ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55764— 2013

МЯСО ГУСЕЙ (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Торговые описания

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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 08 ноября 2013 г. № 1524-ст

4 Настоящий стандарт разработан с учетом основных нормативных положений международного стандарта ЕЭК ООН «Мясо гусей – тушки и их части»

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске информационного указателя «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 (gost.ru)

© 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

Содержание

1 Область применения ... 1
2 Нормативные ссылки ... 1
3 Основные нормативные положения ... 1
3.1 Минимальные требования к тушкам/частям ... 1
3.2 Требования покупателя к тушкам/частям и определение их кодов ... 2
3.3 Вид птицы ... 2
3.4 Продукт (тушки/части) ... 2
3.5 Наличие костей ... 2
3.6 Наличие кожи ... 2
3.7 Искусственное охлаждение ... 3
3.8 Происхождение продукта ... 3
3.8.1 Отслеживание происхождения продукта ... 3
3.8.2 Категория гусей ... 4
3.8.3 Система выращивания ... 4
3.8.4 Система откорма ... 5
3.8.5 Вид убоя ... 6
3.8.6 Способ охлаждения ... 6
3.8.7 Виды антимикробной обработки ... 7
3.8.8 Уровень качества ... 7
3.8.9 Оценка соответствия ... 7
3.8.10 Пример определения кода ... 8
3.9 Маркировка ... 9
3.10 Упаковка, хранение и транспортирование ... 9
3.11 Коды для обозначения упаковки с мясом гусей ... 9
3.11.1 Код массы упаковочной единицы ... 9
3.11.2 Код первичной упаковки ... 9
3.11.3 Код потребительской маркировки ... 10
3.11.4 Код массы первичной упаковки ... 11
3.11.5 Код вторичной упаковки ... 11
3.11.6 Код массы вторичной упаковки ... 11
4 Торговые описания продуктов (тушек/частей) ... 12
4.1 Многоязычный указатель продуктов ... 12
4.2 Пояснения к схемам скелета гусей ... 15
4.3 Торговые описания продуктов (тушек/частей) ... 16
Библиография ... 39

Поправка к ГОСТ Р 55764—2013 Мясо гусей (тушки и их части). Торговые описания

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2. Нормативные ссылки	ГОСТ 31230—2012	ГОСТ 31930—2012

(ИУС № 5 2015 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО ГУСЕЙ (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Торговые описания

Goose meat (carcases and their parts). Trade descriptions

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на торговые описания мяса гусей, полученных от гусей вида Anser and Branta – потрошеных тушек и их частей (тушек/частей) и устанавливает систему кодирования для ведения электронной торговли, коды для обозначения требований покупателя к указанному продукту.

Стандарт не распространяется на мясо гусей с добавленными ингредиентами.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 31230–2012 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги

ГОСТ Р 54675–2011 Мясо гусей (тушки и их части). 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 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 Основные нормативные положения

3.1 Минимальные требования к тушкам/частям

3.1.1 Тушки/части получают от сельскохозяйственной птицы, убой которой проводился на предприятиях, функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами в отношении пищевой безопасности и контроля и отвечать требованиям настоящего стандарта, [1] и ГОСТ Р 54675.

3.1.2 Тушки/части должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида;
- без видимых кровяных сгустков;
- без посторонних включений (например частиц пластика, резины, металла);
- без постороннего запаха;
- без фекальных загрязнений;
- без внутренних органов, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких;
- практически без оперения и кровоподтеков;
- без следов ожогов, вызванных замораживанием;
- без пятен от разлитой желчи.

Издание официальное

3.2 Требования покупателя к тушкам/частям и определение их кодов

3.2.1 Коды для обозначения требований покупателя к тушкам/частям сгруппированы по 14 наименованиям, каждому из которых соответствует определенный номер поля; коды требований располагаются последовательно друг за другом в порядке возрастания номеров полей. Коды состоят из 20 цифр (две цифры не используются). Неиспользуемые позиции заполняются нулями. Используются цифровые коды. Диапазоны значений кодов определяются в последующих пунктах разделов 3 и 4

Коды устанавливают в соответствии с требованиями таблицы 1.

Таблица 1

Номер поля	Наименование требования	Номер пункта, раздела	Диапазон значения кода
1	Вид птицы	3.3	00 – 99
2	Продукт (тушки/части)	3.4 и раздел 4	0000 – 9999
3а	Наличие костей	3.5	0 – 9
3б	Наличие кожи	3.6	0 – 9
4	Искусственное охлаждение	3.7	0 – 9
5	Категория	3.8.2	0 – 9
6	Система выращивания	3.8.3	0 – 9
7	Система откорма	3.8.4	00 – 99
8	Вид убоя	3.8.5	0 – 9
9	Способ охлаждения	3.8.6	0 – 9
10	Виды антимикробной обработки	3.8.7	0 – 9
11	Уровень качества	3.8.8	0 – 9
12	Не используется	–	0 – 9
13	Не используется	–	0 – 9
14	Оценка соответствия	3.8.9	0 – 9

3.2.2 Дополнительные требования

Требования покупателя, которые не учтены кодом (например, при использовании кода 9 – «прочие») или предусматривают включение в описание продукта или упаковки дополнительных уточнений, относятся к дополнительным, требующим согласования между покупателем и продавцом и подтверждения соответствующими документами.

3.3 Вид птицы

Для мяса гусей установлен код 73, который вносят в поле 1.

3.4 Продукт (тушки/части)

Четырехзначный код вида тушки/части определяют в соответствии с требованиями раздела 4 и включают в поле 2.

3.5 Наличие костей

Код наличия костей определяют в соответствии с таблицей 2 и вносят в поле 3а.

Таблица 2

Значение кода наличия костей (поле 3а)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	–
1	Необваленное мясо	Тушка/часть со всеми костями
2	Частично обваленная тушка/часть	Тушка/часть из которой удалены не все кости
3	Обваленная тушка/часть	Из тушки/части удалены все кости
4 – 9	Не используются	–

3.6 Наличие кожи

Код наличия кожи определяют в соответствии с таблицей 3 и вносят в поле 3б.

Таблица 3

Значение кода наличия кожи (поле 3б)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	–
1	С кожей	Тушка/часть с кожей
2	Без кожи	Тушка/часть без кожи
3 – 9	Не используются	–

3.7 Искусственное охлаждение

Код искусственного охлаждения с указанием температурного режима в толще продукта (тушек/частей) определяют в соответствии с таблицей 4 и вносят в поле 4.

Таблица 4

Значение кода искусственного охлаждения (поле 4)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	–
1	Мясо охлажденное	Тушки/части, сохраняющие в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру не ниже минус 2,0 °С и не выше 4,0 °С
2	Мясо охлажденное с добавлением льда	Тушки/части, упакованные в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед), сохраняющие в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру не ниже минус 2,0 °С и не выше 4,0 °С
3	Мясо охлажденное с добавлением сухого льда (CO_2)	Тушки/части, упакованные в первичную тару и уложенные в контейнер с сухим льдом (CO_2), сохраняющие в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру не ниже минус 2,0 °С и не выше 4,0 °С
4	Не используется	
5	Мясо замороженное	Тушки/части, сохраняющие в течение всего периода времени после замораживания температуру в толще тушек/частей не выше минус 12 °С
6	Мясо глубокозамороженное	Тушки/части, сохраняющие в течение всего периода времени после замораживания температуру не выше минус 18 °С
7	Индивидуально (быстро) глубокозамороженное мясо без ледяной глазури	Тушки/части, индивидуально замороженные перед упаковкой, сохраняющие в течение всего периода времени после замораживания температуру не выше минус 18 °С
8	Индивидуально (быстро) глубокозамороженное мясо с ледяной глазурью	Тушки/части, индивидуально замороженные перед упаковкой и сохраняющие в течение всего периода времени после замораживания температуру не выше минус 18 °С. Использованный метод и любое увеличение массы за счет ледяной глазури должны указываться в описании на товарной этикетке продукта
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа охлаждения, согласованного между покупателем и продавцом

Примечания

1 Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

2 Время и температурный режим для индивидуально (быстро) глубокозамороженных продуктов должны соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера.

3.8 Происхождение продукта

3.8.1 Отслеживание происхождения продукта

Для предоставления по требованию покупателя данных о происхождении продукта ~~в~~ необходима система прослеживания производства продукта, основанная на поддающемся проверке методе идентификации продукции или партий продукции на всех соответствующих этапах производства.

3.8.2 Категория гусей

Код категории гусей (пол, диапазон веса или возраст) определяют в соответствии с таблицей 5 и вносят в поле 5.

Таблица 5

Значение кода категории гусей (поле 5)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	–
1	Гусята	Возраст менее 10 недель. Киль грудной кости хрящевидный
2	Гуси, предназначенные для откорма	Возраст от 10 до 22 недель
3	Взрослые гуси	Возраст более 20 недель
4	Гусыни-несушки	Возраст более 22 недель
5	Племенные гусаки и гусыни	Возраст более 10 недель
6	Гуси, предназначенные для откорма на жирную печень	Возраст – по согласованию между покупателем и продавцом и в соответствии с требованиями страны-импортера. Породы – например, ландская, львиноголовая (китайская) и рейнская, - которые имеют относительно высокую интенсивность роста и крупное тело. Живая масса в возрасте восьми недель может достигать 4,5–5,0 кг
7	Гуси, откармливаемые овсом	Возраст – более 16 недель. Породы, для которых суточная норма овса в течение последних трех недель откорма составляет ~~по~~ не менее 500 г
8	Не используется	–
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой категории гусей, согласованной между покупателем и продавцом

3.8.3 Система выращивания

Код системы выращивания определяют в соответствии с таблицей 6 и вносят в поле 6.

Таблица 6

Значение кода системы выращивания (поле 6)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	–
1	Неограниченный выгул	Гусей выращивают в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках под навесом с выгулом на открытом воздухе
2	Выгон/выгонное содержание	Гусей выращивают на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве, со сменой участка выгона через каждые три недели

Окончание таблицы 6

Значение кода системы выращивания (поле 6)	Наименование требования	Описание требования
3	Специальная система для гусей, предназначенных для откорма на жирную печень	В течение определенного количества дней гусей выращивают с использованием либо традиционной системы, либо системы неограниченного выгула. Затем в течение двух недель они содержатся исключительно в помещениях, и в их корме преобладает кукуруза желтых сортов. На протяжении следующих трех недель их кормят вручную или с использованием механических средств три–четыре раза в день приготовленной кукурузой желтых сортов. При этом расход корма на голову каждый раз составляет 100–150 г в первую неделю, 300–400 г во вторую неделю и 400–450 г в последнюю неделю
4	Система выращивания гусей высокого качества	Гусей выращивают на траве, при этом используемые корма не должны содержать пестицидов, стимуляторов роста или продуктов, полученных на базе генетически модифицированных организмов
5	Система выращивания гусей высшей категории качества	Гусей выращивают в специальных условиях и при специальном режиме откорма на траве, при этом используемые корма не должны содержать пестицидов, стимуляторов роста или продуктов, полученных на базе генетически измененных организмов
6	Органическая система	Гусей выращивают и содержат в соответствии с законодательством страны-импортера, касающимся органической системы
7 – 8	Не используются	–
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы по согласованию между продавцом и покупателем
Примечание – Система выращивания должна соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. При отсутствии таких положений применяются нормы страны-экспортера.		

3.8.4 Система откорма

Код системы откорма определяют в соответствии с таблицей 7 и вносят в поле 7.

Таблица 7

Значение кода системы откорма (поле 7)	Описание требования
00	Не указывается
01	Традиционная
02 – 09	Коды не используются
10	Без РМ
11	Без РМ и ИЖП
12	Без РМ, ИЖП и СР
13	Без РМ, ИЖП, СР и ГМО
14	Без РМ и СР
15	Без РМ, СР и ГМО
16	Без РМ и ГМО
17 – 29	Не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и СР
32	Без ИЖП и ГМО
33	Без ИЖП, СР и ГМО
34 – 49	Не используются
50	Без СР

Окончание таблицы 7

Значение кода системы откорма (поле 7)	Описание требования
51	Без СР и ГМО
52 – 59	Не используются
60	Без ГМО
61 – 98	Не используются
99	Может использоваться для описания любых систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом

Примечания

1 Откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. Если такие нормы отсутствуют, система откорма согласовывается между покупателем и продавцом.

2 Принятые в описании требований сокращения означают:

РМ – рыбная мука;

ИЖП – ингредиенты животного происхождения;

СР – стимуляторы роста;

ГМО – в соответствии с [1].

3 Органические системы выращивания предусматривают конкретные системы откорма, в связи с чем вариант «органическая система» не включена.

3.8.5 Вид убоя

Код вида убоя определяют в соответствии с таблицей 8 и вносят в поле 8.

Таблица 8

Значение кода вида убоя (поле 8)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	–
1	Традиционный	Оглушение перед обескровливанием птицы
2	Кошерный	Применяют соответствующие ритуальные процедуры убоя
3	Халяльный	Применяют соответствующие ритуальные процедуры убоя
4 – 8	Не используются	–
9	Прочие	Любой другой применяемый вид убоя должен быть согласован между продавцом и покупателем

3.8.6 Способ охлаждения

Код способа охлаждения определяют в соответствии с таблицей 9 и вносят в поле 9.

Таблица 9

Значение кода способа охлаждения (поле 9)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	–
1	Водяное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается, двигаясь против течения холодной воды
2	Водяное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против течения холодной воды, которая содержит антимикробные препараты
3	Воздушное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом
4	Воздушное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим антимикробные препараты
5	Воздушно-распылительное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим водяную пыли
6	Воздушно-распылительное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим водяную пыль с антимикробными препаратами

Окончание таблицы 9

Значение кода способа охлаждения (поле 9)	Наименование требования	Описание требования
7 – 8	Не используются	–
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других способов охлаждения, согласованных между покупателем и продавцом
Примечание – В маркировке должно быть указано количество технологически добавленной влаги. Метод определения технологически добавленной влаги – по ГОСТ 31230.		

3.8.7 Виды антимикробной обработки

Код вида антимикробной обработки определяют в соответствии с таблицей 10 и вносят в поле 10.

Таблица 10

Значение кода вида антимикробной обработки (поле 10)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	–
1	Без антимикробной обработки	Антимикробная обработка не проводилась
2	С конкретной антимикробной обработкой	Конкретный вид антимикробной обработки должен быть согласован между покупателем и продавцом
3 – 9	Не используются	–

В таблице указаны виды обработки, которые допускается проводить до и после охлаждения.

3.8.8 Уровень качества

Код уровня качества определяют в соответствии с таблицей 11 и вносят в поле 11.

Таблица 11

Значение кода уровня качества (поле 11)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	–
1	Уровень качества № 1	Продукт отвечает высшему уровню качества
2	Уровень качества № 2	Продукт отвечает второму уровню качества
3 – 8	Не используются	–
9	Прочие	Другой уровень или система качества, согласованные между покупателем и продавцом
Примечание – Уровень качества должен отвечать требованиям ГОСТ Р 54675, высший уровень соответствует первому сорту, второй – второму сорту.		

3.8.9 Оценка соответствия

3.8.9.1 Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия продукта требованиям качества/сорта/классификации, положениям указанного покупателем настоящего стандарта и/или положениям идентификации гусей. Могут быть выбраны следующие виды оценки соответствия (коды 1–3) или их сочетания (коды 4–7).

3.8.9.2 Оценка соответствия требованиям качества/сорта/классификации (качества)

Третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Наименование удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть приведены в 3.2.2.

3.8.9.3 Оценка соответствия требованиям настоящему стандарту.

Третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает определяемым покупателем требованиям, оговоренным в настоящем стандарте, за исключением уровня качества.

Наименование удостоверяющего органа третьей стороны должно быть приведено по 3.2.2. При этом покупатель по своему усмотрению может указать конкретные требования, которые должны быть приведены после наименования удостоверяющего органа третьей стороны по 3.2.2.

3.8.9.4 Оценка соответствия требованиям идентификации гусей/партии (идентификации гусей/партии)

Третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует согласованным требованиям. Наименование удостоверяющего органа третьей стороны и соответствующие требования должны быть обозначены согласно 3.2.2.

3.8.9.5 Код оценки соответствия

Код оценки соответствия определяют по таблице 12 и вносят в поле 14.

Таблица 12

Значение кода оценки соответствия (поле 14)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Оценка соответствия требованиям качества/ сорта/ классификации (качества)
2	Оценка соответствия требованиям настоящего стандарта (торговых описаний)
3	Оценка соответствия требованиям идентификации гусей/партии (идентификации гусей/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и настоящему стандарту
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации гусей/партии
6	Оценка соответствия требованиям настоящему стандарту и идентификации гусей/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, настоящему стандарту и идентификации гусей/партии
8	Не используется
9	Прочие

3.8.10 Пример определения кода

Пример определения кода по следующим требованиям покупателя к продукту:

мясо гусей – глубокозамороженные потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей, первого сорта, с кожей, полученные только от гусей выгонного содержания, выращенных без добавления в корм рыбной муки, охлажденные холодным воздухом без использования добавок и не подвергавшиеся антимикробной обработке.

Продукту присваивается код системы кодирования мяса гусей: 73010511602100311004, который соответствует требованиям покупателя, указанным в таблице 13.

Таблица 13

Номер поля	Наименование требования	Описание требования	Значение кода
1	Вид птицы	Гусь	73
2	Вид продукта (тушка/часть)	Тушка потрошеная с комплектом потрохов	0105
3а	Наличие костей	С костями	1
3б	Наличие кожи	С кожей	1
4	Искусственное охлаждение	Мясо глубокозамороженное	6
5	Категория гусей	Не указывается	0
6	Система выращивания	Выгонное содержание	2
7	Система откорма	Без рыбной муки	10
8	Вид убоя	Не указывается	0
9	Способ охлаждения	Воздушное охлаждение (без добавок)	3
10	Вид антимикробной обработки	Без антимикробной обработки	1
11	Уровень качества	Уровень качества № 1	1
12	Не используется	–	0
13	Не используется	–	0
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия качества и торговому стандарту	4

3.9 Маркировка

Маркировка упаковок должна отвечать требованиям [2] и ГОСТ Р 54675.

В маркировке могут быть указаны дополнительные сведения о продукции. В случае указания такую информацию о продукции следует подвергать проверке согласно 3.8.1.

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения;
- страна(ы) выращивания;
- страна убоя;
- страна(ы) переработки/разделки;
- страна(ы) упаковки;
- страна происхождения (информация вводится взамен вышеперечисленных, когда рождение, выращивание и убой птицы, переработка, разделка и упаковка производились в одной стране);
- системы выращивания и откорма;
- дата переработки/упаковки;
- качество/сорт/классификация;
- вид убоя;
- способ охлаждения;
- порода гусей;
- процент добавленной влаги согласно 3.8.6.

3.10 Упаковка

Упаковка продукции должна соответствовать требованиям [3].

3.11 Коды для обозначения упаковки с мясом гусей

Коды для обозначения упаковки с мясом гусей устанавливают в соответствии с таблицей 14.

Таблица 14

Обозначение поля	Наименование требования	Номер пункта настоящего стандарта	Диапазон значения кода
Р1	Масса упаковочной единицы	3.11.1	0 – 9
Р2	Первичная упаковка	3.11.2	00 – 99
Р3	Маркировка первичной упаковки (потребительской тары)	3.11.3	0 – 9
Р4	Масса первичной упаковки (потребительской тары)	3.11.4	0 – 9
Р5	Вторичная упаковка	3.11.5	0 – 9
Р6	Масса вторичной упаковки	3.11.6	00000 – 99999

3.11.1 Код массы упаковочной единицы

Код массы упаковочной единицы определяют в соответствии с таблицей 15 и вносят в поле Р1.

Таблица 15

Значение кода массы упаковочной единицы (поле Р1)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Указывается диапазон массы
2	Указывается масса
3 – 8	Не используются
9	Прочие
Примечание – Упаковочной единицей является целая тушка, разделанная на части тушка или отдельная часть тушки в зависимости от описания продукта. В случае указания диапазона массы определение диапазонов массы, их применение и проверку следует согласовывать между покупателем и продавцом. Масса упаковочной единицы не включает упаковочного материала.	

3.11.2 Код первичной упаковки

Код первичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 16 и вносят в поле Р2.

Таблица 16

Значение кода первичной упаковки (поле Р2)	Наименование требования	Описание первичной упаковки
00	Не указывается	–
01	Пластиковый мешок	Упаковка из мягкой пластиковой пленки используется для упаковывания продукта
02	Пластиковый мешок, вакуумная упаковка	Мешок из пластика или другого аналогичного материала, с продуктом и откаченным воздухом и впоследствии заваренный с помощью термосварки
03	Пластиковый мешок многоразового использования	Мешок из пластика или другого аналогичного материала, снабженный блокирующим приспособлением для многоразового открывания – закрывания
04	Пластиковый мешок для упаковывания в модифицированной атмосфере	Мешок из пластика или другого аналогичного материала, заполненный газом и заваренный для сохранения качества вложенного продукта
05	Блистерная порционная упаковка	Мешок из пластика или другого аналогичного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта
06	Подложка	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещают на подложке и оборачивают изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт можно поместить влагопоглощающую прокладку
07	Подложка для упаковки в модифицированной атмосфере	Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещают на влагопоглощающую прокладку, после чего подложку с продуктом оборачивают пластиковой пленкой, внутрь вводят газ. Пленку заваривают
08	Стаканчик/ коробочка	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала
09	Коробка	Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может иметь пропитанную и/или вощеную поверхность или быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают
10 – 97	Коды не используются	
98	Без упаковки	Продукт не помещен в потребительскую упаковку (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, такой как многоразовый пластиковый контейнер, вощеную коробку или бункер для перевозки навалом)
99	Прочие	–

Примечание – Первичная потребительская упаковка находится в контакте с продуктом и используется для формирования отдельных потребительских или оптовых единиц, которые при транспортировании помещают в транспортную упаковку. В первичной упаковке могут содержаться как одна, так и несколько единиц продукции.

3.11.3 Код потребительской маркировки

Код потребительской маркировки определяют в соответствии с таблицей 17 и вносят в поле Р3.

Таблица 17

Значение кода потребительской маркировки (поле Р3)	Наименование требования
0	Не указывается
1	С маркировкой: на упаковках имеются потребительские этикетки, которые должны соответствовать требованиям страны назначения

Окончание таблицы 17

Значение кода потребительской маркировки (поле Р3)	Наименование требования
2	Без маркировки
3 – 9	Не используются

3.11.4 Код массы первичной упаковки

Код массы первичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 18 и вносят в поле Р4.

Таблица 18

Значение кода массы первичной упаковки (поле Р4)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Указывается диапазон массы
2	Указывается масса
3 – 8	Не используются
9	Прочие
Примечание – Масса первичной упаковки равна сумме масс содержащихся в ней единиц продукции, как это указано в 3.11.1. В случае указания диапазона массы проверку ее следует согласовывать между покупателем и продавцом.	

3.11.5 Код вторичной упаковки

Код вторичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 19 и вносят в поле Р5.

Таблица 19

Значение кода вторичной упаковки (поле Р5)	Наименование требования	Описание вторичной упаковки
0	Не указывается	
1	Коробка без вкладыша, невощеная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими способами
2	Коробка с вкладышем, невощеная	Контейнер из гофрированного картона с пластиковым вкладышем. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими способами
3	Коробка без вкладыша, вощеная	Контейнер из гофрированного картона, пропитанный и/или покрытый воском для водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими способами
4	Контейнер многоразовый	Контейнер или короб из пластика или иного разрешенного материала
5	Бункер для перевозки груза навалом, одноразовый	Крупногабаритный контейнер из гофрированного картона. Он может иметь пластиковый вкладыш и вощеное покрытие
6	Бункер для перевозки груза навалом, многоразовый	Крупногабаритный контейнер из пластика или иного разрешенного материала
7 – 8	Не используются	
9	Прочие	–
Примечание – Вторичную транспортную упаковку используют для защиты и идентификации продукта во время транспортирования. Во вторичной упаковке содержится несколько первичных упаковок.		

3.11.6 Код массы вторичной упаковки

Код массы вторичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 20 и вносят в поле Р6.

Таблица 20

Значение кода массы вторичной упаковки (поле Р6)	Наименование требования
00000	Не указывается
00001 – 99999	Указывается в килограммах в виде пятизначного числа (0000,0 кг)
Примечание – Массу вторичной (транспортной) упаковки определяют в килограммах в виде пятизначного числа с точностью до десятых долей (0000.0 кг). Допуски массы вторичной упаковки и диапазонов массы следует согласовывать между покупателем и продавцом, как указано в 3.11.1.	

4 Торговые описания тушек/частей

4.1 Многоязычный указатель продуктов

Код продукта	Английский	Китайский	Русский
0101	Whole without giblets, with head and feet	带头带爪白条鹅	Тушка потрошеная с головой и плюснами ног
0102	Whole without giblets, with head	带头去爪白条鹅	Тушка потрошеная с головой
0103	Whole without giblets, with whole neck	全脖白条鹅	Тушка потрошеная с целой шеей
0104	Whole without giblets, with half neck	半脖白条鹅	Тушка потрошеная с половиной шеи
0105	Whole without giblets, with giblet and neck	整鹅	Тушка потрошеная с комплектом потрохов и шеей
0106	Whole without giblet	光鹅	Тушка потрошеная
0201	2-piece cut-up (split goose)	鹅半胴体（半片鹅）	Тушка, разделанная на две части (полутушки)
0202	4-Piece cut-up (quartered goose)	四分体	Тушка, разделанная на четыре части (четвертины)
0203	6-Piece cut-up	六分体	Тушка, разделанная на шесть частей
0204	8-Piece cut-up	八分体	Тушка, разделанная на восемь частей
0301	Front half	前二分体	Передняя часть
0302	Front half with first segment wings	带翅根前二分体	Передняя часть с плечевой частью крыльев
0303	Front half without wings	去翅前二分体	Передняя часть без крыльев
0304	Front half without back	去背前二分体	Передняя часть без спинки
0305	Front half without back with first segment wings	去背带翅根前二分体	Передняя часть без спинки с плечевой частью крыльев
0306	Front half without back and wings	去背去翅前二分体	Передняя часть без спинки и крыльев
0401	Back half (saddle)	后二分体	Задняя часть (седло)
0402	Back half without tail	去尾后二分体	Задняя часть без гузки
0501	Front quarter	前四分体	Передняя четвертина
0502	Front quarter with first segment wing	带翅根前四分体	Передняя четвертина с плечевой частью крыла
0503	Front quarter without wing	去翅前四分体	Передняя четвертина без крыла

Продолжение указателя

Код продукта	Английский	Китайский	Русский
0504	Front quarter without back with first segment wing	去背带翅根前四分体	Передняя четвертина без спинки с плечевой частью крыла
0505	Front quarter without back and wing	去背去翅前四分体	Передняя четвертина без спинки и крыла
0601	Whole breast	全胸	Грудка
0602	Skinless whole breast	去皮全胸	Грудка без кожи
0603	Boneless whole breast	去骨全胸	Обваленная грудка
0604	Boneless, whole breast without skin	去骨去皮全胸	Обваленная грудка без кожи
0605	Boneless whole breast without tenderloins	大胸肉	Обваленная грудка без малого филе
0606	Tenderloins, tendon tip on	带筋里脊（鹅柳）	Малое филе с выступающей частью сухожилия
0607	Tenderloins, tendon tip off	精修里脊（鹅柳）	Малое филе без выступающей части сухожилия
0609	Boneless whole	无骨全鹅	Тушка обваленная
0701	Back quarter with tail	后四分体	Задняя четвертина с гузкой
0702	Back quarter without tail	去尾后四分体	Задняя четвертина без гузки
0801	Whole leg (short-cut leg)	全腿	Окорочок (окорочок с высоким срезом голени)
0802	Whole leg processed	精修全腿	Окорочок обработанный
0901	Thigh	大腿	Бедро
0902	Thigh with back portion	带背大腿	Бедро с прилегающей частью спинки
0903	Boneless thigh	去骨大腿	Обваленное бедро
1001	Drumstick	小腿	Голень
1002	Drumstick processed	精修小腿	Голень обработанная
1003	Slant-cut drumstick	斜切小腿	Кососрезанная голень
1101	Whole wing	全翅	Крыло
1102	First and second segment wing (V-wing)	V 形翅（第 1 和 2 节）	Плечевая и локтевая части крыла (соединенные V-образно)
1103	Second and third segment wing (2-joint wing, wing portion)	上半翅（第 2 和 3 节）	Локтевая часть крыла с кистью
1104	First segment wing (wing drummette)	翅根（第 1 节）	Плечевая часть крыла
1105	Second segment wing (wing flat, mid-joint)	翅中（第 2 节）	Локтевая часть крыла
1106	Third segment wing (wing tip, flipper)	翅尖（第 3 节）	Кисть крыла
1201	Whole back	全背	Спинка

Продолжение указателя

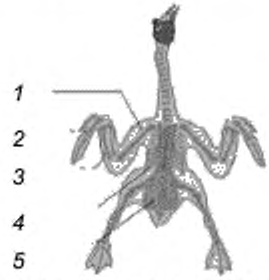
Код продукта	Английский	Китайский	Русский
1202	Upper back	前背	Верхняя часть спинки
1203	Lower back	后背	Нижняя часть спинки
1204	Lower back with thigh	带大腿后背	Нижняя часть спинки с бедрами
1301	Head with tongue	带舌鹅头	Голова с языком
1302	Head without tongue	去舌鹅头	Голова без языка
1303	Head with whole-neck	全脖鹅头	Голова с целой шеей
1304	Head with half-neck	半脖鹅头	Голова с половиной шеи
1305	Tongue	鹅舌	Язык
1401	Neck	鹅脖	Шея
1501	Tail	鹅尾	Гузка
1601	Paws, processed	去皮鹅掌	Плюсны ног обработанные
1602	Feet, processed	去皮鹅爪	Ноги обработанные
1603	Paws, unprocessed	带皮鹅掌	Плюсны ног необработанные
1604	Feet, unprocessed	带皮鹅爪	Ноги необработанные
1701	Gizzards, butterfly-cut	蝴蝶形鹅肫	Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки
1702	Gizzards, cut V-style	V 型鹅肫	Мышечный желудок, разрезанный V-образно
1801	Liver	普通鹅肝	Печень
1802	Fat goose liver	鹅肥肝	Жирная гусиная печень
1901	Hearts, cap-off	去冠鹅心	Сердце без верхушки аортального клапана
1902	Hearts, cap-on	鹅心	Сердце с верхушкой аортального клапана
2001	Breast skin	胸皮	Кожа грудки
2002	Thigh/leg skin	腿皮	Кожа бедра/окорочка
2003	Body skin	体皮	Кожа тушки
2004	Neck skin	颈皮	Кожа шеи
2101	Abdominal (leaffat)	腹脂	Абдоминальный жир
2301	2-product combinations (2-product combo)	2 件套	Набор из двух видов продуктов
2302	3-product combinations (3-product combo)	3 件套	Набор из трех видов продуктов
2303	4-product combinations (4-product combo)	4 件套	Набор из четырех видов продуктов
2401	Trimmings	碎肉	Обрезь
2402	Breast trimmings	胸碎肉	Обрезь мяса грудки
2403	Thigh trimmings	大腿碎肉	Обрезь мяса бедра

Окончание указателя

Код продукта	Английский	Китайский	Русский
2404	Drumstick trimmings	小腿碎肉	Обрезь мяса голени
2405	Ilium meat (oyster)	牡蛎肉	Мясо подвздошной кости (устричное мясо)

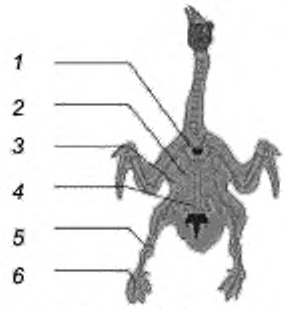
4.2 Пояснения к схемам скелета гусей

Две из трех расположенных ниже схем скелета гуся иллюстрируют состав каждого продукта из мяса домашней птицы данного вида. На всех трех схемах показаны основные кости гуся в дорсальной [или вид со стороны спинки (красный цвет)], вентральной [или вид со стороны грудки (зеленый цвет)] и латеральной [или вид сбоку (желтый цвет)] позициях. Затененная область указывает часть костей и мышц, включенных в продукт.



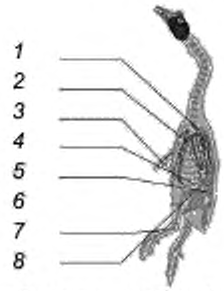
1 – плечевая кость; *2* – пястные кости и фаланги пальцев; *3* – локтевая и лучевая кости; *4* – позвоночные (вертебральные) ребра; *5* – тазовые кости

а – вид со стороны спинки



1 – ключица; *2* – грудная кость; *3* – грудные ребра; *4* – киль грудной кости; *5* – коленная чашечка; *6* – фаланги пальцев

б – вид со стороны грудки



1 – позвоночник; *2* – грудная кость; *3* – грудные ребра; *4* – позвоночные (вертебральные) ребра; *5* – подвздошная кость; *6* – большая берцовая кость; *7* – плюсневая кость; *8* – бедренная кость

в – вид сбоку

Рисунок 1 – Схемы скелета гусей

4.3 Торговые описания тушек/частей

0101 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С ГОЛОВОЙ И ПЛЮСНАМИ НОГ

Тушка потрошеная с головой и плюснами ног представляет собой неразделанную тушку с головой и плюснами ног; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены мышечный желудок, сердце и печень; могут быть удалены копчиковая железа или гузка.



Рисунок 2

0102 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С ГОЛОВОЙ

Тушка потрошеная с головой представляет собой неразделанную тушку с головой; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены ноги, мышечный желудок, сердце и печень; могут быть удалены копчиковая железа или гузка.



Рисунок 3

0103 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С ЦЕЛОЙ ШЕЕЙ

Тушка потрошеная с целой шеей представляет собой неразделанную тушку с целой шеей; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены голова, ноги, мышечный желудок, сердце и печень; могут быть удалены копчиковая железа или гузка.



Рисунок 4

0104 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С ПОЛОВИНОЙ ШЕИ

Тушка потрошеная с половиной шеи представляет собой неразделанную тушку с половиной шеи; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены голова, половина шеи, ноги, мышечный желудок, сердце и печень; могут быть удалены копчиковая железа или гузка.



Рисунок 5

0105 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С КОМПЛЕКТОМ ПОТРОХОВ И ШЕЕЙ

Тушка потрошеная с комплектом потрохов и шеей представляет собой неразделанную тушку с приложенными потрохами (мышечным желудком, сердцем, печенью) в комплекте с отделенной шеей с/без кожи; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены голова и ноги; могут быть удалены гузка или копчиковая железа.



Рисунок 6

0106 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ

Тушка потрошеная представляет собой неразделанную тушку; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены шея, ноги, мышечный желудок, сердце и печень; могут быть удалены гузка или копчиковая железа.



Рисунок 7

0201 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ДВЕ ЧАСТИ (ПОЛУТУШКИ)

Тушку, разделанную на две части, получают путем разделки потрошеной тушки (0106) вдоль позвоночника и киля грудной кости на две приблизительно равные левую и правую половины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные полутушки могут не принадлежать одной и той же тушке.



Рисунок 8

0202 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ЧЕТЫРЕ ЧАСТИ (ЧЕТВЕРТИНЫ)

Тушку, разделанную на четыре части, получают путем разделки потрошеной тушки (0106) на две передние четвертины с неотделенными крыльями и две задние четвертины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.



Рисунок 9

0203 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ

Тушку, разделанную на шесть частей, получают путем разделки потрошеной тушки (0106) на две половины грудки с прилегающей частью спинки и ребрами, два крыла и два окорочка с прилегающей частью спинки. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.



Рисунок 10

0204 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ВОСЕМЬ ЧАСТЕЙ

Тушку, разделанную на восемь частей, получают путем разделки потрошеной тушки (0106) на две половины грудки с прилегающей частью спинки и ребрами, две голени, два бедра с прилегающей частью спинки и два крыла. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.



Рисунок 11

0301 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ

Переднюю часть получают путем разделки потрошеной тушки (0106) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка; включает грудку с прилегающей частью спинки и двумя крыльями.



Рисунок 12

0302 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ С ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

Переднюю часть с плечевой частью крыльев получают путем разделки потрошеной тушки (0106) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка и удаления локтевой части и кисти крыльев; включает грудку с прилегающей частью спинки и плечевой частью крыльев.



Рисунок 13

0303 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ КРЫЛЬЕВ

Переднюю часть без крыльев получают путем разделки потрошеной тушки (0106) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка и удаления крыльев; включает грудку с прилегающей частью спинки.



Рисунок 14

0304 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ СПИНКИ

Переднюю часть без спинки получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер и отделения спинки; включает грудку с ребрами, малым филе и двумя крыльями.



Рисунок 15

0305 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ СПИНКИ С ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

Переднюю часть без спинки с плечевой частью крыльев получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер, отделения локтевой части с кистями крыльев и спинки; включает грудку с ребрами, малым филе и плечевой частью обоих крыльев.



Рисунок 16

0306 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ СПИНКИ И КРЫЛЬЕВ

Переднюю часть без спинки и крыльев получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер и удаления обоих крыльев; включает грудку с ребрами и малым филе; спинка удалена.



Рисунок 17

0401 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ (СЕДЛО)

Заднюю часть получают путем разделки потрошеной тушки (0106) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Задняя часть состоит из обоих окорочков с прилегающей частью спинки, абдоминальным жиром и гузкой; копчиковая железа может быть удалена.



Рисунок 18

0402 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ ГУЗКИ

Заднюю часть без гузки получают из задней части (0401) путем удаления гузки по месту соединения позвоночника (позвоночного столба) и копчикового позвонка; включает два окорочка с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром. Гузка не прилагается.



Рисунок 19

0501 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА

Переднюю четвертину получают путем разделки передней части (0301) вдоль грудной кости и спинки на две приблизительно равные части; включает половину грудки с прилегающими мякотными тканями ребер, малым филе и крылом.



Рисунок 20

0502 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА С ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА

Переднюю четвертину с плечевой частью крыла получают путем разделки передней части (0301) вдоль грудной кости и спинки на две приблизительно равные части; включает половину грудки с прилегающими мякотными тканями ребер, малым филе и плечевой частью крыла; удалены локтевая часть и кисть крыла.



Рисунок 21

0503 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ КРЫЛА

Переднюю четвертину без крыла получают путем разделки передней части (0301) вдоль грудной кости и спинки на две приблизительно равные части; включает половину грудки с прилегающими мякотными тканями ребер, малым филе; удалено крыло.



Рисунок 22

0504 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ СПИНКИ С ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА

Переднюю четвертину без спинки с плечевой частью крыла получают путем разделки передней части без спинки (0305) вдоль грудной кости на две приблизительно равные части.



Рисунок 23

0505 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ СПИНКИ И КРЫЛА

Переднюю четвертину без спинки и крыла получают путем разделки передней части без спинки (0306) вдоль грудной кости на две приблизительно равные части.



Рисунок 24

0601 ГРУДКА

Грудку получают путем разделки передней части (0301) горизонтально по месту соединения плечевых костей и ключицы; грудка представляет собой мякотную часть грудки (большое и малое филе) с грудной костью, ребрами и кожей.



Рисунок 25

0602 ГРУДКА БЕЗ КОЖИ

Грудку без кожи получают путем разделки передней части (0301) горизонтально по месту соединения плечевых костей и ключицы и удаления кожи; грудка представляет собой мякотную часть грудки (большое и малое филе) с грудной костью и ребрами.

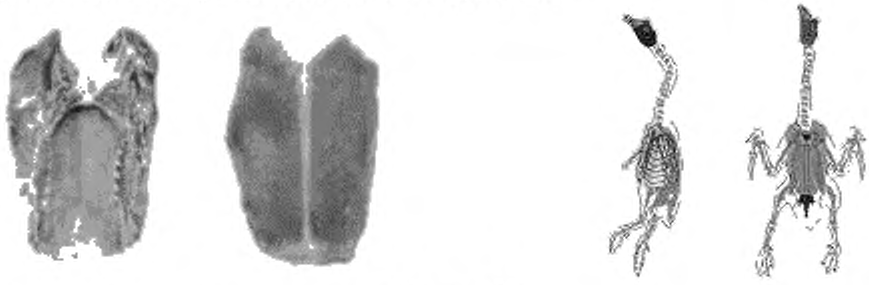


Рисунок 26

0603 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА

Обваленную грудку получают из грудки (0601) путем удаления всех костей. Обваленная грудка представляет собой мякотную часть грудки (большое и малое филе) с кожей.



Рисунок 27

0604 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ КОЖИ

Обваленную грудку без кожи получают из грудки (0601) путем удаления всех костей и кожи. Обваленная грудка представляет собой мякотную часть грудки (большое и малое филе).



Рисунок 28

0605 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ МАЛОГО ФИЛЕ

Обваленную грудку без малого филе получают из обваленной грудки без кожи (0604) путем отделения малого филе; грудка представляет собой целые большие грудные мышцы.



Рисунок 29

0606 МАЛОЕ ФИЛЕ С ВЫСТУПАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СУХОЖИЛИЯ

Малое филе с выступающей частью сухожилия получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости. Малое филе представляет собой одну целую мышцу с внутренним сухожилием.



Рисунок 30

0607 МАЛОЕ ФИЛЕ БЕЗ ВЫСТУПАЮЩЕЙ ЧАСТИ СУХОЖИЛИЯ

Малое филе без выступающей части сухожилия получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости. Выступающую часть сухожилия удаляют.



Рисунок 31

0609 ТУШКА ОБВАЛЕННАЯ

Тушка обваленная представляет собой тушку с мякотными тканями грудки, бедер и голеней; крылья могут быть удалены; удалены голова, шея с кожей, ноги, мышечный желудок, сердце, печень, копчиковая железа или гузка и все кости.



Рисунок 32

0701 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА С ГУЗКОЙ

Заднюю четвертину получают путем разделки задней части (0401) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части; представляет собой окорочок с прилегающей частью спинки, абдоминальным жиром и гузкой; может быть удалена копчиковая железа.



Рисунок 33

0702 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ ГУЗКИ

Заднюю четвертину без гузки получают путем разделки задней части без гузки (0402) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части; представляет собой окорочок с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром.



Рисунок 34

0801 ОКОРОЧОК (ОКОРОЧОК С ВЫСОКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ)

Окорочок (окорочок с высоким срезом голени) получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей. Окорочок представляет собой целую часть, которая включает бедро, голень с кожей и абдоминальный жир. Удалены спинка и гузка.



Рисунок 35

0802 ОКОРОЧОК ОБРАБОТАННЫЙ

Обработанный окорочок получают из окорочка (0801) путем удаления абдоминального жира и кожи.



Рисунок 36

0901 БЕДРО

Бедро получают путем разделки окорочка (0801) по суставу между большой берцовой и бедренной костями; может быть удалена мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости (устричное мясо); удалены голень и коленная чашечка.



Рисунок 37

0902 БЕДРО С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ

Бедро с прилегающей частью спинки получают путем разделки задней четвертины (0701) по суставу между большой берцовой и бедренной костями; удаляют голень, коленную чашечку и абдоминальный жир; состоит из бедра и прилегающей части спинки; могут быть удалены гузка и мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости (устричное мясо).



Рисунок 38

0903 ОБВАЛЕННОЕ БЕДРО

Обваленное бедро получают путем разделки окорочка (0801) по суставу между большой берцовой и бедренной костями; представляет собой мякотную часть бедра; удалены голень, коленная чашечка, абдоминальный жир, бедренная кость и мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости (устричное мясо).



Рисунок 39

1001 ГОЛЕНЬ

Голень получают путем разделки окорочка (0801) по суставу между большой берцовой и бедренной костями; голень состоит из голени с кожей, коленной чашечки и абдоминального жира; удалено бедро.



Рисунок 40

1002 ГОЛЕНЬ ОБРАБОТАННАЯ

Обработанную голень получают из голени (1001) путем удаления кожи и абдоминального жира.



Рисунок 41

1003 КОСОСРЕЗАННАЯ ГОЛЕНЬ

Кососрезанную голень получают путем разделки окорочка (0801) вдоль большой берцовой кости и по суставу между большой берцовой и бедренной костями; состоит из большой и малой берцовой костей, коленной чашечки с прилегающими мякотными тканями; удалены бедро и часть мяса с одной стороны голени.



Рисунок 42

1101 КРЫЛО

Крыло получают путем отделения крыла от потрошеной тушки (0106) по суставу между плечевой костью и позвоночником; включает плечевую, лучевую, локтевую кости и кости кисти с прилегающими к ним мякотными тканями.



Рисунок 43

1102 ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА (СОЕДИНЕННЫЕ V-ОБРАЗНО)

Плечевую и локтевую части крыла (соединенные V-образно) получают путем разделки крыла (1101) по месту соединения локтевой части крыла и кистью; включает плечевую, лучевую и локтевую кости с прилегающими к ним мякотными тканями; удалена кисть.

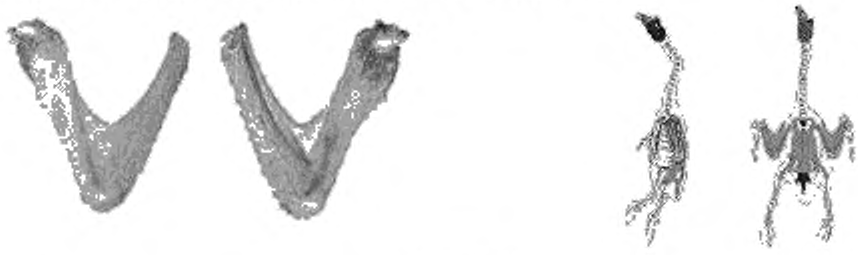


Рисунок 44

1103 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА С КИСТЬЮ

Локтевую часть крыла с кистью получают путем разделки крыла (1101) по месту соединения плечевой и локтевой частей; включает лучевую, локтевую кости и кости кисти крыла с прилегающими мякотными тканями; удалена плечевая часть крыла.

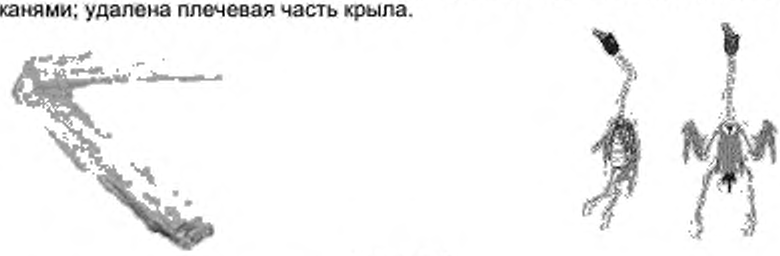


Рисунок 45

1104 ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

Плечевую часть крыла получают путем разделки крыла (1101) по месту соединения плечевой и локтевой частей; включает плечевую кость с прилегающими мякотными тканями; удалены локтевая часть крыла и кисть.



Рисунок 46

1105 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

Локтевую часть крыла получают путем разделки крыла (1101) по месту соединения плечевой и локтевой частей и локтевой части и кисти; включает часть крыла с локтевой и лучевой костями с прилегающими мякотными тканями; удалены плечевая часть и кисть крыла.



Рисунок 47

1106 КИСТЬ КРЫЛА

Кисть крыла получают путем разделки крыла (1101) по месту соединения локтевой части и кисти крыла и удаления плечевой и локтевой части; включает кости кисти с прилегающими мякотными тканями.



Рисунок 48

1201 СПИНКА

Спинку получают путем разделки потрошеной тушки (0106) перпендикулярно к позвоночнику в районе нижнего шейного позвонка. Затем разделка ведется параллельно вдоль обеих сторон позвоночника по позвоночным ребрам вниз к основанию подвздошной кости и вдоль внешнего края тазовых костей; включает весь позвоночник, подвздошную и тазовые кости с прилегающей мякотной тканью и кожей; могут быть удалены гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники.

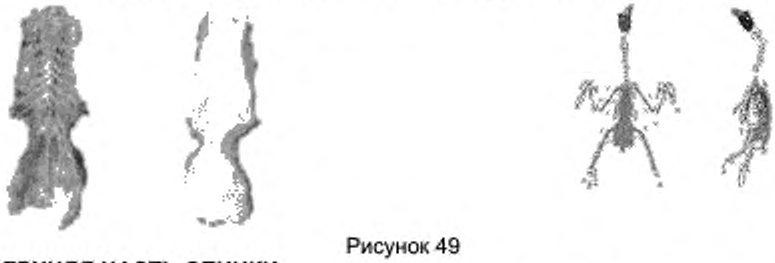


Рисунок 49

1202 ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

Верхнюю часть спинки получают путем разделки передней части без крыльев (0303) вдоль обеих сторон позвоночника для отделения грудки и позвоночных ребер; включает верхнюю часть позвоночника (приблизительно 1,6 см (5/8 дюйма) шириной) с прилегающей мякотной тканью и кожей.



Рисунок 50

1203 Нижняя часть спинки

Нижнюю часть спинки получают путем разделки задней части (0401) по суставу между бедренной и тазовой костями с целью отделения обоих окорочков; включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости с прилегающей мякотной тканью и кожей; могут быть удалены гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники.



Рисунок 51

1204 НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ С БЕДРАМИ

Нижнюю часть спинки с бедрами получают путем разделки задней части (0401) по суставу между бедром и голенью с целью отделения обеих голеней; включает нижнюю часть позвоночника, бедра, подвздошную и бедренную кости с прилегающими мякотными тканями и кожей; могут быть удалены гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники.



Рисунок 52

1301 ГОЛОВА С ЯЗЫКОМ

Голову получают путем ее отделения от тушки в верхней части шеи; включает кости и содержимое черепа с клювом, с прилегающей мякотной тканью и кожей.



Рисунок 53

1302 ГОЛОВА БЕЗ ЯЗЫКА

Голову без языка получают из головы (1301) путем удаления языка; включает кости и содержимое черепа с клювом, с прилегающей мякотной тканью и кожей.



Рисунок 54

1303 ГОЛОВА С ЦЕЛОЙ ШЕЕЙ

Голову с шеей получают путем ее отделения от тушки гусиной с головой (0102) в месте плечевого сустава; включает кости черепа, клюв и целую шею с мякотной тканью и кожей; язык может быть удален; удалена тушка гусиная без шеи (0106).



Рисунок 55

1304 ГОЛОВА С ПОЛОВИНОЙ ШЕИ

Голову с половиной шеи получают путем ее отделения от тушки гусиной с головой (0102) в середине шеи; удаляют тушку гусиную с половиной шеи (0105); включает кости черепа, клюв и часть шеи с мякотной тканью и кожей; язык может быть удален.



Рисунок 56

1305 ЯЗЫК

Язык состоит из собственно языка и подъязычной кости (без шилоподъязычной мышцы). Дыхательное горло, три трахеальных кольца, лимфатические узлы, слюнные железы, жир и прилегающий жир на поперечной и вентральной поверхностях языка удалены.



Рисунок 57

1401 ШЕЯ

Шею получают путем ее отделения от тушки в районе плечевого сустава и удаления головы; включает шейные позвонки с прилегающей мякотной тканью и/или/без кожи.



Рисунок 58

1501 ГУЗКА

Гузку получают путем разделки тушки по суставу, соединяющему позвоночник и копчиковый позвонок; состоит из копчика с прилегающей мякотной тканью и кожей; удаляют копчиковую железу; тушка удалена.



Рисунок 59

1601 ПЛЮСНЫ НОГ ОБРАБОТАННЫЕ

Обработанные плюсны ног получают путем отделения части ноги от тушки приблизительно на уровне шпоры; включают части плюсневой кости и четырех пальцев (фаланг) с прилегающей мякотной тканью и кожей; удалены оболочка когтей, желтый кожный эпидермис, покрывающий плюсны, и тушка.



Рисунок 60

1602 НОГИ ОБРАБОТАННЫЕ

Обработанные ноги получают путем их отделения от тушки по суставу между плюсневой и большой берцовой костями; удаляют тушку, оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий ногу; включает плюсневую кость и четыре пальца (фаланги) с прилегающей мякотной тканью и кожей.



Рисунок 61

1603 ПЛЮСНЫ НОГ НЕОБРАБОТАННЫЕ

Необработанные плюсны ног получают путем отделения части ноги от тушки по суставу плюсневой кости, находящемуся приблизительно на уровне шпор; включают части плюсневой кости и четырех пальцев (фаланги) с прилегающей мякотной тканью и кожей; не удаляют оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий плюсны; тушка удалена.



Рисунок 62

1604 НОГИ НЕОБРАБОТАННЫЕ

Необработанные ноги получают путем их отделения от тушки по суставу между плюсневой и большой берцовой костями; включает плюсневую кость и четыре пальца (фаланги) с прилегающей мякотной тканью и кожей; не удаляют оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий ногу; тушка удалена.



Рисунок 63

1701 МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК, РАЗРЕЗАННЫЙ В ВИДЕ БАБОЧКИ

Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки, получают путем его извлечения из внутренней полости тушки; разрезают горизонтально и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого; состоит из одной части мышечного отдела пищеварительного тракта, имеющей несколько неправильную форму; удалены жир и прилегающие органы.



Рисунок 64

1702 МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК, РАЗРЕЗАННЫЙ V-ОБРАЗНО

Мышечный желудок, разрезанный V-образно, получают путем его извлечения из внутренней полости тушки; разрезают вертикально и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого; состоит из одной части мышечного отдела пищеварительного тракта, имеющей несколько неправильную форму; удалены жир и прилегающие органы.



Рисунок 65

1801 ПЕЧЕНЬ

Печень получают путем ее извлечения из внутренней полости тушки; удаляют желчный пузырь; печень представляет собой гладкий орган коричневато-красного цвета с одной или более долями неправильной формы и неодинакового размера.

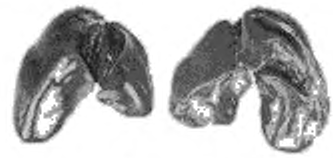


Рисунок 66

1802 ЖИРНАЯ ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ

Жирную гусиную печень получают путем ее извлечения из внутренней полости тушки; печень представляет собой гладкий орган желтовато-белого цвета с одной или более долями неправильной формы и неодинакового размера. Эта печень используется для производства «фуа-гра» с высоким содержанием жира, ее вес обычно превышает 500 грамм; удален желчный пузырь.



Рисунок 67

1901 СЕРДЦЕ БЕЗ ВЕРХУШКИ АОРТАЛЬНОГО КЛАПАНА

Сердце без верхушки аортального клапана получают путем его извлечения из внутренней полости тушки; представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение; удалены прилегающий к сердцу жир, околосердечная сумка и верхушка аортального клапана.



Рисунок 68

1902 СЕРДЦЕ С ВЕРХУШКОЙ АОРТАЛЬНОГО КЛАПАНА

Сердце с верхушкой аортального клапана получают путем его извлечения из внутренней полости тушки; представляет собой мышечный орган с прилегающей сердечной тканью, который обеспечивает кровообращение; не удалены прилегающий к сердцу жир, околосердечная сумка и верхушка аортального клапана.



Рисунок 69

2001 КОЖА ГРУДКИ

Кожа грудки представляет собой наружный слой ткани, покрывающий грудную область тушки, грудку или половину грудки. Кожа шеи удалена.



Рисунок 70

2002 КОЖА БЕДРА/ОКОРОЧКА

Кожа бедра/окорочка представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область бедра, задней части или окорочка.



Рисунок 71

2003 КОЖА ТУШКИ

Кожа тушки представляет собой наружный слой ткани, покрывающий всю тушку, за исключением области шеи.



Рисунок 72

2004 КОЖА ШЕИ

Кожа шеи представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область шеи.



Рисунок 73

2101 АБДОМИНАЛЬНЫЙ ЖИР

Абдоминальный жир представляет собой массу жировой ткани, находящейся в брюшной полости и прилегающей к тазовым костям.

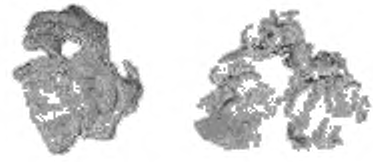


Рисунок 74

2301 НАБОР ИЗ ДВУХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ

Набор из двух видов продуктов состоит из двух частей гуся (например, из голеней и бедер) или субпродуктов (например, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.

При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта, а также соотношение видов продукта [например, две голени на одно бедро, или мышечные желудки и печень в равных пропорциях (1:1)].

2302 НАБОР ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ

Набор из трех видов продуктов состоит из трех частей гуся (например, из голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шеи, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.

При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта и соотношения видов продуктов [например, две голени и два крыла на одно бедро или шея, мышечные желудки и печень в равных пропорциях (1:1:1)].

2303 НАБОР ИЗ ЧЕТЫРЕХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ

Набор из четырех видов продуктов состоит из четырех частей гуся (например, грудок, голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шеи, мышечных желудков, печени и сердец), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.

При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта и соотношения видов продуктов [например, грудки, голени, бедра и крылья в равных пропорциях (1:1:1:1)].

2401 ОБРЕЗЬ

Обрезь получают путем удаления всех небольших кусочков мяса с тушек или их частей. Удаляют кость. Обрезь представляет собой кусочки обваленного мяса произвольного размера. Вся обрезь обертывается.



Рисунок 75

2402 ОБРЕЗЬ МЯСА ГРУДКИ

Обрезь мяса грудки получают путем удаления небольших кусочков мяса грудки с тушек или их частей. Обрезь мяса грудки представляет собой кусочки обваленного мяса произвольного размера. Кости удалены.



Рисунок 76

2403 ОБРЕЗЬ МЯСА БЕДРА

Обрезь мяса бедра получают путем удаления небольших кусочков мяса бедра с тушек или их частей. Обрезь мяса бедра представляет собой кусочки обваленного мяса бедер произвольного размера. Кости удалены.



Рисунок 77

2404 ОБРЕЗЬ МЯСА ГОЛЕНИ

Обрезь мяса голени получают путем удаления небольших кусочков мяса голени с тушек или их частей. Обрезь мяса голени представляет собой кусочки обваленного мяса голени произвольного размера. Кости удалены.



Рисунок 78

2405 МЯСО ПОДВЗДОШНОЙ КОСТИ (УСТРИЧНОЕ МЯСО)

Мясо подвздошной кости представляет собой обваленное мясо, прилегающее к подвздошной кости.



Рисунок 79

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
[2] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
[3] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

УДК 637.54:006.034 ОКС 67.120.20 ОКП 92 1164
92 1165

Ключевые слова: мясо гусей, тушки и их части, торговые описания, требования, определяемые покупателем, минимальные требования, упаковочные материалы

Подписано в печать 01.09.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 5,12. Тираж 58 экз. Зак. 4022

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru
gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ Р 55764—2013 Мясо гусей (тушки и их части). Торговые описания

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2. Нормативные ссылки	ГОСТ 31230—2012	ГОСТ 31930—2012

(ИУС № 5 2015 г.)

gost.e-ecolog.ru