ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55337— 2012

МЯСО ЦЕСАРОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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 научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1659-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

© Стандартинформ, 2014

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО ЦЕСАРОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Технические условия

Guinea meat (carcasses and their parts).

Specifications

Дата введения—2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо цесарок – тушки и их части (далее – мясо цесарок), предназначенные для реализации и производства продуктов питания.

Стандарт не распространяется на мясо цесарок с добавленными ингредиентами, включая воду.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.8, 4.2.9, требования к качеству – в 4.2.1 – 4.2.7, к маркировке – в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ Р 50396.0–96 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

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

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 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 51944–2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

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

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. 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 18292–2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

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

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

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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

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

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. Методы выявления сальмонелл

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

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31930–2012 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги

ГОСТ 32008–2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 В зависимости от возраста птицы мясо подразделяют на мясо цесарок и мясо цесарят.

3.2 Мясо цесарок выпускают в виде целых тушек и их частей: полутушки, четвертины передние и задние, грудки, окорочка, крылья, голени и бедра.

3.3 В зависимости от температуры в толще мышц мясо цесарок по термическому состоянию подразделяют на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы с температурой не выше 25 °С, охлажденное – с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно, замороженное – с температурой не выше минус 12 °С и глубокозамороженное – с температурой не выше минус 18 °С.

3.4 В зависимости от упитанности и качества обработки тушки цесарок и цесарят подразделяют на 1-й и 2-й сорта.

4 Технические требования

4.1 Мясо цесарок должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабаты-

ваться по технологической инструкции по производству мяса птицы*, с соблюдением требований и норм, установленных [1] – [4].

4.2 Характеристики

4.2.1 Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям:

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

4.2.2 Тушки цесарок и цесарят подразделяют:

- на потрошеные – тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм, допускается выпускать потрошеные тушки с легкими и почками;

- потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей – потрошеные тушки, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в упаковочный материал, разрешенный для контакта с аналогичными пищевыми продуктами.

4.2.3 По упитанности и качеству обработки тушки цесарок и цесарят подразделяют на 1-й и 2-й сорта в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

* «Технологическая инструкция по производству мяса птицы», разработанная ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика тушек			
	цесарок		цесарят	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел)	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на животе и в виде прерывистой полоски на спине	Мышцы развиты удовлетворительно. Форма груди угловатая. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира на нижней части живота. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах	Мышцы развиты хорошо. Киль грудной кости слегка выделяется. Незначительные отложения жира на нижней части живота и в виде прерывистой полоски на спине	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Незначительные отложения жира на нижней части живота. Киль грудной кости может выделяться. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы			
Цвет: мышечной ткани	От бледно-розового до розового			
кожи	Светло-желтый или желтовато-розовый, допускается темная пигментация кожи			
подкожного и внутреннего жира	Бледно-желтый или желтый			
Степень снятия оперения	Оперение полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера			
	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика тушек			
	цесарок		цесарят	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков			
	Допускаются единичные царапины или легкие ссадины 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, точечные кровоизлияния	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	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, точечные кровоизлияния	Допускается незначи-тельное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций			
	Киль грудной кости окостеневший		Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый	
	–	Допускается незначительное искривление спины и грудной кости	–	Допускается незначительное искривление спины и грудной кости

4.2.4 Тушки, соответствующие по упитанности требованиям 1-го сорта, а по качеству обработки – 2-му сорту, относят ко 2-му сорту.

4.2.5 Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса цесарок, не должна превышать 4,0 %.

4.2.6 Не допускаются для реализации, а направляются только в промышленную переработку для производства продуктов питания тушки:

- цесарок и цесарят, не соответствующие по качеству обработки требованиям 2-го сорта;
- плохо обескровленные;
- с кровоподтеками;
- с наличием выраженных наминов, требующих удаления;
- с царапинами на спине;
- с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей;
- с искривлениями слины и грудной кости;
- с холодильными ожогами;
- замороженное более одного раза.

4.2.7 Части тушек вырабатывают из тушек, соответствующих требованиям настоящего стандарта.

4.2.8 Микробиологические показатели мяса цесарок не должны превышать норм, установленных [1].

4.2.9 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, антибиотиков и диоксинов в мясе цесарок не должно превышать норм, установленных [1]

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса цесарок следует применять цесарок и цесарят по ГОСТ 18292, убой которых проводят на предприятиях, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса цесарок и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

Не допускается маркировать тушки электроклеймением.

4.4.2 Маркировка потребительской упаковки – по [5] и ГОСТ Р 51074 (общие требования – по разделу 3, к продукции – по 4.3.1, 4.3.2) со следующим дополнением для тушек цесарок и цесарят по 4.2.6:

«- для промышленной переработки с последующей доработкой».

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении А.

4.4.3 Маркировка транспортной тары – по [5] и ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры».

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 цесарок наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 4.4.2. В каждую единицу транспортной упаковки допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

4.4.5 Маркировка мяса цесарок, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

4.4.6 Вид убоя птицы (например кошерный, халяльный) указывают по требованию потребителя.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [6], документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность мяса цесарок при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Мясо цесарок, предназначенное для реализации, выпускают упакованным в потребительскую упаковку.

В потребительской упаковке 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 промышленной переработки.

4.5.3 В качестве потребительской упаковки и групповой упаковки применяют:

- пакеты из полимерной пленки с последующей заклейкой горловины пакета липкой лентой или скрепляют скрепкой;

- лотки из полимерных материалов с последующей упаковкой в полимерную пленку по ГОСТ 10354 и скрепленные термосвариванием;

- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951;

- пленку полимерную по ГОСТ 10354.

4.5.4 Мясо цесарок в потребительской и групповой упаковке упаковывают в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 или полимерные по ГОСТ Р 51289.

4.5.5 В каждую транспортную упаковку упаковывают мясо цесарок одного наименования, сорта (для тушек), одной даты выработки и термического состояния и одного вида упаковки.

4.5.6 Допускается использовать другие виды потребительской или транспортной упаковки, скрепляющие средства и упаковочные материалы, разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество мяса цесарок при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.7 Упаковка мяса цесарок, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

4.5.8 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений и массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной – по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

Правила приемки и объем выборки – по ГОСТ Р 54349.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб – по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51944, ГОСТ 31467.

Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

Подготовка проб к микробиологическому анализу – по ГОСТ Р 50396.0, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 31467.

6.2 Общие требования проведения микробиологического контроля – по ГОСТ ISO 7218.

6.3 Определение органолептических показателей (см 4.2.1, 4.2.3), температуры мяса цесарок (см 3.3) и массы нетто упаковочной единицы – по ГОСТ Р 51944, ГОСТ 31470.

6.4 Определение химических показателей:

- массовой доли влаги, выделившейся при размораживании, – по ГОСТ 31930;
- массовой доли белка – по ГОСТ 32008, ГОСТ 25011;
- массовой доли жира – по ГОСТ 23042.

6.5 Методы контроля микробиологических показателей (см 4.2.8) – по ГОСТ 32031, ГОСТ Р 50396.1, ГОСТ 31468.

6.6 Определение содержания токсичных элементов (см 4.2.9) – по [7], [8]:

- ртути – по ГОСТ 26927, [9];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 30538;
- свинца – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10];
- кадмия – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10].

6.7 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31903, [11].

6.8 Определение пестицидов – по [12] – [13].

6.9 Определение диоксинов – по [14].

7 Транспортирование и хранение

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

Остывшее мясо цесарок транспортированию и хранению не подлежит.

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

7.3 Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса цесарок при температуре воздуха в

холодильной камере от минус 2 °С до 2 °С включительно: тушек – не более 5 сут, частей тушек – не более 2 сут со дня выработки.

7.4 Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса цесарок со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:

- не выше минус 12 °С – тушек в потребительской таре – не более 8 мес, в групповой упаковке – не более 4 мес; частей тушек – не более 1 мес;
- не выше минус 18 ° – тушек в потребительской таре – не более 12 мес, в групповой упаковке – не более 8 мес; частей тушек – не более 3 мес;
- не выше минус 25 °С – тушек в потребительской таре – не более 14 мес, в групповой упаковке – не более 11 мес.

7.5 Срок годности устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности мяса цесарок и цесарят в 100 г продукта

А.1 Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности мяса цесарок и цесарят в 100 г продукта приведены в таблицах А.1 – А.3.

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
Тушки цесарок 1-го сорта	27	5	155
Тушки цесарок 2-го сорта	26	4	140
Тушки цесарят 1-го сорта	25	0,7	105
Тушки цесарят 1-го сорта	24	0,5	100

Таблица А.2 – Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности частей тушек цесарок в 100 г продукта

Наименование частей тушек	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Полутушка	27	5	155
Четвертина передняя	27	3,5	140
Четвертина задняя	26	5	150
Грудка	27	3,5	140
Окорочок	26	5	150
Крылья	24	4	130
Голень	25	3,5	135
Бедро	25	4	135

Таблица А.3 – Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности частей цесарят в 100 г продукта

Наименование частей тушек	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Полутушка	24	0,5	100
Четвертина передняя	25	0,5	105
Четвертина задняя	24	0,6	100
Грудка	25	0,5	105
Окорочок	25	0,6	105
Крылья	24	0,4	100
Голень	25	0,4	105
Бедро	24	0,5	100

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[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 г.	
[3]	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.	
[4]	Ветеринарно-санитарные правила № 4261 – 87	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.
[5]	ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[6]	ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[7]	МУК 4.1. 985–2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[8]	МУК 01-19/47-11–92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[9]	МУ 5178–90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[10]	МУК 4.1.986–2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрофотометрии
[11]	МУ 3049–84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[12]	МУ 2142–80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[13]	МУ 1222–75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
[14]	МУК–99 от 15.06.1999	Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 ОКП 92 1163

Ключевые слова: мясо цесарок, технические условия, показатели безопасности, сорт, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, потрошеная тушка, тушки и их части

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31экз. Зак. 1820
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru