ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52427— 2005

ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ. ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2007

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 «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук» (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии), Мясным Союзом России

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 декабря 2005 г. № 380-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2007 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет

© Стандартинформ, 2006
© Стандартинформ, 2007

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 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов 12
Приложение А (справочное) Термины и определения общетехнических понятий, необходимых для понимания текста стандарта 17

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в данной области знаний.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно, при необходимости, изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта, приведены в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а синонимы — курсивом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ. ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Meat industry. Food products. Terms and definitions

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области мясной промышленности, касающиеся пищевых продуктов убоя и продуктов их переработки, получаемых в промышленных условиях.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по пищевым продуктам в области мясной промышленности, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 **убойное животное:** Сельскохозяйственное или промысловое животное, предназначенное для убоя.

2 **пищевой продукт убоя:** Пищевой продукт, полученный в результате переработки убойного животного, подвергнутого убою в промышленных условиях.

3 **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя.

4 **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом растительного, животного, не являющегося продуктом убоя, или минерального происхождения.

5 **мясной продукт:** Пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %.

Примечание — Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, используемой для гидратации ингредиентов и воды, потерянной при термической обработке.

6 **мясосодержащий продукт:** Пищевой продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5 % до 60 % включительно.

Примечание — См. примечание к термину 5.

7 **мясорастительный продукт:** Мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30 % до 60 % включительно.

Примечание — См. примечание к термину 5.

8 **растительно-мясной продукт:** Мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5 % до 30 % включительно.

Примечание — См. примечание к термину 5.

Издание официальное

9 **аналог мясного продукта:** Пищевой продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям, изготовленный по мясной технологии с использованием немясных ингредиентов животного и/или растительного, и/или минерального происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не более 5 %.

10 **мясо:** Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее.

Примечание — Часть туши может быть в виде полутуши, четвертины, отруба.

11 **бескостное мясо:** Мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

12 **мясо на кости:** Мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой, и костной ткани.

13 **обваленное мясо:** Бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

14 **жилованное мясо:** Бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани.

15 **тримминг:** Бескостное мясо от разных частей туши, полученное при отделении крупнокусковых полуфабрикатов и/или продуктов из мяса.

16 **говядина:** Мясо, полученное в результате переработки крупного рогатого скота, независимо от пола, в возрасте от 8 мес и старше.

17 **телятина:** Мясо, полученное в результате переработки телят, независимо от пола, получавших подкормку, в возрасте от 3 мес до 8 мес.

18 **молочная телятина:** Мясо, полученное в результате переработки телят, выпоенных молоком и не получавших подкормку, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес.

19 **свинина:** Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой свыше 8 кг.

20 **мясо поросят:** Мясо, полученное в результате переработки поросят, независимо от пола, живой массой от 4 до 8 кг.

21 **мясо хрячков:** Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, живой массой до 70 кг включительно.

22 **баранина:** Мясо, полученное в результате переработки овец, независимо от пола, в возрасте от 4 мес и старше.

23 **ягнятина:** Мясо, полученное в результате переработки ягнят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 4 мес.

24 **козлятина:** Мясо, полученное в результате переработки коз, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

25 **конина:** Мясо, полученное в результате переработки лошадей, независимо от пола, в возрасте от одного года и старше.

26 **жеребятина:** Мясо, полученное в результате переработки жеребят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до одного года.

27 **верблюжатина:** Мясо, полученное в результате переработки верблюдов, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

28 **буйволятина:** Мясо, полученное в результате переработки буйволов, независимо от пола, в возрасте от 3 мес и старше.

29 **мясо телят буйволов:** Мясо, полученное в результате переработки буйволят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес.

30 **оленина:** Мясо, полученное в результате переработки оленей, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

31 **мясо промыслового животного:** Мясо, полученное в результате переработки промыслового животного независимо от вида, пола и возраста.

Примечание — К мясу промыслового животного относят мясо кабана, медведя, косули, лося, оленя и др.

32 **парное мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С.

33 **остывшее мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.

34 **охлажденное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания.

35 **подмороженное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, на глубине 6 см — от 0 °С до 2 °С, при хранении температура по всему объему должна быть от минус 2 °С до минус 3 °С.

36 **замороженное мясо:** Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

37 **мясо глубокой заморозки:** Замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше минус 18 °С.

38 **мясной блок:** Мясо одного вида и наименования, сформованное в виде блока определенной формы и размера.

Примечания

1 Мясной блок может быть изготовлен из мяса на кости или бескостного мяса, в том числе жилованного.

2 Мясной блок может быть охлажденным, подмороженным или замороженным.

39 **размороженное мясо** (Нрк *дефростированное мясо*)**:** Замороженное мясо, отепленное до температуры в толще мышц не ниже минус 1 °С.

40 **условно годное мясо:** Мясо, использование которого на пищевые цели допускается ветеринарной службой после обезвреживания методом тепловой или холодильной обработки.

41 **мясо механической обвалки [дообвалки]** (Нрк *мясная масса*)**:** Бескостное мясо в виде измельченной [пастообразной] массы с массовой долей костных включений не более 0,8 %, с установленным размером костных включений, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и/или жировой ткани [остатка мышечной, соединительной и/или жировой ткани] от кости механическим способом.

Примечание — К механическим способам обвалки [дообвалки] относят прессование и др.

42 **пищевые субпродукты** (Нрк *сбой*)**:** Пищевой продукт убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей убойного животного.

43 **мякотные пищевые субпродукты:** Пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной, паренхиматозной ткани.

Примечания

1 К мякотным пищевым субпродуктам относят язык, мозг, печень, почки, сердце, легкие, диафрагму, селезенку, трахею, вымя, молочные железы, включая мясо голов и срезки мяса с языков (подъязычное мясо и прилегающие ткани калтыка без заглоточных лимфоузлов) и др.

2 Мякотные пищевые субпродукты в виде калтыка, трахеи, сердца, легких, печени, изъятых из туши в их естественном соединении (до их обработки), называют ливером.

44 **мясная обрезь:** Мякотный пищевой субпродукт в виде срезков мышечной, жировой, соединительной ткани, получаемых при обработке туш или полутуш, а также мяса голов и срезков мяса с языков.

Примечание — К срезкам мяса с языков относят подъязычное мясо и прилегающие ткани без заглоточных лимфоузлов.

45 **мясо пищевода** (Нрк *пикальное мясо*)**:** Мякотный пищевой субпродукт в виде мышечного слоя пищевода.

46 **мясокостные пищевые субпродукты:** Пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной и костной ткани.

Примечание — К мясокостным пищевым субпродуктам относят хвосты и головы без шкуры всех видов убойных животных.

47 **шерстные пищевые субпродукты:** Пищевые субпродукты, обработанные путем отделения волосяного покрова, щетины, эпидермиса.

Примечание — К шерстным пищевым субпродуктам относят свиные и бараньи головы в шкуре; ноги и путовый сустав; уши, губы; свиные хвосты и др.

48 **свиная шкурка:** Шерстный пищевой субпродукт в виде кусков свиных шкур, без остатков щетины и эпидермиса.

49 **межсосковая часть:** Шерстный пищевой субпродукт в виде участка свиной шкуры и прилегающих тканей, покрывающий молочную железу и отделенный на расстоянии 10 см от линии сосков, без остатков щетины и эпидермиса.

50 **слизистые пищевые субпродукты:** Пищевые субпродукты в виде части пищеварительной системы убойного животного, полученные после удаления слизистой оболочки.

Примечание — К слизистым пищевым субпродуктам относят рубцы с сетками, сычуги, книжки, желудки.

51 **рубец** (Нрк *требуха*): Слизистый пищевой субпродукт в виде первого отдела желудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

52 **сетка:** Слизистый пищевой субпродукт в виде второго отдела желудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

53 **книжка** (Нрк *летошка*): Слизистый пищевой субпродукт в виде третьего отдела желудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

54 **сычуг:** Слизистый пищевой субпродукт в виде четвертого отдела желудка жвачного животного, без остатков слизистой оболочки.

55 **желудок**: Слизистый пищевой субпродукт, представляющий собой однокамерный желудок жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

56 **замороженный блок из субпродуктов:** Субпродукты одного вида и наименования, сформованные в виде блока определенной формы и размера, имеющие температуру в толще блока не выше минус 12 °С.

57 **жир-сырец:** Пищевой продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов убойного животного.

Примечание — В зависимости от вида животного жир-сырец называется говяжий, свиной, бараний и др.

58 **подкожный жир** (Нрк *полив*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с наружной части туши при ее разделке.

Примечание — Свиной подкожный жир называется шпиком.

59 **мездровый жир:** Жир-сырец, снятый со свиной шкуры.

60 **курдючный жир** (Нрк *курдюк*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой в области таза и хвоста у курдючных пород овец.

61 **щуповой жир** (Нрк *паховый жир*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой в области паха крупного рогатого скота, лошадей, оленей, верблюдов, буйволов.

62 **внутренний жир** (Нрк *нутряной жир, нутряное сало*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с внутренних органов.

Примечание — Жир-сырец, снятый с внутреннего органа, носит название того органа, с которого он снят (околопочечный жир, околосердечный жир и др.).

63 **сальник** (Нрк *рубашка*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка.

64 **брыжеечный жир** (Нрк *оточный жир*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с брыжейки при разделении комплекта кишок.

65 **кишечный жир:** Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с кишок при их обезжиривании.

66 **топленый пищевой животный жир:** Пищевой продукт, изготовленный из жира-сырца, кости или костного остатка путем тепловой обработки.

Примечания

1 Топленый пищевой животный жир в зависимости от вида жира-сырца подразделяют на говяжий, свиной, бараний, конский и др.

2 Топленый пищевой животный жир, изготовленный из кости, называют костным жиром.

67 **сборный жир:** Топленый пищевой животный жир, не отвечающий установленным требованиям высшего и первого сорта по органолептическим и химическим показателям, и топленый пищевой животный жир, полученный при термической обработке мяса и продуктов из мяса.

68 **топленый пищевой животный жир с наполнителями** (Нрк *смалец*): Топленый пищевой животный жир, изготовленный из жира-сырца с использованием вкусо-ароматических добавок.

69 **консервированный топленый пищевой животный жир:** Топленый пищевой животный жир в герметичной упаковке, подвергнутый стерилизации или пастеризации.

70 **пищевая кровь:** Пищевой продукт убоя в виде крови убойного животного, собранной в процессе убоя при соблюдении условий принадлежности ее к определенным тушам и отвечающей санитарным и ветеринарным требованиям для использования на пищевые цели.

71 **осветленная кровь:** Пищевая кровь, обесцвеченная химическими реагентами, ферментами, физическими методами.

72 **светлый пищевой альбумин:** Порошкообразный водорастворимый продукт, изготовленный высушиванием сыворотки или плазмы пищевой крови.

73 **черный пищевой альбумин:** Порошкообразный водорастворимый продукт, изготовленный высушиванием дефибринированной или стабилизированной пищевой крови, форменных элементов крови.

74 **пищевая кость:** Пищевой продукт убоя в виде сырой кости всех видов убойных животных, полученный при обвалке парного, остывшего, охлажденного, размороженного мяса или голов убойных животных.

75 **кулак:** Пищевой продукт убоя в виде суставной головки трубчатой кости крупного рогатого скота.

76 **цевка:** Пищевой продукт убоя в виде пястной или плюсневой кости крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов.

77 **суповая кость:** Пищевая кость, предназначенная для приготовления первых блюд.

Примечание — К суповой кости относят позвонки, грудные и крестцовые кости, кулаки, ребра крупного рогатого скота; позвонки, грудные, крестцовые, тазовые, трубчатые неопиленные кости, ребра свиней, овец и коз.

78 **костный остаток:** Пищевой продукт убоя в виде костной массы, полученной после механической дообвалки кости на прессах различных конструкций.

79 **обезжиренная кость:** Пищевой продукт убоя в виде кости, полученной после извлечения из нее костного пищевого жира и экстрактивных веществ.

80 **кость-паренка:** Обезжиренная кость, полученная при давлении выше атмосферного.

81 **комплект кишок:** Пищевой продукт убоя в виде совокупности всех видов кишок, полученных от одного животного.

82 **черева:** Пищевой продукт убоя в виде свиной, бараньей, говяжьей или конской тонкой кишки.

Примечание — К черевам относят двенадцатиперстные, тощие и подвздошные кишки.

83 **синюга:** Пищевой продукт убоя в виде говяжьей, бараньей, козьей или верблюжьей слепой кишки с широкой начальной частью ободочной кишки.

84 **круг:** Пищевой продукт убоя в виде говяжьей или бараньей ободочной кишки с отрезком прямой кишки без широкой ее части.

85 **проходник:** Пищевой продукт убоя в виде утолщенной части говяжьей прямой кишки, включая конец, образующий выходное отверстие.

86 **гузенка:** Пищевой продукт убоя в виде бараньей или свиной прямой кишки.

87 **глухарка:** Пищевой продукт убоя в виде свиной слепой кишки.

88 **кудрявка:** Продукт убоя в виде свиной ободочной кишки.

89 **мочевой пузырь:** Пищевой продукт убоя в виде перепончатомышечного мешка грушевидной формы, состоящий из слизистой, мышечной и серозной оболочек.

90 **кишки-сырец**: Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, обезжиренных промытых, связанных в пучки, пачки, охлажденных, консервированных посолом или замораживанием.

91 **кишки-полуфабрикат:** Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, обезжиренных, очищенных в зависимости от вида убойного животного и вида кишок от слизистой, мышечной и серозной оболочек, связанных в пучки, пачки, рингсы, консервированных посолом или высушиванием, не рассортированных по качеству и калибрам.

92 **раннер:** Черева-полуфабрикат от одного животного длиной от 12 до 25 м.

93 **кишки-фабрикат:** Пищевой продукт убоя в виде кишок, полностью обработанных, консервированных посолом или высушиванием, рассортированных по качеству, калибрам и длине, связанных в пучки, пачки, генксы.

94 **пучок кишок:** Кишки-сырец, кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат в виде нескольких отрезков определенного качества и калибра, смотанных вместе.

95 **пачка кишок [мочевых пузырей]:** Скомплектованные и сложенные определенным образом и в определенном количестве кишки-сырец, кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат [мочевые пузыри].

96 **рингс:** Пучок некалиброванных отрезков бараньих или свиных черев кольцеобразной формы, общей длиной 91,44 м, перевязанный концом последнего отрезка, пропущенным через завязку и выведенным наружу.

97 **генкс:** Пучок калиброванных отрезков бараньих или свиных черев зигзагообразной формы, общей длиной 91,44 м, скомплектованных вместе и завязанных узлом, собранным концами кишок.

98 **мясной [мясосодержащий] полуфабрикат:** Мясной [мясосодержащий] продукт, изготовленный из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша [из фарша], с добавлением или без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности.

Примечание — Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат может быть изготовлен с использованием соуса, маринада, декоративной обсыпки, панировочной смеси, теста и др.

99 **кусковой полуфабрикат** (Нрк *натуральный полуфабрикат*)**:** Мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой от 10 до 3000 г включительно.

Примечания

1 Кусковой полуфабрикат может быть в посоленном виде.

2 Посол кускового полуфабриката осуществляется методом шприцевания или шприцевания и массирования.

100 **бескостный полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса.

101 **мясокостный полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением бескостного мяса и кости.

102 **крупнокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой от 500 до 3000 г включительно.

103 **мелкокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 200 г.

104 **порционный бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде порции массой от 70 до 1000 г.

105 **рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат:** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и измельченных немясных ингреди-

ентов [измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов] с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок.

Примечание – К рубленым полуфабрикатам относят котлеты, бифштексы, ромштексы, фрикадельки, биточки и др.

106 **мясной [мясосодержащий] фарш:** Рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в фасованном или нефасованном виде.

107 **формованный кусковой [рубленый] полуфабрикат:** Кусковой [рубленый] мясной или мясосодержащий полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму.

108 **фаршированный полуфабрикат:** Формованный кусковой или рубленый полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов.

109 **полуфабрикат в тесте:** Фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша или кусковых мясных или кусковых мясных и немясных ингредиентов.

Примечание – К полуфабрикатам в тесте относят пельмени, мясные трубочки и др., в том числе имеющие национальные наименования — манты, хинкали, равиоли, колдуны, чучпары, ламаджо и др.

110 **панированный полуфабрикат:** Кусковой или рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов.

111 **мясное [мясосодержащее] кулинарное изделие:** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до частичной или полной кулинарной готовности.

Примечание — Кулинарное изделие может быть изготовлено с гарниром или без него.

112 **колбасное изделие:** Мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению.

113 **фаршированное колбасное изделие:** Колбасное изделие, имеющее на разрезе особый рисунок, достигаемый путем ручной или механической формовки колбасного фарша.

Примечание — Фаршированное колбасное изделие может быть обернуто в подготовленные определенным образом мясные и/или немясные ингредиенты.

114 **колбасный фарш:** Смесь измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий.

Примечания

1 Колбасный фарш может иметь однородную или неоднородную структуру.

2 Фарш неоднородной структуры имеет включения кусочков мясных и немясных ингредиентов установленной формы и размера.

115 **вареное колбасное изделие:** Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят преимущественно сырые ингредиенты, в процессе изготовления подвергнутое подсушке, обжарке и последующей варке.

Примечания

1 Вареное колбасное изделие может быть изготовлено без подсушки и обжарки.

2 Вареное колбасное изделие может быть изготовлено методом запекания без подсушки, обжарки и варки.

116 **вареная колбаса [колбаска]:** Вареное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером свыше 44 мм [не более 44 мм], предназначенное для употребления в пищу в охлажденном виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

117 **сосиски:** Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 30 мм, длиной не более 300 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

118 **сардельки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша с однородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

119 **шпикачки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша с неоднородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

120 **колбасный хлеб** (Нрк *мясной хлеб*)**:** Вареное колбасное изделие прямоугольной формы, в процессе изготовления подвергнутое запеканию или варке в форме.

121 **колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов:** Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутое последующей термической обработке до готовности к употреблению.

122 **паштет:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мажущуюся консистенцию.

123 **ливерная колбаса:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят мякотные пищевые субпродукты.

124 **студень:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, изготовленное с добавлением более 100 % бульона.

125 **холодец:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, изготовленное с добавлением не более 100 % бульона.

126 **зельц:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку и имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера.

127 **кровяное изделие:** Колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови, имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого.

128 **полукопченая колбаса [колбаска]:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

129 **варено-копченая колбаса [колбаска]** (Нрк *летняя колбаса, сервелат*)**:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

130 **сырокопченая колбаса [колбаска]** (Нрк *твердокопченая колбаса, салями*)**:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

Примечание – Сырокопченая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.

131 **сыровяленая колбаса [колбаска]** (Нрк *сырая колбаса, твердая колбаса, салями*)**:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

Примечание – Сыровяленая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.

132 **колбаса [колбаска] мажущейся консистенции:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое созреванию и холодному копчению или без копчения, предназначенное для намазывания, имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

Примечание – Колбаса (колбаска) мажущейся консистенции может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.

133 **продукт из мяса** (Нрк *копчености*): Мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из различных частей туши животного в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых посолу с последующим доведением до готовности к употреблению термической обработкой или без нее.

Примечания

1 В зависимости от вида и возраста убойного животного продукты из мяса могут быть из говядины, телятины, свинины, мяса поросят, баранины, ягнятины, козлятины, конины, жеребятины, оленины, мяса лося, буйволятины, мяса телят буйволов, верблюжатины и др. или в любом их соотношении.

2 В зависимости от технологии изготовления продукты из мяса могут быть: соленые, вареные, запеченные, копченые, сырокопченые, вяленые, сыровяленые, варено-копченные, копчено-запеченные, варено-запеченные, жареные и др., а также могут быть: цельнокусковые (буженина, карбонад, филей, грудинка, корейка), фаршированные (рулет) и др.

134 **окорок:** Продукт из свинины, изготовленный из тазобедренной или лопаточной части свиной туши с костью и шкуркой или без них.

Примечание - Допускается употреблять термин «окорок» в наименованиях продуктов из мяса промысловых животных (кабана и др.).

135 **ветчина:** Продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте.

Примечание – При изготовлении ветчины допускается применять обжарку и копчение.

136 **фаршированный продукт из мяса:** Продукт из мяса, в процессе изготовления которого осуществляют наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов.

Примечание — К фаршированным продуктам из мяса относят рулет, фаршированную грудинку и др.

137 **формованный продукт из мяса:** Продукт из мяса, изготовленный в форме.

138 **продукт из шпика:** Продукт из свиного подкожного жира, в шкуре или без нее, с прирезями мышечной ткани или без них.

Примечание — В зависимости от технологии изготовления продукт из шпика может быть в соленом, вареном, запеченном, копченом, варено-копченом, копчено-запеченном, жареном и другом виде.

139 **мясные [мясосодержащие] консервы:** Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных [мясных и немясных] ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 % [свыше 5 % до 60 % включительно].

140 **мясорастительные [растительно-мясные] консервы:** Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 30 % до 60 % включительно [свыше 5 % до 30 % включительно].

141 **кусковые мясные [мясосодержащие] консервы:** Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из ингредиентов, измельченных на кусочки массой от 30 до 120 г, тушенные в собственном соку, соусе, бульоне или желе.

142 **рубленые мясные [мясосодержащие] консервы:** Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из ингредиентов, измельченных на кусочки размером от 16 до 25 мм.

143 **фаршевые мясные [мясосодержащие] консервы:** Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из измельченных ингредиентов с размером частиц от 3 до 5 мм или формованных изделий из фарша, сохраняющие форму при извлечении из банки.

Примечание – К формованным фаршевым мясным [мясосодержащим] консервам относят консервированные сосиски, фрикадельки и др.

144 **паштетные мясные [мясосодержащие] консервы:** Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные в виде вязкопластичной измельченной массы, с размером частиц от 0,3 до 0,5 мм.

145 **ветчинные мясные [мясосодержащие] консервы:** Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из выдержанных в посоле массированных мясных [мясных и немясных] ингредиентов, измельченных на куски массой от 50 до 300 г, сохраняющие форму при их извлечении из банки, поддающиеся нарезке на ломтики.

146 **мясосодержащие консервированные первые обеденные блюда:** Мясосодержащие консервы в виде первых обеденных блюд, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ.

147 **мясные [мясосодержащие] консервированные вторые обеденные блюда:** Мясные [мясосодержащие] консервы в виде вторых обеденных блюд, с гарнирами, без гарниров, в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ.

148 **эмульгированные мясные [мясосодержащие] консервы:** Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой эмульгированной текучей массы.

149 **специализированный мясной [мясосодержащий] продукт:** Мясной [мясосодержащий] продукт, соответствующий по составу физиологическим потребностям организма с учетом возраста, патологии, физического состояния и нагрузок, окружающей среды, предназначенный для детского, диетического, функционального питания, питания подростков и молодежи, для беременных и кормящих женщин, спецконтингента.

Примечание – К спецконтингенту относятся космонавты, военнослужащие, спортсмены и др.

150 **мясной [мясосодержащий] продукт диетического питания:** Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, предназначенный для лечебного и профилактического питания с учетом патологии и возраста.

151 **мясной [мясосодержащий] продукт функционального питания:** Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, содержащий биологически активные добавки к пище, оказывающий регулирующее воздействие на организм с учетом патологии, нормализуя его в целом или определенные функции.

152 **мясной [мясосодержащий] продукт детского питания:** Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, предназначенный для питания детей раннего возраста от 5 мес до 3 лет, дошкольного и школьного возраста от 3 до 14 лет.

153 **мясные [мясосодержащие] консервы для питания детей раннего возраста:** Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 40 % [свыше 5 % до 40 %].

154 **мясорастительные [растительно-мясные] консервы для питания детей раннего возраста:** Мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 18 % до 40 % [свыше 5 % до 18 %].

155 **рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат детского питания:** Специализированный рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов не менее 45 % [свыше 5 % до 45 %].

156 **рубленый мясорастительный [растительно-мясной] полуфабрикат детского питания:** Рубленый мясосодержащий полуфабрикат детского питания, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов от 18 % до 40 % [свыше 5 % до 18 %].

157 **гомогенизированный мясной [мясосодержащий] продукт детского питания:** Мясной [мясосодержащий] продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 0,2 мм, предназначенный для питания детей от 5 мес.

158 **пюреобразные мясные [мясосодержащие] консервы детского питания:** Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 1,5 мм, предназначенные для питания детей от 7 мес.

159 **крупноизмельченные мясные [мясосодержащие] консервы детского питания** [Нрк *фаршевые мясные [мясосодержащие] консервы*]**:** Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 3 мм, предназначенные для питания детей старше 9 мес.

160 **кусковые мясные [мясосодержащие] консервы детского питания:** Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы в виде кусочков массой от 5 до 20 г, предназначенные для питания детей старше 1 года.

161 **мясные [мясосодержащие] колбаски детского питания:** Специализированный мясной [мясосодержащий] вареный продукт из колбасного фарша в оболочке или без оболочки диаметром от 14 до 32 мм, предназначенный для питания детей старше 1,5 лет.

162 **пастеризованные мясные [мясосодержащие] колбаски детского питания:** Мясные [мясосодержащие] колбаски детского питания в герметичной упаковке, подвергшиеся пастеризации, обеспечивающей пролонгированные сроки годности, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет.

163 **сушеное мясо:** Мясной продукт в виде обезвоженного физическим методом бескостного мяса, с остаточной массовой долей влаги не более 10 %.

164 **экструдированный мясной [мясосодержащий] продукт:** Мясной [мясосодержащий] продукт, изготовленный методом экструзии из мясных или мясных и немясных [мясных и немясных] ингредиентов.

165 **пищевой бульон:** Пищевой продукт, изготовленный путем варки мяса, субпродуктов, кости, костного остатка, с добавлением жира и вкусо-ароматических добавок.

Примечания

1 Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном, порошкообразном, гранулированном или таблетированном виде.

2 Для выпуска концентрированного, порошкообразного, гранулированного или таблетированного бульона жидкий бульон, соответственно, концентрируют, сушат, гранулируют или таблетируют.

166 **пищевой желатин:** Пищевой продукт в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью, изготовленный из продуктов убоя, содержащих коллаген массовой долей не менее 10 %.

Примечание – Для получения пищевого желатина используют кость крупного рогатого скота, свиную лопатку, сухожилия, обрезки свиных и других шкур.

Алфавитный указатель терминов

альбумин пищевой светлый 72
альбумин пищевой черный 73
аналог мясного продукта 9
баранина 22
блок из субпродуктов замороженный 56
блок мясной 38
блюда обеденные вторые консервированные мясные 147
блюда обеденные вторые консервированные мясосодержащие 147
блюда обеденные первые консервированные мясосодержащие 146
буйволятина 28
бульон пищевой 165
верблюжатина 27
ветчина 134
генкс 97
глухарка 87
говядина 16
гузенка 86
желатин пищевой 166
желудок 55
жеребятина 26
животное убойное 1
жир брыжеечный 64
жир внутренний 62
жир животный пищевой топленый 66
жир животный пищевой топленый консервированный 69
жир кишечный 65
жир курдючный 60
жир мездровый 59
жир нутряной 62
жир оточный 64
жир паховый 61
жир подкожный 58
жир с наполнителями животный пищевой топленый 68
жир сборный 67
жир щуповой 61
жир-сырец 57
зельц 126
изделие из термически обработанных ингредиентов колбасное 121
изделие колбасное 112
изделие колбасное вареное 115
изделие колбасное фаршированное 113
изделие кровяное 127
изделие кулинарное мясное 111
изделие кулинарное мясосодержащее 111
ингредиент мясной 3
ингредиент немясной 4

кишки-полуфабрикат 91
кишки-сырец 90
кишки-фабрикат 93
книжка 53
козлятина 24
колбаса вареная 116
колбаса варено-копченая 129
колбаса летняя 129
колбаса ливерная 123
колбаса мажущейся консистенции 132
колбаса полукопченая 128
колбаса сырая 131
колбаса сыровяленая 131
колбаса сырокопченая 130
колбаса твердая 131
колбаса твердокопченая 130
колбаска вареная 116
колбаска варено-копченая 129
колбаска мажущейся консистенции 132
колбаска полукопченая 128
колбаска сыровяленая 131
колбаска сырокопченая 130
колбаски детского питания мясные 161
колбаски детского питания мясные пастеризованные 162
колбаски детского питания мясосодержащие 161
колбаски детского питания мясосодержащие пастеризованные 162
комплект кишок 81
конина 25
консервы детского питания мясные крупноизмельченные 159
консервы детского питания мясные кусковые 160
консервы детского питания мясные пюреобразные 158
консервы детского питания мясные фаршевые 159
консервы детского питания мясосодержащие крупноизмельченные 159
консервы детского питания мясосодержащие кусковые 160
консервы детского питания мясосодержащие пюреобразные 158
консервы детского питания мясосодержащие фаршевые 159
консервы для питания детей раннего возраста мясные 153
консервы для питания детей раннего возраста мясорастительные 154
консервы для питания детей раннего возраста мясосодержащие 153
консервы для питания детей раннего возраста растительно-мясные 154
консервы мясные 139
консервы мясные ветчинные 145
консервы мясные кусковые 141
консервы мясные паштетные 144
консервы мясные рубленые 142
консервы мясные фаршевые 143
консервы мясные эмульгированные 148
консервы мясорастительные 140
консервы мясосодержащие 139

консервы мясосодержащие ветчинные 145
консервы мясосодержащие кусковые 141
консервы мясосодержащие паштетные 144
консервы мясосодержащие рубленые 142
консервы мясосодержащие фаршевые 143
консервы мясосодержащие эмульгированные 148
консервы растительно-мясные 140
копчености 133
кость обезжиренная 79
кость пищевая 74
кость суповая 77
кость-паренка 80
кровь осветленная 71
кровь пищевая 70
круг 84
кудрявка 88
кулак 75
курдюк 60
летошка 53
масса мясная 41
мясо 10
мясо бескостное 11
мясо глубокой заморозки 37
мясо дефростированное 39
мясо жилованное 14
мясо замороженное 36
мясо механической дообвалки 41
мясо механической обвалки 41
мясо на кости 12
мясо обваленное 13
мясо остывшее 33
мясо охлажденное 34
мясо парное 32
мясо пикальное 45
мясо пищевода 45
мясо подмороженное 35
мясо поросят 20
мясо промыслового животного 31
мясо размороженное 39
мясо сушеное 163
мясо телят буйволов 29
мясо условно годное 40
мясо хрячков 21
обрезь мясная 44
окорок 134
оленина 30
остаток костный 78
пачка кишок 95
пачка мочевых пузырей 95

паштет 122
полив 58
полуфабрикат бескостный 100
полуфабрикат бескостный крупнокусковой 102
полуфабрикат бескостный мелкокусковой 103
полуфабрикат бескостный порционный 104
полуфабрикат в тесте 109
полуфабрикат кусковой 99
полуфабрикат кусковой формованный 107
полуфабрикат мясной 98
полуфабрикат мясной рубленый 105
полуфабрикат мясокостный 101
полуфабрикат мясокостный крупнокусковой 102
полуфабрикат мясокостный мелкокусковой 103
полуфабрикат мясокостный порционный 104
полуфабрикат мясосодержащий 98
полуфабрикат мясосодержащий рубленый 105
полуфабрикат натуральный 99
полуфабрикат панированный 110
полуфабрикат рубленый формованный 107
полуфабрикат фаршированный 108
полуфабрикат детского питания мясной рубленый 155
полуфабрикат детского питания мясорастительный рубленый 156
полуфабрикат детского питания мясосодержащий рубленый 155
полуфабрикат детского питания растительно-мясной рубленый 156
продукт детского питания мясной 152
продукт детского питания мясной гомогенизированный 157
продукт детского питания мясосодержащий 152
продукт детского питания мясосодержащий гомогенизированный 157
продукт диетического питания мясной 150
продукт диетического питания мясосодержащий 150
продукт из мяса 133
продукт из мяса фаршированный 136
продукт из мяса формованный 137
продукт из шпика 138
продукт мясной 5
продукт мясной специализированный 149
продукт мясорастительный 7
продукт мясосодержащий 6
продукт мясосодержащий специализированный 149
продукт растительно-мясной 8
продукт убоя пищевой 2
продукт функционального питания мясной 151
продукт функционального питания мясосодержащий 151
продукт экструдированный мясной 164
продукт экструдированный мясосодержащий 165
проходник 85
пузырь мочевой 89
пучок кишок 94

раннер 92
рингс 96
рубашка 63
рубец 51
сало нутряное 62
сальник 63
салями 130, 131
сардельки 118
сбой 42
свинина 19
сервелат 129
сетка 52
синюга 83
смалец 68
сосиски 117
студень 124
субпродукты пищевые 42
субпродукты пищевые мякотные 43
субпродукты пищевые мясокостные 46
субпродукты пищевые слизистые 50
субпродукты пищевые шерстные 47
сычуг 54
телятина 17
телятина молочная 18
требуха 51
тримминг 15
фарш колбасный 114
фарш мясной 106
фарш мясосодержащий 106
хлеб колбасный 120
хлеб мясной 120
холодец 125
цевка 76
часть межсосковая 49
черева 82
шкурка свиная 48
шпикачки 119
ягнятина 23

Приложение А
(справочное)

Термины и определения общетехнических понятий, необходимых для понимания текста стандарта

А.1 **животное:** Организм, имеющий клеточное строение, обладающий свойством обмена веществ, питающийся готовыми органическими соединениями, не способный синтезировать питательные вещества из неорганических соединений, как правило, активно подвижный.

А.2 **сельскохозяйственное животное:** Домашнее животное, предназначенное для убоя с целью использования на пищевые, медицинские, кормовые, технические цели или для производства изделий легкой промышленности.

А.3 **промысловое животное:** Дикое животное, предназначенное для убоя с целью использования на пищевые, медицинские, кормовые, технические цели или для производства изделий легкой промышленности.

А.4 **полуфабрикат:** Пищевой продукт, подготовленный к реализации, предназначенный к употреблению после тепловой обработки.

А.5 **консервы:** Продукт в герметичной таре, приобретающий стойкость к хранению в результате тепловой обработки.

А.6 **рецептура продукта:** Совокупность ингредиентов, используемых при выработке продукта, в установленных соотношениях.

А.7 **колбасная оболочка:** Оболочка, придающая колбасному изделию определенную форму и выполняющая защитные функции.

Примечание – Колбасная оболочка может быть натуральная кишечная или искусственная.

А.8 **кровь:** Жидкая соединительная ткань, состоящая из клеток и жидкого межклеточного вещества.

А.9 **плазма крови:** Жидкое межклеточное вещество крови.

Примечание – Плазму крови в виде фракции получают при сепарировании стабилизированной крови.

А.10 **форменные элементы крови:** Клетки крови.

Примечания

1 Форменными элементами крови являются эритроциты, лейкоциты, тромбоциты.

2 Форменные элементы крови в виде фракции получают при сепарировании стабилизированной или дефибринированной крови.

А.11 **сыворотка крови:** Фракция крови, полученная при сепарировании дефибринированной крови.

А.12 **тепловая обработка:** Обработка продукта при температуре выше температуры его поверхности.

Примечание – Тепловая обработка продукта включает процессы подсушки, обжарки, варки, бланширования, пассерования, жарки, запекания, копчения, пастеризации, стерилизации, сушки и др.

А.13 **холодильная обработка:** Обработка продукта с целью понижения температуры.

Примечание – Холодильная обработка продукта включает процессы остывания, охлаждения, подмораживания, замораживания и др.

А.14 **термическая обработка:** Совокупность процессов тепловой и холодильной обработки продукта.

А.15 **посол:** Обработка продукта поваренной солью, посолочной смесью или рассолом для придания ему требуемых свойств и устойчивости при хранении.

Примечание – Требуемыми свойствами продукта является влагоудерживающая способность, вкус и аромат, готовность для употребления в пищу и использования при выработке мясных и мясосодержащих продуктов, стойкость при хранении и др.

А.16 **рассол:** Водный раствор поваренной соли в установленном рецептурой количестве.

Примечание – В рассол могут входить: сахар, нитрит и другие ингредиенты в установленных рецептурой количествах.

А.17 **посолочная смесь:** Комплексная пищевая добавка, состоящая из двух или более двух ингредиентов, включающих поваренную соль.

УДК 637.5:006.72:006.354 ОКС 67.120.10 Н00 ОКП 91 8710

Ключевые слова: термин, определение, пищевой продукт убоя, мясной ингредиент, немясной ингредиент, мясной продукт, мясосодержащий продукт, мясорастительный продукт, растительно-мясной продукт, мясо, пищевые субпродукты, жир-сырец, топленый жир, пищевая кровь, кишки, полуфабрикат, колбасное изделие, колбаса, продукт из мяса, консервы

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.М. Капустина*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 11.05.2007. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,20. Тираж 73 экз. Зак. 437. С 4048.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru ›@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru