МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32734—
2014**

МЯСО ПЕРЕПЕЛОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 мая 2014 г. № 67-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 июня 2014 г. № 670-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32734–2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 июля 2015 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2014

В Российской Федерации 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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МЯСО ПЕРЕПЕЛОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Quail meat for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо перепелов для детского питания (далее – мясо перепелов), предназначенное для реализации и производства продуктов для питания детей раннего, дошкольного и школьного возраста.

Стандарт не распространяется на мясо перепелов с добавленными ингредиентами, включая технологически добавленную влагу.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

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

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

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

ГОСТ 7702.2.2–93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий кишечных палочек (колиформных бактерий родов *Escherichia*, *Cirobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*)**

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

ГОСТ 18292–2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

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

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

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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 50396.1–2010 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54374–2011 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)»

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463–2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

Издание официальное

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

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

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

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

ГОСТ 28825–90 Мясо птицы. Приемка*

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31746–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиоти- ков

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

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

ГОСТ 32009–2013 (ISO 1370:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометри- ческий метод определения массовой доли фосфора

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

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

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 ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Мясо перепелов вырабатывают в следующем ассортименте:

- тушка первого, второго сорта;
- полутушка;
- грудка;
- окорочок;
- филе;
- кусковое мясо окорочка;
- кусковое мясо.

3.2 В зависимости от температуры в любой точке мяса перепелов по термическому состоянию подразделяют на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы, температурой не выше 25 °С; охлажденное – температурой от минус 2 °С до 4 °С включительно; замороженное –

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54349–2011 «Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки».

температурой не выше минус 12 °С.

4 Технические требования

4.1 Мясо перепелов должно соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и вырабатываться по технологической инструкции по производству мяса перепелов для детского питания с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Мясо перепелов должно соответствовать следующим минимальным требованиям:

- хорошо обескровлено, чистое.

Не иметь:

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

4.2.2 Тушки перепелов выпускают в потрошеном виде.

Потрошеные тушки – тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 7 мм.

Допускается выпускать потрошеные тушки с почками и легкими.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для тушек	
	первого сорта	второго сорта
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) – нижний предел	Мышцы развиты хорошо. Отложения подкожного жира на груди и животе	Мышцы развиты удовлетворительно. Отложения подкожного жира могут отсутствовать
Масса тушки, г, не менее	85	70
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы	
Цвет: мышечной ткани кожи подкожного жира	 От бледно-розового до розовато-серого Бледно-желтый с розовым оттенком или без него Бледно-желтый или желтый	
Степень снятия оперения	Полностью удалено. Не допускается наличие пеньков и волосовидного пера	
Состояние кожи	Чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков.	
	–	Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин не ухудшающие товарного вида тушки
Состояние костной системы	Без переломов и деформаций.	
	–	Допускается не ухудшающая товарный вид незначительная деформация

4.2.4 Части тушек и кусковое мясо перепелов вырабатывают из целых тушек, соответствующих требованиям настоящего стандарта.

Характеристика частей тушек и кускового мяса перепелов должна соответствовать

требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование продукта	Характеристика внешнего вида
Полутушка	Часть тушки, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две половины, с кожей или без нее. Мышцы плотные, упругие
Грудка	Часть тушки, состоящая из грудной кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной, жировой тканями. Мышцы плотные, упругие
Окорочок	Часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей. Мышцы упругие, плотные
Филе	Мышечная ткань с кожей или без нее, полученная в результате обвалки грудной части тушек перепелов. Мышцы плотные, упругие. Не допускается наличие остатков костей и хрящевой ткани
Кусковое мясо окорочка	Мышечная ткань с кожей или без нее, полученная в результате отделения бедренной и берцовой костей. Мышцы плотные, упругие
Кусковое мясо	Обваленное мясо с целой тушки или отдельных ее частей в виде кусочков без остатков костной и хрящевой тканей, с кожей или без нее

4.2.5 По содержанию массовой доли жира и белка мясо перепелов должно соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование продукта	Белок, %	Жир, %, не более
Тушка первого сорта	16,0–20,0	18,0
Тушка второго сорта	18,0–22,0	16,0
Полутушка	16,0–22,0	18,0
Грудка	18,0–25,0	12,0
Окорочок	17,0–20,0	18,0
Филе	18,0–25,0	14,0
Кусковое мясо окорочка	17,0–20,0	18,0
Кусковое мясо	18,0–22,0	16,0

4.2.6 Массовая доля общего фосфора в мясе перепелов не должна превышать 0,2 %.

4.2.7 Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса перепелов, не должна превышать 4,0 %.

4.2.8 Микробиологические показатели мяса перепелов не должны превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.9 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в мясе перепелов не должно превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса перепелов следует применять:

- перепелов и перепелят для убоя по ГОСТ 18292, выращенных в соответствии с требованиями технологических и ветеринарно-зоологических правил выращивания и откорма, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, отвечающих требованиям к мясному сырью для продуктов детского питания, [1];
- тушки перепелов для детского питания по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- тушки перепелов по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

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

Не допускается маркировать тушки электроклеймением.

4.4.2 Маркировка потребительской упаковки с мясом перепелов – по [2]. Маркировка должна содержать следующие дополнительные сведения:

- термическое состояние мяса («охлажденное», «замороженное»);
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей, с указанием «Детское питание»;
- информацию: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случаях упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- обозначение настоящего стандарта.

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

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки – по [2], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

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

4.4.4 На каждую единицу транспортной упаковки с мясом перепелов наносят маркировку с помощью штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 4.4.2.

Допускается вкладывать листок-вкладыш с аналогичной маркировкой в каждую единицу транспортной упаковки.

4.4.5 Маркировка мяса перепелов, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3] и документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность и качество мяса перепелов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

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

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

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных единиц продукции для реализации в системе общественного питания и промышленной переработки.

В качестве потребительской и групповой упаковки применяют:

- пакеты из полимерной пленки с последующей упаковкой в картонную коробку;
- пакеты из полимерной пленки с последующим скреплением их горловины термосвариванием, липкой лентой;
- лотки из полимерных материалов с последующей упаковкой в полимерную пленку по ГОСТ 10354, скрепленные термосвариванием;
- полимерную пленку по ГОСТ 10354;
- пакеты из газонепроницаемых материалов для последующей упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.

4.5.3 Мясо перепелов в потребительской и групповой упаковке упаковывают в транспортную упаковку:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 (только для замороженного мяса перепелов);
- ящики из полимерных материалов.

4.5.4 Допускается использовать другие виды упаковок и скрепляющих средств, разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.5 Укладывание мяса перепелов в ящики из гофрированного картона должно быть плотным, но не вызывать деформации стенок.

4.5.6 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают мясо перепелов одного

наименования, одной даты выработки, одного термического состояния и одного вида упаковки.

4.5.7 Упаковка мяса перепелов, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

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

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки и объем выборок – по ГОСТ 28825.

5.2 Мясо перепелов принимают партиями.

Партией считают определенное количество мяса перепелов одного наименования, одного термического состояния, одинаково упакованного, выработанное на одном предприятии за одну смену и дату выработки и сопровождаемое сопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

5.3 Для оценки мяса перепелов на соответствие требованиям настоящего стандарта выборку отбирают случайным образом.

Число единиц продукции, отбираемое из общего объема выборки для контроля, корректируют в зависимости от методов контроля.

5.4 Качество продукции в нечетко маркированной упаковке или упаковке с дефектом проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию в этой упаковке.

5.5 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия мяса перепелов приемке не подлежит.

5.6 Органолептические показатели и температуру мяса перепелов определяют в каждой партии.

5.7 Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

5.8 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.9 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, свинца, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.10 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 31467, ГОСТ 31904, ГОСТ 7702.2.0.

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

6.3 Подготовка проб к микробиологическим исследованиям по – ГОСТ 31467, ГОСТ 7702.2.0.

6.4 Общие требования к проведению микробиологического контроля – по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение органолептических показателей и температуры мяса перепелов – по ГОСТ 31470, массы нетто упаковочной единицы – по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.6 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

6.7 Определение массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса перепелов – по ГОСТ 31930 и по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 30538;
- кадмия – по ГОСТ 26933 ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути – по ГОСТ 26927.

6.9 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694.

6.10 Определение пестицидов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164.

6.12 Определение диоксинов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.13 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 7702.2.1;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) – по ГОСТ 7702.2.2;
- *Staphylococcus aureus* – по ГОСТ 31746;
- патогенных микроорганизмов, в том числе:

Salmonella – по ГОСТ 31468;

бактерий *Listeria monocytogenes* – по ГОСТ 32031.

7 Транспортирование и хранение

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

Остывшее мясо перепелов хранению и транспортированию не подлежит.

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

7.3 Срок годности устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности со дня выработки охлажденного мяса перепелов при температуре воздуха в холодильной камере от 0 °С до 2 °С включительно и относительной влажности воздуха (82 ± 2) % – не более 5 сут, упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 10 сут, замороженного – при температуре не выше минус 12 °С – не более 2 мес, при температуре не выше минус 18 °С – не более 3 мес.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мяса перепелов

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мяса перепелов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта		Белок, %	Жир, %, не более	Энергетическая ценность, кДж/ккал
Тушка перепелов	1-й сорт	16,0–20,0	18,0	879–1005/210–240
	2-й сорт	18,0–22,0	16,0	837–963/200–230
Грудка		18,0–25,0	12,0	670–879/160–210
Окорочок		17,0–20,0	18,0	879–1005/210–240
Филе		18,0–25,0	14,0	754–942/180–225
Полутушка		16,0–22,0	18,0	879–963/210–230
Кусковое мясо окорочка		17,0–20,0	18,0	879–1005/210–240
Кусковое мясо		18,0–22,0	16,0	816–963/195–230

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 637.54:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: мясо перепелов, детское питание, технические требования, тушки и их части

Подписано в печать 01.12.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,40. Тираж 53 экз. Зак. 4987

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru