертины передней и задней, грудки,

окорочка, бедра, голени, филе, кускового мяса, кускового белого мяса, кускового красного мяса».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции (со сносками * и **):

«4.1 Мясо птицы для детского питания должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции*, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

---

* Технологическая инструкция по выработке мяса цыплят и цыплят-бройлеров для детского питания, утвержденная директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] – [7]».

Пункт 4.2.1 изложить в новой редакции:

«4.2.1 Мясо птицы для детского питания должно соответствовать следующим минимальным требованиям:

- быть хорошо обескровленным, чистым;

не иметь:

- посторонних включений (например, стекла, резины, металла);
- посторонних запахов;
- фекальных загрязнений;
- видимых кровяных сгустков;
- остатков внутренних органов (кишечника, клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, легких);
- холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи».

Пункт 4.2.3 (с таблицами 1, 2) изложить в новой редакции:

«4.2.3 По упитанности, качеству обработки и физико-химическим показателям мясо птицы для детского питания должно соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1, 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для тушек		
	цыплят	цыплят-бройлеров	
		1-го сорта	2-го сорта
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) — нижний предел	Мышцы плотные, упругие, на разрезе охлажденного мяса — слегка влажные		
	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Отложения подкожного жира в области нижней части спины и живота незначительные или отсутствуют	Мышцы хорошо развиты. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин, допускается незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы		
Цвет: мышечной ткани кожи подкожного и внутреннего жира	От бледно-розового до розового с желтоватым оттенком Бледно-желтый с розовым оттенком или без него Бледно-желтый или желтый		
Степень снятия оперения	Не допускается наличие пеньков и волосовидного пера		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для тушек		
	цыплят	цыплят-бройлеров	
		1-го сорта	2-го сорта
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков. Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, незначительные точечные кровоизлияния, не ухудшающие товарного вида		
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый		
	Допускается незначительное искривление киля грудной кости, отсутствие последних сегментов крыльев	—	Допускается незначительное искривление киля грудной кости, отсутствие последних сегментов крыльев
Масса тушки, г	Не менее 700	Св. 950	От 800 до 950 включ.
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	16,0	18,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0	20,0	15,0

Таблица 2

Наименование частей тушек цыплят бройлеров	Характеристика и норма для частей тушек			
	Внешний вид	Цвет мышечной ткани	Массовая доля	
			белка, %, не менее	жира, %, не более
Полутушка	Часть тушки, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две половины, с кожей или без нее, брюшной жир и копчиковая железа удалены	От бледно-розового до розового с желтоватым оттенком	16,0	20,0
Передняя четвертина	Часть тушки, полученная в результате разделки передней части тушки вдоль позвоночника и киля грудной кости или поперечной разделки полутушки на две части; включает половину грудки, крыло и прилегающую половину спинки; с кожей или без нее	То же	18,0	16,0
Задняя четвертина	Часть тушки, полученная в результате разделки задней части тушки вдоль позвоночника или поперечной разделки полутушки на две части; включает окорочок с прилегающими частью спинки, брюшным жиром и половиной гузки; с кожей или без нее, брюшной жир и копчиковая железа удалены	«	16,0	20,0

Продолжение таблицы 2

Наименование частей тушек цыплят-бройлеров	Характеристика и норма для частей тушек			
	Внешний вид	Цвет мышечной ткани	Массовая доля	
			белка, %, не менее	жира, %, не более
Грудка	Часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее	От бледно-розового до розового с желтоватым оттенком	19,0	8,0
Окорочок	Часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира	От светло-розового до светло-красного	16,0	20,0
Бедро	Часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее	То же	16,0	20,0
Голень	Часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее	От светло-красного до красного	17,0	16,0
Филе	Часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без нее	Бледно-желтый с розовым оттенком	19,0	8,0

Окончание таблицы 2

Наименование частей тушек цыплят-бройлеров	Характеристика и норма для частей тушек			
	Внешний вид	Цвет мышечной ткани	Массовая доля	
			белка, %, не менее	жира, %, не более
Кусковое мясо	Обваленное мясо с целой тушки или отдельных ее частей в виде отдельных кусков, без грубых сухожилий и остатков костной и хрящевой тканей, с кожей или без нее	Бледно-желтый с розовым оттенком	18,0	20,0
Кусковое белое мясо	Кусковое мясо птицы, отделенное от грудки и/или плечевой части крыла тушек, без остатков костной и хрящевой тканей	То же	19,0	8,0
Кусковое красное мясо	Кусковое мясо, отделенное от бедра и/или голени тушек, без остатков костной и хрящевой тканей	От бледно-розового до бледно-красного	17,0	18,0

Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы для детского питания, не должна превышать 4,0 %.

Массовая доля общего фосфора в мясе птицы для детского питания не должна превышать 0,2 %».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.2.3а:

«4.2.3а Не допускаются для реализации, а направляются только для производства продуктов детского питания тушки:

- цыплят-бройлеров, не соответствующие по качеству обработки требованиям к тушкам 2-го сорта;
- с кровоподтеками;
- с наличием выраженных наминов, требующих удаления;
- с царапинами на спине;
- с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей;
- с искривлениями спины и грудной кости».

Пункт 4.2.4. Заменить слова: «цыплят и цыплят-бройлеров» на «цыплят-бройлеров».

Пункты 4.2.6, 4.2.7 изложить в новой редакции (со сноской *):

«4.2.6 Микробиологические показатели мяса птицы для детского питания не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2.7 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в мясе птицы для детского питания не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [7]».

Пункт 4.3.1 изложить в новой редакции:

«4.3.1 Для выработки мяса птицы для детского питания применяют:

- сельскохозяйственную птицу для убоя — цыплят, цыплят-бройлеров по ГОСТ Р 52837, выращенных в условиях специализированных хозяйств с соблюдением зооветеринарных, зоотехнических требований в соответствии с рекомендациями по выращиванию и производству экологически безопасного мяса птицы для детского питания, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств и [8];

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ Р 52702, охлажденные».

Пункт 4.4.2 дополнить ссылкой: [9];

дополнить абзацем: «Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении А».

Пункт 4.4.3. Первый абзац дополнить ссылкой: [9].

Пункт 4.5.1 дополнить ссылкой: [10].

Пункт 4.5.2 изложить в новой редакции:

«4.5.2 Мясо цыплят-бройлеров, предназначенное для реализации, выпускают упакованным в потребительскую тару.

В потребительской таре может содержаться как одна, так и несколько единиц частей тушки, для тушек — только одна.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных единиц продукции для реализации в системе общественного питания и производства продуктов для детского питания».

Пункт 4.5.3. Исключить ссылки: [11], «по [12]».

Пункт 4.5.4. Заменить ссылку: ГОСТ 13513 на ГОСТ Р 54463.

Раздел 5 изложить в новой редакции:

«5 Правила приемки и объем выборки — по ГОСТ Р 54349».

Пункт 6.1. Заменить ссылку: ГОСТ Р 51448 на ГОСТ 31467.

Пункт 6.3. Заменить ссылки: ГОСТ 7702.2.0 на «ГОСТ Р 50396.0, ГОСТ 31467».

Пункт 6.4. Заменить ссылку: ГОСТ Р 51446 на ГОСТ ISO 7218.

Пункты 6.5 — 6.9 изложить в новой редакции:

«6.5 Методы контроля микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50396.1, ГОСТ Р 51921, ГОСТ 31468, [11].

6.6 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка — ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011;
- массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса цыплят, цыплят-бройлеров, — по ГОСТ Р 54042;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482.

6.7 Определение органолептических показателей, температуры и массы нетто — по ГОСТ Р 51944, ГОСТ 31470.

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [12] — [14];
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [12] — [14];
- ртути — по ГОСТ 26927, [15];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538.

6.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ Р 53912, [16] — [20]».

Пункт 6.10. Заменить ссылки: «[20] — [21]» на «[21] — [23]».

Пункт 6.11. Заменить ссылки: «[22] — [24]» на «ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016».

Раздел 6 дополнить пунктами — 6.13, 6.14, 6.15:

«6.13 Определение ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [24] — [26].

6.14 Определение диоксинов — по [27].

6.15 При возникновении разногласий в оценке качества определение свежести мяса — по ГОСТ Р 53853».

Пункт 7.3. Заменить слова: «не более 2 сут» на «не более 5 сут (включая срок хранения мяса птицы до разделки)».

Стандарт дополнить приложением А:

«Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности мяса птицы для детского питания в 100 г продукта

Таблица А.1 — Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г тушки

Наименование тушек	Белок, г, не менее	Жир, включая внутренний, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Тушка цыплят	17,0	18,0	170—240
Тушка цыплят-бройлеров 1-го сорта	16,0	20,0	180—250
Тушка цыплят-бройлеров 2-го сорта	18,0	15,0	160—220

Таблица А.2 — Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности частей тушек цыплят, цыплят-бройлеров в 100 г продукта

Наименование частей тушек цыплят бройлеров	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Полутушка	16,0	20,0	180—250
Передняя четвертина	18,0	16,0	120—160
Задняя четвертина	16,0	20,0	180—250
Грудка	19,0	8,0	130—170
Окорочок	16,0	20,0	180—250
Бедро	16,0	20,0	180—250

Окончание таблицы А.2

Наименование частей тушек цыплят-бройлеров	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Голень	17,0	16,0	180—240
Филе	19,0	8,0	130—170
Кусковое мясо	18,0	20,0	190—250
Кусковое белое мясо	19,0	8,0	130—170
Кусковое красное мясо	17,0	18,0	170—240

»

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Требования по производству мяса птицы, используемого для выработки продуктов детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 1998

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990

[3] Инструкция о мероприятиях по снижению микробной обсемененности тушек птицы, скорлупы яиц, продуктов из мяса птицы и яиц и деконтаминации их от сальмонелл, утвержденная Департаментом ветеринарии Минсельхоза России, М., 1994

[4] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Министерства сельско-

		го хозяйства СССР 27 декабря 1983 г. по согласованию с главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР
[5]	Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987
[6]	СанПиН 2.3.2.1940—2005 (с изменениями)	Организация детского питания
[7]	ТР ТС 021/2011*	О безопасности пищевой продукции
[8]		Методические рекомендации по выращиванию птицы и производству экологически безопасного мяса, предназначенного для детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 2000
[9]	ТР ТС 022/2011*	Пищевая продукция в части ее маркировки
[10]	ТР ТС 005/2011*	О безопасности упаковки
[11]	МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах
[12]	МУК 4.1.985—2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[13]	МУК 4.1.986—2000	Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[14]	МУ 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах

* Действует на территории Таможенного союза.

[15]	МУ 5178—90	Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
[16]	МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[17]	МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[18]	МР 4.18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[19]	МУК 4.1.1912—2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[20]	МУК 4.1.2158—2007	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
[21]	МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[22]	МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
[23]	ГН 1.2.1323—2010	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
[24]	МУК 4.2.1913—2004	Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания

[25]	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
[26]	МУК 4.2.2304—2007	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
[27]	МУК—99 от 15.06.1999	Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-парадиоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии»

Библиографические данные. Заменить код ОКП: «ОКП 92 1160» на «ОКП 92 1162».

(ИУС № 3 2013 г.)

Изменение № 1 ГОСТ Р 52306—2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.11.2012 № 1638-ст

Дата введения — 2013—07—01

Раздел 1 дополнить абзацем:

«Стандарт не распространяется на мясо птицы для детского питания с добавленными ингредиентами, включая воду».

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 7702.2.1—95/ГОСТ Р 50396.1—92, ГОСТ 7702.2.3—93, ГОСТ 13513—86, ГОСТ 18292—85, ГОСТ 25391—82, ГОСТ 28825—90, ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) и их наименования;

заменить ссылки: «ГОСТ 7702.2.0—95/ГОСТ Р 50396.0—92» на ГОСТ Р 50396.0—92, ГОСТ Р 51962—2000 на ГОСТ Р 51962—2002, ГОСТ Р 51962—2002 на ГОСТ 31628—2012;

дополнить ссылками:

«ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50396.1—2010 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51482—99 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

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

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

ГОСТ Р 52837—2007 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

ГОСТ Р 53853—2010 Мясо птицы. Методы гистологического и микроскопического анализа

ГОСТ Р 53912—2010 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54042—2010 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги

ГОСТ Р 54349—2011 Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 31467—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ 31468—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 31470—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором».

Стандарт дополнить разделом — 2а:

«2а Термины

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«3.1 Мясо птицы для детского питания вырабатывают в виде целых тушек и их частей: полутушки, четвертины передней и задней, грудки,

окорочка, бедра, голени, филе, кускового мяса, кускового белого мяса, кускового красного мяса».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции (со сносками * и **):

«4.1 Мясо птицы для детского питания должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции*, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

---

* Технологическая инструкция по выработке мяса цыплят и цыплят-бройлеров для детского питания, утвержденная директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] – [7]».

Пункт 4.2.1 изложить в новой редакции:

«4.2.1 Мясо птицы для детского питания должно соответствовать следующим минимальным требованиям:

- быть хорошо обескровленным, чистым;

не иметь:

- посторонних включений (например, стекла, резины, металла);
- посторонних запахов;
- фекальных загрязнений;
- видимых кровяных сгустков;
- остатков внутренних органов (кишечника, клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, легких);
- холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи».

Пункт 4.2.3 (с таблицами 1, 2) изложить в новой редакции:

«4.2.3 По упитанности, качеству обработки и физико-химическим показателям мясо птицы для детского питания должно соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1, 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для тушек		
	цыплят	цыплят-бройлеров	
		1-го сорта	2-го сорта
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) — нижний предел	Мышцы плотные, упругие, на разрезе охлажденного мяса — слегка влажные		
	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Отложения подкожного жира в области нижней части спины и живота незначительные или отсутствуют	Мышцы хорошо развиты. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин, допускается незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы		
Цвет: мышечной ткани кожи подкожного и внутреннего жира	От бледно-розового до розового с желтоватым оттенком Бледно-желтый с розовым оттенком или без него Бледно-желтый или желтый		
Степень снятия оперения	Не допускается наличие пеньков и волосовидного пера		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для тушек		
	цыплят	цыплят-бройлеров	
		1-го сорта	2-го сорта
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков. Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, незначительные точечные кровоизлияния, не ухудшающие товарного вида		
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый		
	Допускается незначительное искривление киля грудной кости, отсутствие последних сегментов крыльев	—	Допускается незначительное искривление киля грудной кости, отсутствие последних сегментов крыльев
Масса тушки, г	Не менее 700	Св. 950	От 800 до 950 включ.
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	16,0	18,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0	20,0	15,0

Таблица 2

Наименование частей тушек цыплят бройлеров	Характеристика и норма для частей тушек			
	Внешний вид	Цвет мышечной ткани	Массовая доля	
			белка, %, не менее	жира, %, не более
Полутушка	Часть тушки, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две половины, с кожей или без нее, брюшной жир и копчиковая железа удалены	От бледно-розового до розового с желтоватым оттенком	16,0	20,0
Передняя четвертина	Часть тушки, полученная в результате разделки передней части тушки вдоль позвоночника и киля грудной кости или поперечной разделки полутушки на две части; включает половину грудки, крыло и прилегающую половину спинки; с кожей или без нее	То же	18,0	16,0
Задняя четвертина	Часть тушки, полученная в результате разделки задней части тушки вдоль позвоночника или поперечной разделки полутушки на две части; включает окорочок с прилегающими частью спинки, брюшным жиром и половиной гузки; с кожей или без нее, брюшной жир и копчиковая железа удалены	«	16,0	20,0

Продолжение таблицы 2

Наименование частей тушек цыплят-бройлеров	Характеристика и норма для частей тушек			
	Внешний вид	Цвет мышечной ткани	Массовая доля	
			белка, %, не менее	жира, %, не более
Грудка	Часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее	От бледно-розового до розового с желтоватым оттенком	19,0	8,0
Окорочок	Часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира	От светло-розового до светло-красного	16,0	20,0
Бедро	Часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее	То же	16,0	20,0
Голень	Часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее	От светло-красного до красного	17,0	16,0
Филе	Часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без нее	Бледно-желтый с розовым оттенком	19,0	8,0

Окончание таблицы 2

Наименование частей тушек цыплят-бройлеров	Характеристика и норма для частей тушек			
	Внешний вид	Цвет мышечной ткани	Массовая доля	
			белка, %, не менее	жира, %, не более
Кусковое мясо	Обваленное мясо с целой тушки или отдельных ее частей в виде отдельных кусков, без грубых сухожилий и остатков костной и хрящевой тканей, с кожей или без нее	Бледно-желтый с розовым оттенком	18,0	20,0
Кусковое белое мясо	Кусковое мясо птицы, отделенное от грудки и/или плечевой части крыла тушек, без остатков костной и хрящевой тканей	То же	19,0	8,0
Кусковое красное мясо	Кусковое мясо, отделенное от бедра и/или голени тушек, без остатков костной и хрящевой тканей	От бледно-розового до бледно-красного	17,0	18,0

Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы для детского питания, не должна превышать 4,0 %.

Массовая доля общего фосфора в мясе птицы для детского питания не должна превышать 0,2 %».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.2.3а:

«4.2.3а Не допускаются для реализации, а направляются только для производства продуктов детского питания тушки:

- цыплят-бройлеров, не соответствующие по качеству обработки требованиям к тушкам 2-го сорта;
- с кровоподтеками;
- с наличием выраженных наминов, требующих удаления;
- с царапинами на спине;
- с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей;
- с искривлениями спины и грудной кости».

Пункт 4.2.4. Заменить слова: «цыплят и цыплят-бройлеров» на «цыплят-бройлеров».

Пункты 4.2.6, 4.2.7 изложить в новой редакции (со сноской *):

«4.2.6 Микробиологические показатели мяса птицы для детского питания не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2.7 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в мясе птицы для детского питания не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [7]».

Пункт 4.3.1 изложить в новой редакции:

«4.3.1 Для выработки мяса птицы для детского питания применяют:

- сельскохозяйственную птицу для убоя — цыплят, цыплят-бройлеров по ГОСТ Р 52837, выращенных в условиях специализированных хозяйств с соблюдением зооветеринарных, зоотехнических требований в соответствии с рекомендациями по выращиванию и производству экологически безопасного мяса птицы для детского питания, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств и [8];

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ Р 52702, охлажденные».

Пункт 4.4.2 дополнить ссылкой: [9];

дополнить абзацем: «Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении А».

Пункт 4.4.3. Первый абзац дополнить ссылкой: [9].

Пункт 4.5.1 дополнить ссылкой: [10].

Пункт 4.5.2 изложить в новой редакции:

«4.5.2 Мясо цыплят-бройлеров, предназначенное для реализации, выпускают упакованным в потребительскую тару.

В потребительской таре может содержаться как одна, так и несколько единиц частей тушки, для тушек — только одна.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных единиц продукции для реализации в системе общественного питания и производства продуктов для детского питания».

Пункт 4.5.3. Исключить ссылки: [11], «по [12]».

Пункт 4.5.4. Заменить ссылку: ГОСТ 13513 на ГОСТ Р 54463.

Раздел 5 изложить в новой редакции:

«5 Правила приемки и объем выборки — по ГОСТ Р 54349».

Пункт 6.1. Заменить ссылку: ГОСТ Р 51448 на ГОСТ 31467.

Пункт 6.3. Заменить ссылки: ГОСТ 7702.2.0 на «ГОСТ Р 50396.0, ГОСТ 31467».

Пункт 6.4. Заменить ссылку: ГОСТ Р 51446 на ГОСТ ISO 7218.

Пункты 6.5 — 6.9 изложить в новой редакции:

«6.5 Методы контроля микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50396.1, ГОСТ Р 51921, ГОСТ 31468, [11].

6.6 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка — ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011;
- массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса цыплят, цыплят-бройлеров, — по ГОСТ Р 54042;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482.

6.7 Определение органолептических показателей, температуры и массы нетто — по ГОСТ Р 51944, ГОСТ 31470.

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [12] — [14];
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [12] — [14];
- ртути — по ГОСТ 26927, [15];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538.

6.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ Р 53912, [16] — [20]».

Пункт 6.10. Заменить ссылки: «[20] — [21]» на «[21] — [23]».

Пункт 6.11. Заменить ссылки: «[22] — [24]» на «ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016».

Раздел 6 дополнить пунктами — 6.13, 6.14, 6.15:

«6.13 Определение ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [24] — [26].

6.14 Определение диоксинов — по [27].

6.15 При возникновении разногласий в оценке качества определение свежести мяса — по ГОСТ Р 53853».

Пункт 7.3. Заменить слова: «не более 2 сут» на «не более 5 сут (включая срок хранения мяса птицы до разделки)».

Стандарт дополнить приложением А:

«Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности мяса птицы для детского питания в 100 г продукта

Таблица А.1 — Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г тушки

Наименование тушек	Белок, г, не менее	Жир, включая внутренний, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Тушка цыплят	17,0	18,0	170—240
Тушка цыплят-бройлеров 1-го сорта	16,0	20,0	180—250
Тушка цыплят-бройлеров 2-го сорта	18,0	15,0	160—220

Таблица А.2 — Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности частей тушек цыплят, цыплят-бройлеров в 100 г продукта

Наименование частей тушек цыплят бройлеров	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Полутушка	16,0	20,0	180—250
Передняя четвертина	18,0	16,0	120—160
Задняя четвертина	16,0	20,0	180—250
Грудка	19,0	8,0	130—170
Окорочок	16,0	20,0	180—250
Бедро	16,0	20,0	180—250

Окончание таблицы А.2

Наименование частей тушек цыплят-бройлеров	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Голень	17,0	16,0	180—240
Филе	19,0	8,0	130—170
Кусковое мясо	18,0	20,0	190—250
Кусковое белое мясо	19,0	8,0	130—170
Кусковое красное мясо	17,0	18,0	170—240

»

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Требования по производству мяса птицы, используемого для выработки продуктов детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 1998

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990

[3] Инструкция о мероприятиях по снижению микробной обсемененности тушек птицы, скорлупы яиц, продуктов из мяса птицы и яиц и деконтаминации их от сальмонелл, утвержденная Департаментом ветеринарии Минсельхоза России, М., 1994

[4] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Министерства сельско-

		го хозяйства СССР 27 декабря 1983 г. по согласованию с главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР
[5]	Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987
[6]	СанПиН 2.3.2.1940—2005 (с изменениями)	Организация детского питания
[7]	ТР ТС 021/2011*	О безопасности пищевой продукции
[8]		Методические рекомендации по выращиванию птицы и производству экологически безопасного мяса, предназначенного для детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 2000
[9]	ТР ТС 022/2011*	Пищевая продукция в части ее маркировки
[10]	ТР ТС 005/2011*	О безопасности упаковки
[11]	МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах
[12]	МУК 4.1.985—2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[13]	МУК 4.1.986—2000	Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[14]	МУ 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах

* Действует на территории Таможенного союза.

[15]	МУ 5178—90	Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
[16]	МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[17]	МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[18]	МР 4.18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[19]	МУК 4.1.1912—2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[20]	МУК 4.1.2158—2007	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
[21]	МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[22]	МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
[23]	ГН 1.2.1323—2010	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
[24]	МУК 4.2.1913—2004	Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания

[25]	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
[26]	МУК 4.2.2304—2007	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
[27]	МУК—99 от 15.06.1999	Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии»

Библиографические данные. Заменить код ОКП: «ОКП 92 1160» на «ОКП 92 1162».

(ИУС № 3 2013 г.)

gost.e-ecolog.ru