ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52313— 2022

Птицеперерабатывающая промышленность

ПРОДУКЦИЯ ПИЩЕВАЯ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ВНИИПП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Яйцо, сельскохозяйственная птица, мясо птицы и продукция их переработки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 августа 2022 г. № 766-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 52313—2005

*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

Содержание

1 Область применения 1
2 Термины и определения. 1
Алфавитный указатель терминов 11
Библиография 15

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области птицеперерабатывающей промышленности, касающихся продукции птицепереработки общего назначения.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

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.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а нерекомендуемые термины-синонимы — курсивом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Птицеперерабатывающая промышленность

ПРОДУКЦИЯ ПИЩЕВАЯ

Термины и определения

Poultry processing industry.
Food products.
Terms and definitions

Дата введения — 2023—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения основных понятий в области переработки сельскохозяйственной птицы в промышленных условиях, касающихся пищевых продуктов убоя птицы и пищевой продукции переработки продуктов убоя птицы общего назначения.

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

2 Термины и определения

Основные понятия

1

пищевая продукция: Продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, упакованная питьевая вода (в том числе природная минеральная вода, купажированная питьевая вода, обработанная питьевая вода, природная питьевая вода, питьевая вода для детского питания, искусственно минерализованная питьевая вода), алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.

[[1], статья 4]

2 **продукт убоя птицы:** Пищевая непереработанная продукция животного происхождения, полученная в результате промышленного убоя сельскохозяйственной птицы и предназначенная для дальнейшей переработки (обработки) и/или реализации (потрошеные тушки и части тушек птицы, жир-сырец, кожа, обработанные субпродукты, мясо птицы механической обвалки, бескостное мясо птицы, кость птицы, сырье коллагенсодержащее птицы).

Примечания

1 К сельскохозяйственной птице относят кур, индеек, гусей, уток, цесарок, перепелов и страусов промышленного разведения.

2 В зависимости от способа убоя птицы продукт могут подразделять на традиционный, кошерный, халяль и другие в соответствии с религиозными требованиями.

Издание официальное

3 **продукция переработки продуктов убоя птицы:** Пищевая продукция (например, полуфабрикаты, колбасные и кулинарные изделия и т. п.), полученная путем переработки (обработки) продуктов убоя сельскохозяйственной птицы без использования или с использованием немясных ингредиентов животного, растительного, минерального, микробиологического, искусственного происхождения и объектов аквакультуры.

4 **продукт из мяса птицы:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более.

5 **продукт, содержащий мясо птицы:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % включительно до 70 %.

6 **растительный продукт с мясом птицы:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет от 5 % включительно до 35 %.

7

мясной ингредиент: Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы.

[[2], статья II]

8

немясной ингредиент: Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы.

[[2], статья II]

Термины, относящиеся к продуктам убоя птицы

Общие термины

9

партия продуктов убоя птицы: Любое количество продуктов убоя птицы одного вида (для тушек птицы и их частей — одного способа обработки), одного наименования, одинаково упакованных, одного термического состояния, произведенных (изготовленных) одним изготовителем на одном производстве по одному региональному (межгосударственному) или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

[[2], статья II]

10 **охлажденный продукт убоя птицы:** Продукт, полученный непосредственно после убоя птицы, подвергнутый холодильной обработке и сохраняющий в любой точке измерения температуру от минус 1 °С до 4 °С, если для конкретного вида продуктов убоя не указаны иные значения температурного интервала.

Примечание — Не распространяется на охлажденную пищевую кость птицы, охлажденный костный остаток и охлажденное мясо птицы механической обвалки.

11 **замороженный продукт убоя птицы** (Нрк. *мороженый продукт*): Продукт, подвергнутый холодильной обработке и сохраняющий в любой точке измерения температуру не выше минус 12 °С в течение всего времени до момента использования.

12 **глубокозамороженный продукт убоя птицы:** Продукт, подвергнутый холодильной обработке и сохраняющий в любой точке измерения температуру не выше минус 25 °С в течение всего времени до момента использования.

13 **быстрозамороженный продукт убоя птицы:** Продукт, подвергнутый быстрому замораживанию со скоростью 1 см/ч включительно до температуры в любой точке измерения не выше минус 18 °С и сохраняющий в любой точке измерения температуру не выше минус 18 °С в течение всего времени до момента использования.

14 **парной продукт убоя птицы:** Продукт, полученный непосредственно после убоя птицы, с температурой в толще мышц не ниже 25 °С.

15 **остывший продукт убоя птицы:** Продукт, полученный непосредственно после убоя птицы и сохраняющий в любой точке измерения температуру от 4 °С до 25 °С.

16 **размороженный продукт убоя птицы** (Нрк. *дефростированный продукт убоя птицы*): Замороженный, подмороженный, глубокозамороженный или быстрозамороженный продукт, подвергнутый оттаиванию до температуры в любой точке измерения от минус 1 °С до 4 °С.

Продукты убоя птицы

17 **мясо птицы:** Продукт убоя птицы в виде тушек, их частей, бескостного мяса, жилованного мяса, мяса птицы механической обвалки.

18 **(потрошеная) тушка птицы:** Продукт убоя птицы, полученный в результате оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления внутренних органов, головы, шеи и ног птицы.

Примечание — Потрошеная тушка птицы может быть: с приложенными потрохами в комплекте с шеей или без нее, с почками, с частично или полностью неотделенной шеей; без копчиковой железы или гузки; без брюшного жира.

19 **часть тушки птицы:** Продукт убоя птицы, полученный в результате разделки потрошеной тушки птицы.

20 **набор частей тушек:** Продукт из двух и более частей тушек одного вида птицы без или с добавлением других продуктов убоя птицы (кожи, субпродуктов, жира-сырца) в установленном соотношении в составе одной потребительской упаковки.

21 **набор потрохов:** Продукт из субпродуктов птицы, упакованных в одну потребительскую упаковку в любом качественном и количественном соотношении.

22 **комплект потрохов:** Продукт из субпродуктов птицы, полученный потрошением одной тушки и упакованный в одну потребительскую упаковку.

23 **полутушка:** Часть тушки птицы, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две приблизительно равные половины.

Примечания

1 На одной из полутушек могут оставаться киль грудной кости, позвоночник, гузка птицы.

2 Полутушка птицы в зависимости от схемы разделки может быть: без кожи, без копчиковой железы или гузки, без брюшного жира.

24 **передняя часть:** Часть тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки тушки птицы по линии, проходящей примерно между грудным и поясничным отделами позвоночника и по краю мечевидного отростка грудной кости при сохранении целостности грудных мышц; включает целую грудку, крылья и прилегающую часть спинки.

Примечание — Передняя часть тушки птицы в зависимости от схемы разделки может быть без крыльев, без кожи.

25 **задняя часть:** Часть тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки тушки птицы по линии, проходящей примерно между грудным и поясничным отделами позвоночника и по краю мечевидного отростка грудной кости при сохранении целостности бедренных мышц; включает два окорочка с прилегающими кожей, брюшным жиром, частью спинки, гузкой или без них.

26 **передняя четвертина:** Часть тушки птицы, полученная в результате разделки передней части тушки птицы вдоль позвоночника и киля грудной кости или поперечной разделки полутушки на две примерно равные части с кожей или без; включает половину грудки, крыло и прилегающую половину спинки.

27 **задняя четвертина:** Часть тушки птицы, полученная в результате разделки задней части тушки птицы вдоль позвоночника или поперечной разделки полутушки на две примерно равные части; включает окорочок с прилегающими частью спинки, брюшным жиром, гузкой или половинкой гузки или без них.

28 **грудка:** Часть тушки птицы, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, без частей грудных ребер или с ними, с кожей или без нее.

29 **половина грудки:** Часть грудки тушки птицы, полученная в результате ее разделки вдоль киля грудной кости на две примерно равные части.

30 **филе:** Часть грудки или половины грудки птицы, состоящая из больших и глубоких грудных мышц.

31 **большое филе:** Часть филе грудки птицы, состоящая из одной большой грудной мышцы.

32 **малое филе:** Часть филе грудки птицы, состоящая из одной глубокой грудной мышцы с кончиком сухожилия или без него.

33 **окорочок:** Часть тушки птицы, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями или без кожи и (или) без прилегающего брюшного жира.

34 **бедро:** Часть окорочка птицы, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями или без кожи и без прилегающего брюшного жира.

35 **голень:** Часть окорочка птицы, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями или без кожи.

36 **крыло:** Часть тушки птицы, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей и костей кисти с прилегающими к ним мякотными тканями.

37 **кисть крыла:** Часть крыла тушки птицы, состоящая из запястных, пястно-запястной костей и пальцев с прилегающими к ним мякотными тканями.

38 **плечевая часть крыла:** Часть крыла тушки птицы, состоящая из плечевой кости, отделенной по локтевому суставу, с прилегающими к ней мякотными тканями или без кожи.

39 **локтевая часть крыла:** Часть крыла тушки птицы, состоящая из локтевой и лучевой костей с прилегающими к ним мякотными тканями, отделенная в месте их соединения с плечевой частью без кисти.

40 **крыло без кисти:** Часть крыла тушки птицы, состоящая из плечевой и локтевой частей крыла.

41 **локтевая часть крыла с кистью:** Часть крыла тушки птицы, состоящая из соединенных локтевой части и кисти крыла.

42 **спинка:** Часть тушки птицы, состоящая из позвоночного столба с прилегающими к нему костями и мякотными тканями, с копчиковой железой, гузкой, брюшным жиром, почками и репродуктивными органами или без них.

43 **передняя часть спинки:** Часть спинки тушки птицы, состоящая из шейной и грудной частей позвоночного столба, с прилегающими к ним мякотными тканями.

44 **задняя часть спинки:** Часть спинки тушки птицы, состоящая из поясничных, крестцовых и хвостовых частей позвоночного столба с прилегающими к ним мякотными тканями, с копчиковой железой, гузкой, брюшным жиром, почками и репродуктивными органами или без них.

45 **позвоночный столб:** Часть тушки птицы, состоящая из шейных, грудных, поясничных, крестцовых, хвостовых позвонков, пигостиля с прилегающими к ним мякотными тканями.

46 **каркас тушки:** Часть тушки птицы, полученная в результате отделения от нее окорочков, крыльев и филе.

47 **гузка:** Часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков, пигостиля и прилегающих к ним мякотных тканей, с копчиковой железой или без нее.

48 **бескостное мясо:** Продукт убоя птицы в виде кусков произвольной формы, различных размеров и массы, представляющих собой совокупность мышечной, соединительной и жировой тканей, с кожей или без нее.

49 **бескостное мясо окорочка:** Мясо бескостное, отделенное от бедра и голени окорочков.

50 **бескостное мясо бедра:** Мясо бескостное, отделенное от бедра.

51 **бескостное мясо голени:** Мясо бескостное, отделенное от голени.

52 **мясо птицы механической обвалки:** Продукт убоя птицы, полученный в результате обвалки методом сепарирования потрошеной тушки птицы или ее частей, в том числе шей или костей с прирезями мякотной ткани не менее 30 %, состоящий из измельченных мышечной, жировой и соединительной тканей с нормируемыми размером частиц и массовой долей костных включений.

53 **жилованное мясо птицы:** Продукт убоя птицы, полученный в результате обвалки тушки птицы или ее частей методом сепарирования без разрушения костей, состоящий из измельченных мышечной, жировой и соединительной тканей с нормируемым размером частиц.

54 **охлажденное жилованное мясо птицы:** Мясо птицы жилованное, подвергнутое холодильной обработке и сохраняющее в любой точке измерения продукта температуру от минус 2 °С до 0 °С.

55 **охлажденное мясо птицы механической обвалки:** Мясо птицы механической обвалки, подвергнутое холодильной обработке и сохраняющее в любой точке измерения продукта температуру от минус 2 °С до 0 °С.

56 **субпродукты:** Продукты убоя птицы, полученные в результате технологической обработки внутренних органов, в том числе потрохов (печени, сердца, мышечного желудка), гребней, шей, голов и ног птицы.

57 **необработанные субпродукты:** Продукты убоя птицы, полученные в результате потрошения тушек.

58 **потроха:** Субпродукты птицы — печень, сердце и мышечный желудок.

59 **мышечный желудок:** Субпродукт, представляющий собой мышечный желудок птицы после удаления содержимого и кутикулы.

60 **печень:** Субпродукт, представляющий собой печень птицы, состоящую из одной и более долей после удаления желчного пузыря.

61 **сердце:** Субпродукт, представляющий собой сердце птицы после удаления прилегающих околосердечной сумки, жировой ткани и отходящих сосудов.

62 **голова:** Субпродукт, представляющий собой голову птицы после отделения от тушки с глазами, клювом и гребнем или без них.

63 **гребень:** Субпродукт, представляющий собой мясистое кожное образование на голове тушки птицы.

64 **шея:** Субпродукт, представляющий собой шейные позвонки с прилегающими к ним мякотными тканями после удаления трахеи и пищевода с кожей или без нее.

65 **ноги:** Субпродукт, представляющий собой ноги, отделенные от тушки птицы в области заплюсневого сустава, очищенные от рогового слоя эпидермиса с когтями или без них.

66 **жир-сырец:** Продукт убоя птицы, полученный в результате потрошения и разделки тушек птицы, обработки субпродуктов, представляющий собой жировую ткань.

67 **внутренний жир-сырец:** Жир-сырец, извлеченный из внутренней полости при потрошении тушки птицы.

68 **брюшной жир-сырец:** Внутренний жир-сырец, извлеченный из нижней части брюшной полости тушки птицы.

69 **кожа:** Продукт убоя птицы, полученный в результате отделения кожного покрова от тушки птицы или ее частей.

70 **пищевая кость птицы:** Продукт убоя птицы в виде сырой кости, полученный в результате обвалки тушки и (или) ее частей и представляющий собой цельную или измельченную кость с остаточной прирезью мякотной ткани.

71 **пищевая охлажденная кость птицы:** Кость птицы пищевая, подвергнутая холодильной обработке, сохраняющая в любой точке измерения температуру от минус 2 °С до 0 °С.

72 **костный остаток птицы:** Продукт убоя птицы в виде измельченной кости птицы с наличием мякотных тканей, полученный при механической обвалке тушек птицы и/или ее частей методом сепарирования и предназначенный для дальнейшей промышленной переработки на пищевые продукты или реализации в качестве корма для животных.

73 **охлажденный костный остаток птицы:** Костный остаток, подвергнутый холодильной обработке, сохраняющий в любой точке измерения температуру от минус 2 °С до 0 °С.

74 **коллагенсодержащее сырье птицы:** Продукт убоя птицы (ноги, кисти крыльев, хрящи, кость птицы и другие), в состав которого входят ткани, являющиеся источником получения коллагенсодержащих продуктов.

Термины продукции переработки продуктов убоя птицы

Общие термины

75 **партия продукции переработки продуктов убоя птицы:** Любое количество однородной по составу и качеству пищевой продукции (например, полуфабрикаты, колбасные и кулинарные изделия и т. п.), полученной путем переработки (обработки) продуктов убоя птицы, без использования или с использованием ингредиентов животного, растительного, минерального, микробиологического, искусственного происхождения и (или) объектов аквакультуры, предназначенной для пищевых целей, одного вида и наименования, одного термического состояния, изготовленной на одном производстве по одному региональному (межгосударственному) или национальному стандарту и (или) стандарту организации, и (или) иным документам, одной даты выработки, предъявленной к одновременной сдаче-приемке, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

76 **охлажденная продукция переработки продуктов убоя птицы:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, подвергнутая охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1 °С

до 4 °С для полуфабрикатов, от 0 °С до 15 °С для сыровяленых и сырокопченых продуктов и от 0 °С до 6 °С для остальной продукции.

77 **замороженная продукция переработки продуктов убоя птицы** (Нрк. *мороженая продукция*): Продукция переработки продуктов убоя птицы, подвергнутая холодильной обработке до температуры в любой точке измерения продукта не выше минус 12 °С для полуфабрикатов, топленого жира, продуктов переработки коллагенсодержащего сырья и не выше минус 8 °С для остальной продукции, хранение которой возможно в замороженном виде.

78 **быстрозамороженная продукция переработки продуктов убоя птицы:** Продукт, подвергнутый быстрому замораживанию со скоростью 1 см/ч включительно до температуры в любой точке измерения не выше минус 18 °С и сохраняющий в любой точке измерения температуру не выше минус 18 °С в течение всего времени до момента использования.

79 **глубокозамороженная продукция переработки продуктов убоя птицы:** Продукт, подвергнутый холодильной обработке и сохраняющий в любой точке измерения температуру не выше минус 25 °С в течение всего времени до момента использования.

80 **измельченное мясо птицы:** Бескостное мясо птицы и (или) филе с кожей или без в виде частиц определенного размера или в бесструктурном состоянии.

81 **тонкоизмельченное мясо птицы:** Мясо птицы, измельченное до бесструктурного состояния.

82 **мелкоизмельченное мясо птицы:** Мясо птицы, измельченное до размера частиц от 2 до 3 мм.

83 **рубленое мясо птицы:** Мясо птицы, измельченное до размера частиц от 5 до 10 мм.

84 **грубоизмельченное мясо птицы:** Мясо птицы, измельченное до размера частиц от 10 до 20 мм.

Термины для полуфабрикатов

85 **полуфабрикат:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, изготовленная из тушек и их частей, бескостного мяса, мяса механической обвалки, жилованного мяса, субпродуктов птицы в виде кусков, кусочков и (или) измельченная до установленных формы и (или) размера и (или) массы, с добавлением или без добавления других мясных и немясных ингредиентов, подготовленная к дальнейшей тепловой обработке.

86 **полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более.

87 **полуфабрикат, содержащий мясо [субпродукты] птицы:** Полуфабрикат, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % включительно до 70 %.

88 **растительный полуфабрикат с мясом [субпродуктами] птицы:** Полуфабрикат, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 5 % включительно до 35 %.

89 **кусковой полуфабрикат:** Полуфабрикат, изготовленный из тушек, частей тушек или бескостного мяса птицы, субпродуктов в виде тушки, ее частей в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), с начинками или без, или кусков установленных формы и (или) размеров, и (или) массы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) или без них.

90 **мясокостный полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат, содержащий костную и мякотные ткани тушки птицы в естественном соотношении с кожей или без нее.

91 **бескостный полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат из мякотных тканей тушки птицы с кожей или без нее.

92 **кусковой фаршированный полуфабрикат:** Мясокостный или бескостный полуфабрикат с начинками.

93 **рубленый полуфабрикат:** Полуфабрикат в виде измельченного мяса птицы формованного установленных формы и (или) массы с добавлением немясных ингредиентов или без них, с начинками или без них, в тесте или без него, в панировках (специях, сухарях, клярах, маринадах, соусах и прочих) или без них, в оболочках или без них.

94 **рубленый фаршированный полуфабрикат:** Рубленый полуфабрикат с начинками.

95 **рубленый полуфабрикат в оболочке:** Рубленый полуфабрикат в натуральной кишечной или искусственных оболочках, включая белковые.

96 **рубленый полуфабрикат в тесте:** Рубленый полуфабрикат в тестовой оболочке (пельмени и их разновидности, пироги и их разновидности и другие).

97 **колбасный фарш:** Рубленый полуфабрикат из мяса птицы (технологический полуфабрикат), предназначенный для производства колбасных изделий, состоящий из смеси бескостного мяса (субпродуктов) птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения (до тонкого

включительно), подвергнутых технологической обработке и взятых в установленных рецептурой количествах.

Термины кулинарных изделий

98 **кулинарный продукт:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, представляющая собой кулинарные полуфабрикаты и кулинарные изделия из мяса (субпродуктов) птицы. Кулинарные продукты могут быть кусковыми, в том числе в виде целых тушек и рубленными в оболочках, панировках, обсыпках, маринадах, соусах или без них, фаршированными и формованными.

99 **кулинарный продукт из мяса птицы:** Кулинарный продукт, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более.

100 **кулинарный продукт, содержащий мясо птицы:** Кулинарный продукт, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % включительно до 70 %.

101 **растительный кулинарный продукт с мясом птицы:** Кулинарный продукт, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 5 % включительно до 35 %. В состав продукта входят немясные ингредиенты растительного происхождения, свойственные данному виду продукции (долма, фаршированный перец и подобные продукты).

102 **кулинарный полуфабрикат:** Кулинарный продукт, прошедший одну или несколько стадий обработки без доведения до кулинарной готовности.

103 **кулинарное изделие:** Кулинарный продукт, доведенный до кулинарной готовности с последующим охлаждением или замораживанием.

104 **вареное кулинарное изделие:** Кулинарное изделие, подвергнутое при изготовлении тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку и варку или только варку.

105 **жареное кулинарное изделие:** Кулинарное изделие, подвергнутое при изготовлении жарке.

106 **запеченное кулинарное изделие:** Кулинарное изделие, подвергнутое при изготовлении подсушке, обжарке и запеканию или только запеканию.

107 **кулинарное изделие из термически обработанных продуктов убоя птицы:** Кулинарное изделие из предварительно термически обработанного сырья — вареного или бланшированного с добавлением немясных ингредиентов, бульона или раствора желирующих веществ или без них, формованное.

108 **паштет:** Кулинарное изделие из термически обработанных или необработанных ингредиентов, имеющее пластичную консистенцию и доведенное до кулинарной готовности путем вторичной тепловой обработки.

109 **студень:** Кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов с добавлением более 100 % бульона и (или) раствора желирующих веществ, образующих при охлаждении желе от упругой до нежной консистенции.

110 **холодец:** Кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов, изготовленное с добавлением до 100 % бульона и (или) раствора желирующих веществ, образующих при охлаждении плотное желе.

111 **продукт в желе:** Кулинарное изделие из термически обработанных ингредиентов установленных формы и размера в желе, сформованное в оболочку или форму с последующей термической обработкой до готовности или без нее.

112 **заливное:** Кулинарное изделие из термически обработанных мясных и немясных ингредиентов, уложенных послойно, с добавлением до 50 % бульона и (или) раствора желирующих веществ, образующих при охлаждении плотное желе, в форме.

Термины колбасных изделий

113 **колбасное изделие:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, изготовленная из колбасного фарша в оболочке или без нее, установленных формы и/или размера, готовая к употреблению.

114 **колбасное изделие из мяса птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более.

115 **колбасное изделие, содержащее мясо птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % включительно до 70 %.

116 **растительное колбасное изделие с мясом птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 5 % включительно до 35 %.

117 **колбасный фарш тонкого измельчения:** Тонкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов.

118 **колбасный фарш мелкого измельчения:** Мелкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов.

119 **колбасный фарш из рубленого мяса:** Мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов.

120 **колбасный фарш грубого измельчения:** Грубоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов.

121 **вареное колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша тонкого измельчения, для ветчинных — грубого измельчения, без или с добавлением мясных и немясных ингредиентов более крупной степени измельчения, в виде колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов упругой консистенции (для сарделек — сочной), подвергнутое при изготовлении термической обработке, включая подсушку, обжарку и последующую варку.

122 **потрошковое колбасное изделие:** Вареное колбасное изделие из или с добавлением потрохов птицы разной степени измельчения в количестве более 50 % от содержания в продукте мясной части.

123 **фаршированное колбасное изделие:** Вареное колбасное изделие с начинками.

124 **ветчинное колбасное изделие:** Вареное колбасное изделие из колбасного фарша грубого измельчения или кусков бескостного мяса и (или) филе, выдержанных в посоле, формованное в оболочку или форму.

125 **варено-копченое колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого измельчения или рубленого мяса в виде колбас и колбасок с консистенцией от упругой до плотной, подвергнутое термической обработке, включая копчение и сушку до требуемой массовой доли влаги.

126 **полукопченое колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого или грубого измельчения либо рубленого мяса в виде колбас и колбасок с упругой консистенцией, подвергнутое термической обработке, включая копчение, сушку до нормируемой массовой доли влаги или без сушки.

127 **сыровяленое колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого измельчения или рубленого мяса в виде колбас и колбасок с консистенцией от мягкой до твердой, без термической обработки, высушенное до требуемой консистенции и массовой доли влаги.

128 **сухое колбасное изделие:** Сыровяленое колбасное изделие твердой консистенции.

129 **полусухое колбасное изделие:** Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции.

130 **вяленое колбасное изделие мягкой консистенции:** Сыровяленое колбасное изделие от мягкой до мажущейся консистенции.

131 **сырокопченое колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого или грубого измельчения, либо рубленого мяса в виде колбас или колбасок с консистенцией от мягкой до твердой, изготавливаемое без термической обработки с применением холодного копчения и сушки до нормируемой массовой доли влаги.

132 **сырокопченое сухое колбасное изделие:** Сырокопченое колбасное изделие твердой консистенции.

133 **сырокопченое полусухое колбасное изделие:** Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции.

134 **сырокопченое колбасное изделие мягкой консистенции:** Сырокопченое колбасное изделие от мягкой до мажущейся консистенции.

Термины продуктов из мяса птицы

135 **изделие из мяса птицы [содержащее мясо птицы, растительное с мясом птицы]:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, готовая к употреблению и изготовленная из тушек и (или) их частей, и (или) бескостного и измельченного мяса, и (или) субпродуктов птицы с включением мясных или немясных ингредиентов, подвергнутая посолу и термической обработке или посолу и сушке.

136 **продукт из мяса птицы:** Изделие из мяса (субпродуктов), в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более.

137 **продукт, содержащий мясо птицы:** Изделие из мяса (субпродуктов), в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % включительно до 70 %.

138 **растительный продукт с мясом птицы:** Изделие из мяса (субпродуктов), в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 5 % включительно до 35 %.

139 **варено-копченый [копчено-вареный] продукт:** Изделие, изготовленное из мяса птицы, выдержанного в посоле, термическая обработка которого включает копчение и варку.

140 **запеченный продукт:** Изделие, изготовленное из мяса птицы, выдержанного в посоле, термическая обработка которого включает запекание и (или) копчение, и (или) варку.

Примечание — Продукты запеченные могут быть запеченными, копчено-запеченными, запечено-вареными.

141 **сырокопченый продукт:** Изделие, изготовленное из мяса птицы, выдержанного в посоле, без термической обработки с применением холодного копчения и сушки до нормируемой массовой доли влаги.

142 **вяленый продукт:** Изделие, изготовленное из мяса птицы, выдержанного в посоле, без термической обработки, высушенное до требуемой консистенции и нормируемой массовой доли влаги.

Термины для консервов

143 **консервы:** Продукция переработки продуктов убоя птицы в герметично укупоренной потребительской упаковке, подвергнутая тепловой обработке, обеспечивающей ее соответствие требованиям промышленной стерильности для конкретного вида консервов (стерилизованных или пастеризованных).

144 **стерилизованные консервы:** Полные консервы группы «А», термически обработанные при температурах выше 100 °С.

145

полные консервы: Продукт, укупоренный в герметичную тару, подвергнутый тепловой обработке, обеспечивающей микробиологическую стабильность продукта при хранении и реализации в нормальных, вне холодильника, условиях.

[ГОСТ 30425—97, приложение А]

146

консервы группы «А»: Консервированные продукты, имеющие pH 4,2 и выше, а также овощные, мясные, мясорастительные, рыбные и рыборастительные консервированные продукты с нелимитируемой кислотностью, приготовленные без добавления кислоты; компоты, соки и пюре из абрикосов, персиков и груш с pH 3,8 и выше; сгущенные стерилизованные молочные консервы.

[ГОСТ 30425—97, приложение А]

147 **пастеризованные консервы:** Консервы, термически обработанные при температурах ниже 100 °С и соответствующие требованиям промышленной стерильности для пастеризованных консервов (полуконсервов группы «Д»), условия хранения которых обеспечивают микробиологическую стабильность.

148 **консервы из мяса птицы:** Консервы, в составе которых массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более.

149 **мясорастительные консервы с мясом птицы:** Консервы, в составе которых массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % включительно до 70 %.

150 **растительно-мясные консервы с мясом птицы:** Консервы, в составе которых массовая доля мясных ингредиентов составляет от 5 % включительно до 35 %.

151 **консервы в собственном соку:** Стерилизованные консервы, изготовленные из мяса птицы — частей тушек, бескостного мяса, филе с добавлением поваренной соли, пряностей или без них.

Примечание — В составе ассортиментного номера обозначение группы консервов из мяса [субпродуктов] птицы в собственном соку — «93».

152 **паштетные консервы:** Стерилизованные или пастеризованные консервы мажущейся консистенции, изготовленные из мяса и (или) субпродуктов птицы тонкого или мелкого измельчения с добавлением мясных и немясных ингредиентов.

Примечание — В составе ассортиментного номера обозначение группы паштетных консервов из мяса птицы [содержащих мясо птицы, растительных с мясом птицы] — «94».

153 **фаршевые консервы:** Стерилизованные или пастеризованные консервы, изготовленные из колбасного фарша разной степени измельчения или в виде изделий из колбасного фарша (фрикаделек, сосисок и подобных) в желе, соусе, бульоне или без них.

Примечание — В составе ассортиментного номера обозначение группы фаршевых консервов из мяса птицы (содержащих мясо птицы, растительных с мясом птицы) — «95».

154 **консервы в желе:** Стерилизованные или пастеризованные консервы, состоящие из мясной части и желе, изготовленного с применением желирующих веществ.

Примечание — В составе ассортиментного номера обозначение группы консервов из мяса птицы (содержащих мясо птицы) в желе — «96».

155 **консервы в соусе:** Стерилизованные или пастеризованные консервы, изготовленные из частей тушек или бескостного мяса птицы с добавлением соуса.

Примечание — В составе ассортиментного номера обозначение группы консервов из мяса птицы (содержащих мясо птицы) в соусе — «97».

156 **ветчинные консервы:** Стерилизованные или пастеризованные консервы, изготовленные из бескостного мяса птицы цельным куском или мяса грубого измельчения, выдержанного в посоле.

Примечание — В составе ассортиментного номера обозначение группы ветчинных консервов из мяса птицы (содержащих мясо птицы) — «98».

157 **растительные консервы:** Стерилизованные консервы из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий и других немясных ингредиентов с добавлением мяса птицы.

Примечание — В составе ассортиментного номера обозначение группы консервов из мяса птицы [содержащих мясо птицы (мясорастительных) или растительных с мясом птицы (растительно-мясных)] многокомпонентного состава — «99».

Термины сухих продуктов из мяса птицы

158 **сухой продукт:** Продукция, полученная путем обезвоживания продуктов убоя птицы до остаточной массовой доли влаги не более 8 %.

159 **сушеный продукт:** Продукция, полученная путем обезвоживания продуктов убоя птицы до остаточной массовой доли влаги не более 30 %.

160 **сухой птичий белок:** Сухой продукт, полученный в результате ферментативного гидролиза продуктов убоя птицы с последующим высушиванием до нормируемой влажности.

161 **продукт на основе птичьего белка:** Сухой птичий белок, смешанный с мясными и немясными ингредиентами, для приготовления готовых блюд с массовой долей белка не менее 2 %.

162 **мясо птицы сублимационной сушки** (Нрк. *сублимированное мясо*): Сухой продукт, полученный путем обезвоживания замороженного мяса птицы.

Термины бульонов из мяса птицы для промышленной переработки

163 **бульон:** Продукт, полученный в результате гидролиза продуктов убоя птицы с добавлением или без добавления мясных или немясных ингредиентов.

164 **ферментированный бульон:** Бульон, полученный путем ферментативного гидролиза с массовой долей сухих веществ не менее 3 %.

165 **концентрированный бульон:** Ферментированный бульон, полученный путем концентрирования с массовой долей сухих веществ не менее 10 %.

Термины продуктов переработки коллагенсодержащего сырья

166 **продукт переработки коллагенсодержащего сырья:** Продукция, полученная путем гидролиза коллагенсодержащего сырья с последующим концентрированием до нормируемых значений показателей.

167 **продукт переработки пищевой кости:** Продукция, полученная путем переработки кости и костного остатка.

Алфавитный указатель терминов

бедро 34
белок птичий сухой 160
бульон 163
бульон концентрированный 165
бульон ферментированный 164
голень 35
голова 62
гребень 63
грудка 28
гузка 47
желудок мышечный 59
жир-сырец 66
жир-сырец брюшной 68
жир-сырец внутренний 67
заливное 112
изделие из мяса птицы 135
изделие колбасное из мяса птицы 114
изделие колбасное 113
изделие колбасное вареное 121
изделие колбасное варено-копченое 125
изделие колбасное ветчинное 124
изделие колбасное вяленое мягкой консистенции 130
изделие колбасное полукопченое 126
изделие колбасное полусухое 129
изделие колбасное потрошковое 122
изделие колбасное растительное с мясом птицы 116
изделие колбасное, содержащее мясо птицы 115
изделие колбасное сухое 128
изделие колбасное сыровяленое 127
изделие колбасное сырокопченое 131
изделие колбасное сырокопченое мягкой консистенции 134
изделие колбасное сырокопченое полусухое 133
изделие колбасное сырокопченое сухое 132
изделие колбасное фаршированное 123
изделие растительное с мясом птицы 135
изделие, содержащее мясо птицы 135
изделие кулинарное 103
изделие кулинарное вареное 104
изделие кулинарное жареное 105
изделие кулинарное запеченное 106
изделие кулинарное из термически обработанных продуктов убоя птицы 107
ингредиент мясной 7
ингредиент немясной 8

каркас тушки 46
кисть крыла 37
кожа 69
комплект потрохов 22
консервы 143
консервы ветчинные 156
консервы в желе 154
консервы в собственном соку 151
консервы в соусе 155
консервы группы «А» 146
консервы из мяса птицы 148
консервы мясорастительные с мясом птицы 149
консервы пастеризованные 147
консервы паштетные 152
консервы полные 145
консервы растительные 157
консервы растительно-мясные с мясом птицы 150
консервы стерилизованные 144
консервы фаршевые 153
кость птицы пищевая 70
кость птицы пищевая охлажденная 71
крыло 36
крыло без кисти 40
мясо бедра бескостное 50
мясо бескостное 48
мясо голени бескостное 51
мясо окорочка бескостное 49
мясо птицы 17
мясо птицы грубоизмельченное 84
мясо птицы жилованное 53
мясо птицы жилованное охлажденное 54
мясо птицы измельченное 80
мясо птицы мелкоизмельченное 82
мясо птицы механической обвалки 53
мясо птицы механической обвалки охлажденное 55
мясо птицы рубленое 83
мясо птицы сублимационной сушки 162
мясо птицы тонкоизмельченное 81
мясо сублимированное 162
набор потрохов 21
набор частей тушек 20
ноги 65
окорочок 33
остаток костный птицы охлажденный 73

остаток птицы костный 72
партия продуктов убоя птицы 9
партия продукции переработки продуктов убоя птицы 75
паштет 108
печень 60
половина грудки 29
полутушка 23
полуфабрикат 85
полуфабрикат бескостный 91
полуфабрикат из мяса птицы 86
полуфабрикат из субпродуктов птицы 86
полуфабрикат кулинарный 102
полуфабрикат кусковой 89
полуфабрикат кусковой фаршированный 92
полуфабрикат мясокостный 90
полуфабрикат растительный с мясом птицы 88
полуфабрикат растительный с субпродуктами птицы 88
полуфабрикат рубленый 93
полуфабрикат рубленый в оболочке 95
полуфабрикат рубленый в тесте 96
полуфабрикат рубленый фаршированный 94
полуфабрикат, содержащий мясо птицы 87
полуфабрикат, содержащий субпродукты птицы 87
потроха 58
продукт в желе 111
продукт варено-копченый 139
продукт вяленый 142
продукт запеченный 140
продукт из мяса птицы 4, 136
продукт копчено-вареный 139
продукт кулинарный 98
продукт кулинарный из мяса птицы 99
продукт кулинарный растительный с мясом птицы 101
продукт кулинарный, содержащий мясо птицы 100
продукт мороженый 11
продукция мороженая 77
продукт на основе птичьего белка 161
продукт переработки пищевой кости 167
продукт переработки сырья коллагенсодержащего 166
продукт растительный с мясом птицы 6, 138
продукт, содержащий мясо птицы 5, 137
продукт сухой 158
продукт сушеный 159
продукт сырокопченый 141

продукт убоя птицы 2
продукт убоя птицы быстрозамороженный 13
продукт убоя птицы глубокозамороженный 12
продукт убоя птицы дефростированный 16
продукт убоя птицы замороженный 11
продукт убоя птицы остывший 15
продукт убоя птицы охлажденный 10
продукт убоя птицы парной 14
продукт убоя птицы размороженный 16
продукция переработки продуктов убоя птицы 3
продукция переработки продуктов убоя птицы быстрозамороженная 78
продукция переработки продуктов убоя птицы глубокозамороженная 79
продукция переработки продуктов убоя птицы замороженная 77
продукция переработки продуктов убоя птицы охлажденная 76
продукция пищевая 1
сердце 61
спинка 42
столб позвоночника 45
студень 109
субпродукты 56
субпродукты необработанные 57
сырье птицы коллагенсодержащее 74
тушка птицы потрошеная 18
тушка птицы 18
фарш колбасный 97
фарш колбасный грубого измельчения 120
фарш колбасный из рубленого мяса 119
фарш колбасный мелкого измельчения 118
фарш колбасный тонкого измельчения 117
филе 30
филе большое 31
филе малое 32
холодец 110
часть задняя 25
часть передняя 24
четвертина задняя 27
четвертина передняя 26
часть крыла локтевая 39
часть крыла локтевая с кистью 41
часть крыла плечевая 38
часть спинки задняя 44
часть спинки передняя 43
часть тушки птицы 19
шея 64

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[2] Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 — О безопасности мяса птицы и продукции его переработки

УДК 637.54:006.72:006.354

ОКС 67.120.20
01.040

Ключевые слова: пищевая продукция, продукт убоя птицы, продукция переработки продуктов убоя птицы, продукт из мяса птицы, продукт, содержащий мясо птицы, продукт растительный с мясом птицы, полуфабрикаты, мясо птицы, кулинарные изделия, колбасные изделия, консервы, сухие продукты переработки продуктов убоя

Редактор *З.А. Лиманская*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *М.В. Малеевой*

Сдано в набор 17.08.2022. Подписано в печать 26.08.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,90.

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