ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 702.1.031— 2022

Российская система качества

ФИЛЕ ГРУДКИ КУР И ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

Потребительские испытания

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (Роскачество)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2022 г. № 409-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». 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 ежемесячного 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.e-ecolog.ru

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российская система качества

ФИЛЕ ГРУДКИ КУР И ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

Потребительские испытания

Russian quality system. Fillet of chicken and chicken-broilers. Consumer testing

Дата введения — 2022—08—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на филе грудки кур и цыплят-бройлеров, полученное от разделки и обвалки тушек кур и цыплят-бройлеров, реализуемое в розничной торговле в охлажденном виде, (далее — продукция) и устанавливает требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях.

Настоящий стандарт не применяют в целях производства и обязательной оценки соответствия продукции.

Стандарт не распространяется на продукцию с добавленными ингредиентами, включая воду.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 23041 Мясо и мясные продукты. Метод определения оксипролина

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31936 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия

ГОСТ 31962 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 32607 Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества

ГОСТ ISO 1841-2 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 702.0.001 Российская система качества. Система стандартов. Общие положения

ГОСТ Р 51480 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

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

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

ГОСТ Р 58185 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике

Издание официальное

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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313, ГОСТ Р 702.0.001, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **филе грудки кур/цыплят-бройлеров:** Мышечная ткань без кожи, отделенная от грудной кости тушки кур/цыплят-бройлеров, состоящая из двух мышц (большого и малого филе);

3.2 **малое филе:** Жилованная мышечная ткань внутренней части филе грудки кур/цыплят-бройлеров, отделенная по анатомическому соединению мышц;

3.3 **большое филе:** Жилованная мышечная ткань внешней части филе грудки кур/цыплят-бройлеров, отделенная по анатомическому соединению мышц с полным удалением сухожилия.

Примечание — Термины, применяемые в настоящем стандарте, гармонизированы с описаниями по ГОСТ 32607.

4 Требования к продукции, определяемые при проведении потребительских испытаний

4.1 Продукция должна соответствовать требованиям [1], [2], ГОСТ 31962, для полуфабрикатов — ГОСТ 31936.

4.2 По качеству продукция должна быть получена от разделки и обвалки тушек кур и цыплят-бройлеров, соответствующих 1-му сорту по ГОСТ 31962.

4.3 По органолептическим показателям продукция дополнительно должна соответствовать опережающим требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Наименование продукции и характеристика показателя		
	Филе	Филе малое	Филе большое
Внешний вид	Мышечная ткань	Анатомические части цельного филе с ненарушенной мышечной тканью или разделенные на кусочки без кожи, подкожного жира и видимых включений соединительной ткани	
Цвет поверхности	От бледно-розового до бледно-желтого		
Цвет на разрезе	От бледно-розового до розового. Допускается желтый оттенок		
Запах	Слабовыраженный, характерный для свежего мяса кур/цыплят-бройлеров		
Примечание — В упаковочной единице филе грудки должно быть представлено одним куском.			

4.4 По физико-химическим показателям продукция должна соответствовать опережающим требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для филе грудки	
	кур	цыплят-бройлеров
Массовая доля белка, %, не менее	19	23
Массовая доля жира, %, не более	7	3
Массовая доля L-оксипролина, %, не более	0,4	
Содержание антибиотиков	Не допускается*	
Содержание хлорорганических соединений	Не допускается*	
* В пределах количественного обнаружения.		

4.5 В продукции не допускается добавление любых ингредиентов, включая воду, пищевые добавки, поваренную соль.

5 Методы испытаний

5.1 Потребительские испытания продукции проводят на основе общих принципов по ГОСТ Р 54941.
5.2 Отбор образцов — по ГОСТ Р 58185.
5.3 Определение органолептических показателей продукции — по ГОСТ 31470, ГОСТ 31962.
5.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.
5.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.
5.6 Определение массовой доли L-оксипролина — по ГОСТ 23041.
5.7 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ 31903, [3] и [4].
5.8 Определение содержания хлорорганических соединений — см. [5].
5.9 Определение содержания поваренной соли — по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ Р 51480.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[3]	МУК 4.1.1912—04	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[4]	МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[5]	МУК 4.1.2552а—09	Хроматомасс-спектрометрическое определение четыреххлористого углерода, хлорбензола, хлорэтана, хлороформа, хлорметана, 2-хлортолуола, 4-хлортолуола, 1,2-дихлорбензола, 1,3-дихлорбензола, 1,4-дихлорбензола, 1,1-дихлорэтана, 1,2-дихлорэтана, 1,1-дихлорэтилена, цис-1,2-дихлорэтилена, транс-1,2-дихлорэтилена, 1,2-дихлорпропана, 1,3-дихлорпропана, 2,2-дихлорпропана, 1,1-дихлорпропилена, цис-1,2-дихлорпропилена, транс-1,2-дихлорпропилена, метиленхлорида, 1,1,1,2-тетрахлорэтана, 1,1,2,2-тетрахлорэтана, тетрахлорэтилена, 1,2,3-трихлорпропана в мясе птицы

УДК 637.54:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: филе тушек кур и цыплят-бройлеров, мясо птицы, потребительские испытания, показатели качества, методы испытаний

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 30.05.2022. Подписано в печать 07.06.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru