МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31936— 2025

Продукция из мяса птицы

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2025

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 31 июля 2025 г. № 187-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
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армении
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 августа 2025 г. № 947-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31936—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2026 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 31936—2012

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2025



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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 5
6 Правила приемки 17
7 Методы контроля 18
8 Транспортирование и хранение 20
Приложение А (справочное) Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ 21
Приложение Б (справочное) Пример формирования наименования полуфабриката 22

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

Продукция из мяса птицы

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Общие технические условия

Poultry meat products. Poultry meat and by products semi-prepared foods. General specifications

Дата введения — 2026—01—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) птицы кусковые (мясокостные и бескостные) и рубленые.

Стандарт не распространяется на полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы для детского питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 7702.2.0 Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1 Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24297 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

Издание официальное

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

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

ГОСТ 30615 Сырье и продукты пищевые. Метод определения фосфора[1)]

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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

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

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионновольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

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

ГОСТ 32014 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria* (*Listerias* spp.)

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

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

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32797 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания хинолонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32798 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32834 Продукция пищевая. Метод определения остаточного содержания антигельминтиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32881 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания нестероидных противовоспалительных лекарственных средств с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 33411 Сырье и продукты пищевые. Определения массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов[1)]

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции[1)]

[1)] В Российской Федерации не действует.

ГОСТ 33486 Продукты пищевые, комбикорма, объекты биологические животного происхождения. Метод определения содержания Бетта-адреностимуляторов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33837 Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 33934 Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34136 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания макролидов, линкозамидов и плевромутилинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34137 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания цефалоспоринов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34138 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания макроциклических лактонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с флуориметрическим детектированием

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34533 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34535 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения содержания кокцидиостатиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34678 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания полипептидных антибиотиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ EN 14084 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии после микроволнового разложения

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

ГОСТ ISO 13493 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если

ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **полуфабрикат из мяса (субпродуктов) птицы:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, изготовленная из мяса и/или субпродуктов птицы, и/или бескостного мяса (субпродуктов) птицы в виде кусков или в измельченном виде или их сочетания, с добавлением других мясных, в том числе мяса птицы механической обвалки (МПМО), мяса птицы мягкой сепарации и/или немясных ингредиентов или без них, установленных формы и/или массы, и/или размера, подготовленная к дальнейшей тепловой обработке.

Примечание — Полуфабрикат из мяса и субпродуктов птицы может быть кусковой (мясокостный и бескостный) и рубленый.

3.2 **кусковой полуфабрикат:** Полуфабрикат в виде тушек, их частей, бескостного мяса и/или субпродуктов с добавлением посолочных веществ (пищевая соль, сахар и другие, включая пищевые добавки, кроме нитрита натрия) маринадов, и/или начинок, и/или панировок или в виде кусочков мяса птицы, установленных формы, массы или размера с добавлением или без добавления маринадов, и/или начинок, и/или панировок, или субпродуктов с добавлением маринадов, и/или начинок, и/или панировок.

3.3 **мясокостный кусковой полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат, состоящий из костной и мякотных тканей с кожей или без нее.

3.4 **бескостный кусковой полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат, не содержащий костную ткань.

3.5 **рубленый полуфабрикат из мяса (субпродуктов) птицы:** Полуфабрикат различной формы и массы, изготовленный из измельченного мяса (субпродуктов) птицы с добавлением или без добавления других мясных и/или немясных ингредиентов с начинками и/или панировками, или в тесте, или в оболочке или без них.

3.6 **фаршированный полуфабрикат:** Кусковые мясокостный, бескостный или рубленый полуфабрикат с начинкой, в том числе в панировке.

3.7 **панировка:** Пищевые ингредиенты, наносимые на поверхность полуфабриката — в виде сухарной крошки, сухариков различных форм и размеров, продуктов переработки злаков, семян, сушеных овощей, фруктов, трав, пряностей и/или их смесей (многокомпонентные панировки), без и/или с использованием средств для их нанесения (льезон и др.).

3.8 **маринад:** Раствор на основе воды (рассол) или масла, или их смеси (эмульсия), с добавлением или без добавления посолочных веществ (пищевой соли, сахара, и др.), пищевых добавок, в том числе органических кислот, пряностей, фруктов, ягод, орехов, грибов и других ингредиентов растительного и животного происхождения.

Примечание — Цвет маринада — свойственный используемым компонентам, консистенция — от жидкой до сметанообразной или плотной желеобразной.

3.9 **начинка:** Компонент фаршированного полуфабриката, закладываемый внутрь продукта и состоящий из мясных и/или немясных ингредиентов с добавлением или без добавления посолочных веществ и пищевых добавок.

3.10 **мясное покрытие:** Компонент фаршированного полуфабриката, покрывающий начинку и состоящий из мясных ингредиентов с добавлением или без добавления немясных ингредиентов и/или пищевых добавок.

4 Классификация

4.1 Полуфабрикаты в зависимости от вида и возраста птицы подразделяют на:

- полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) кур:
  полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) кур,
  полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) цыплят,
  полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) цыплят-бройлеров;

- полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) индеек:
  полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) индеек,
  полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) индюшат;
- полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) гусей:
  полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) гусей,
  полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) гусят;
- полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) уток:
  полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) уток,
  полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) утят;
- полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) цесарок:
  полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) цесарок,
  полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) цесарят;
- полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) перепелов.

4.2 Полуфабрикаты в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов подразделяют на классификационные группы: мясную — более 60 %, мясосодержащую — от не менее 5 % до 60 % включ., мясорастительную — от 30 % до 60 % включ., растительно-мясную — от не менее 5 % до 30 % включ.

Примечание — В соответствии с нормативными правовыми актами, действующими в государствах, принявших стандарт.

4.3 Полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) птицы в зависимости от степени измельчения подразделяют на кусковые (мясокостные и бескостные) и рубленые.

4.3.1 Полуфабрикаты кусковые в зависимости от состава подразделяют на:
- полуфабрикаты кусковые мясокостные:
  полуфабрикаты кусковые мясокостные,
  полуфабрикаты кусковые мясокостные фаршированные, кроме из субпродуктов,
  полуфабрикаты кусковые мясокостные в панировке,
  полуфабрикаты кусковые мясокостные фаршированные в панировке, кроме из субпродуктов,
  полуфабрикаты кусковые мясокостные в маринаде;
- полуфабрикаты кусковые бескостные:
  полуфабрикаты кусковые бескостные,
  полуфабрикаты кусковые бескостные фаршированные,
  полуфабрикаты кусковые бескостные в панировке,
  полуфабрикаты кусковые бескостные фаршированные в панировке,
  полуфабрикаты кусковые бескостные в маринаде.

4.3.2 Полуфабрикаты рубленые в зависимости от состава подразделяют на:
  полуфабрикаты рубленые,
  полуфабрикаты рубленые фаршированные,
  полуфабрикаты рубленые в панировке,
  полуфабрикаты рубленые фаршированные в панировке,
  полуфабрикаты рубленые в оболочке,
  полуфабрикаты рубленые фаршированные в оболочке,
  полуфабрикаты рубленые в тесте.

4.3 Полуфабрикаты в зависимости от термического состояния подразделяют на охлажденные и замороженные.

5 Технические требования

5.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, а также требованиям документов по стандартизации [национального (межгосударственного) стандарта, стандарта организации, в том числе технических условий], в соответствии с которыми они изготовлены, должны быть выработаны по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физическим показателям кусковые мясокостные полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) птицы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

5.2.2 По органолептическим и физическим показателям кусковые бескостные полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) птицы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

5.2.3 По органолептическим и физическим показателям рубленые полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) птицы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

5.2.4 По химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 1 — Органолептические и физические показатели кусковых мясокостных полуфабрикатов из мяса (субпродуктов) птицы

Наименование показателя (характеристики)	Значение показателя (содержание характеристики) для полуфабрикатов				
	кусковых мясокостных	кусковых мясокостных фаршированных	кусковых мясокостных в панировке	кусковых мясокостных фаршированных в панировке	кусковых мясокостных в маринаде
Внешний вид	Тушки, мясокостные части тушек и субпродукты или их кусочки определенной формы и/или размера				
	Состояние поверхности — чистая, влажная. Допускаются единичные точечные кровоизлияния. Для полуфабрикатов с кожей: - допускаются единичные царапины, легкие ссадины и единичные пеньки; - не допускается наличие волосовидного пера;		в панировке. Не допускаются участки поверхности без панировки. Слой панировки равномерный, сухой или слегка влажный. Допускаются участки без панировки при использовании панировок с размерами частиц более 0,5 см		В маринаде
	—	допускается выступание начинки на поверхность полуфабриката	—	допускается выступание начинки на поверхность полуфабриката	
	Масса, форма и размер полуфабриката регламентируются документом, в соответствии с которым они выработаны				
Вид на разрезе	—	Наличие начинки	—	Наличие начинки. На поверхности — поперечный срез слоя панировки	—
Запах	Свойственный свежему мясу (субпродуктам) данного вида птицы. Допускается оттенок запаха, свойственного				
	—	компонентам начинки	используемым		маринаду
			панировке	панировке и начинке	
Вкус	Свойственный рецептурным компонентам полуфабриката и регламентируется документом, в соответствии с которым выработан полуфабрикат				
Цвет поверхности	Свойственный цвету используемых частей тушек или субпродуктов птицы		Свойственный панировке. При редком нанесении пряностей — свойственный мышечной ткани или коже используемого мяса или субпродуктов птицы и компонентам панировки		Свойственный маринаду
Массовая доля панировки, %	—		Регламентируется документом, в соответствии с которым выработан полуфабрикат		—
Массовая доля начинки, %	—	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработан полуфабрикат	—	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработан полуфабрикат	—

Окончание таблицы 1

Наименование показателя (характеристики)	Значение показателя (содержание характеристики) для полуфабрикатов				
	кусковых мясокостных	кусковых мясокостных фаршированных	кусковых мясокостных в панировке	кусковых мясокостных фаршированных в панировке	кусковых мясокостных в маринаде
Массовая доля мясного покрытия, %, не менее	—	—	—	—	50
Массовая доля мясных ингредиентов, %, для полуфабрикатов*:					
- мясных	Более 60				
- мясосодержащих	От не менее 5 до 60 включ.				
- мясорастительных	От 30 до 60 включ.				
- растительно-мясных	От не менее 5 и не более 30 включ.				
Температура в любой точке измерения полуфабриката, °С					
- охлажденного	От минус 1 до 4				
- замороженного	Не выше минус 12				
Примечание — Вкус полуфабриката оценивают после тепловой обработки.					

* В соответствии с нормативными правовыми актами, действующими в государствах, принявших стандарт.

Таблица 2 — Органолептические и физические показатели кусковых бескостных полуфабрикатов из мяса (субпродуктов) птицы

Наименование показателя (характеристики)	Значение показателя (содержание характеристики) для полуфабрикатов				
	кусковых бескостных	кусковых бескостных фаршированных	кусковых бескостных в панировке	кусковых бескостных фаршированных в панировке	кусковых бескостных в маринаде
Внешний вид	Бескостное мясо (субпродукты) или кусочки бескостного мяса (субпродуктов) определенной формы и/или размера				
	состояние поверхности — чистая, влажная. Допускаются единичные точечные кровоизлияния. Для полуфабрикатов с кожей: - допускаются единичные царапины и легкие ссадины и единичные пеньки; - не допускается наличие волосовидного пера.		в панировке. Не допускаются участки поверхности без панировки. Слой панировки равномерный, сухой или слегка влажный. Допускаются участки без панировки при использовании панировок с размерами частиц более 0,5 см		в маринаде
		Допускается выступание начинки на поверхность полуфабриката		Допускается выступание начинки на поверхность полуфабриката	
	Форма, размер и масса одного полуфабриката регламентируются документом, в соответствии с которым они выработаны				
Вид на разрезе	—	Наличие начинки	—	Наличие начинки. На поверхности — поперечный срез слоя панировки	—
Запах	Свойственный свежему мясу (субпродуктам) данного вида птицы. Допускается оттенок запаха, свойственного				
	—	компонентам начинки	используемым		маринаду
			панировке	панировке и начинке	
Вкус	Свойственный рецептурным компонентам полуфабриката и регламентируется документом, в соответствии с которым выработан полуфабрикат				
Цвет поверхности	Свойственный цвету используемого бескостного мяса (субпродуктов) птицы		Свойственный панировке. При редком нанесении пряностей — свойственный бескостному мясу (субпродуктам) или коже и пряностям		Свойственный маринаду
Массовая доля панировки, %	—		Регламентируется документом, в соответствии с которым выработан полуфабрикат		—
Массовая доля начинки, %	—	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработан полуфабрикат	—	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработан полуфабрикат	—

Окончание таблицы 2

Наименование показателя (характеристики)	Значение показателя (содержание характеристики) для полуфабрикатов				
	кусковых бескостных	кусковых бескостных фаршированных	кусковых бескостных в панировке	кусковых бескостных фаршированных в панировке	кусковых бескостных в маринаде
Массовая доля бескостного сырья, %, не менее	—	—	—	—	50
Массовая доля мясных ингредиентов, %, для полуфабрикатов*:					
- мясных	Более 60				
- мясосодержащих	От не менее 5 до 60 включ.				
- мясорастительных	От 30 до 60 включ.				
- растительно-мясных	От не менее 5 и не более 30 включ.				
Температура в любой точке измерения полуфабриката, °С					
- охлажденного	От минус 1 до 4				
- замороженного	Не выше минус 12				
Примечание — Вкус полуфабриката оценивают после тепловой обработки.					

* В соответствии с нормативными правовыми актами, действующими в государствах, принявших стандарт.

Таблица 3 — Органолептические и физические показатели рубленых полуфабрикатов из мяса (субпродуктов) птицы

Наименование показателя (характеристика)	Значение показателя (содержание характеристики) для полуфабрикатов					
	рубленых	рубленых фаршированных	рубленых в панировке	рубленых фаршированных в панировке	рубленых в оболочке	рубленых в тесте
Внешний вид	Измельченная равномерно перемешанная масса или изделие с включениями мясных или немясных ингредиентов, в том числе более крупных размеров или без них определенной формы, и/или размера (для полуфабрикатов в оболочке)					
	—		В панировке. Не допускаются участки поверхности без панировки. Слой панировки равномерный, сухой или слегка влажный. Допускаются участки без панировки при использовании панировок с размерами частиц более 0,5 см		—	
	Форма, размер и масса одного полуфабриката регламентируются документом, в соответствии с которым они выработаны					
Вид на разрезе	—	Наличие начинки внутри изделия	—	Наличие начинки внутри изделия. На поверхности — слой панировки	—	Фаршевая начинка внутри теста
Запах	Свойственный свежему мясу (субпродуктам) данного вида птицы. Допускается оттенок запаха, свойственного					Слабо выраженный
	используемым пряностям		используемой панировки		используемым пряностям	
Вкус	Свойственный рецептурным компонентам полуфабриката и регламентируется документом, в соответствии с которым выработан полуфабрикат					
Цвет поверхности	Свойственный цвету использованного мяса (субпродуктов) птицы		Свойственный панировке. При редком нанесении пряностей — свойственный цвету используемого мяса (субпродуктов) птицы и/или компонентам панировки		Свойственный цвету оболочки или цвету использованного мяса (субпродуктов) птицы	Светло-серый или свойственный цвету использованных в составе теста ингредиентов
Массовая доля, %: панировки	—		Регламентируется документом, в соответствии с которым выработан полуфабрикат		—	—
начинки	—	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработан полуфабрикат	—	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработан полуфабрикат	—	—

Окончание таблицы 3

Наименование показателя (характеристика)	Значение показателя (содержание характеристики) для полуфабрикатов					
	рубленых	рубленых фаршированных	рубленых в панировке	рубленых фаршированных в панировке	рубленых в оболочке	рубленых в тесте
Массовая доля мясных ингредиентов, %, для полуфабрикатов*:						
- мясных	Более 60					
- мясосодержащих	От не менее 5 до 60 включ.					
- мясорастительных	От 30 до 60 включ.					
- растительно-мясных	От не менее 5 и не более 30 включ.					
Температура в любой точке измерения полуфабриката, °С						
- охлажденного	От минус 1 до 4					
- замороженного	Не выше минус 12					

Примечания

1 Уточненную характеристику органолептических показателей для полуфабрикатов конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым он выработан.

2 Вкус полуфабриката оценивают после тепловой обработки.

* В соответствии с нормативными правовыми актами, действующими в государствах, принявших стандарт.

Таблица 4 — Химические показатели полуфабрикатов из мяса (субпродуктов) птицы

Наименование группы полуфабриката	Наименование и значение показателя				
	Содержание, г/100 г				
	белка, не менее	жира, не более	хлористого натрия (поваренной соли), не более (при использовании)	кальция (при использовании МПМО), не более	общего фосфора (в пересчете на P_2O_5), не более
Кусковые мясокостные					
Кусковые мясокостные, кроме из мяса уток и гусей	12	20	1,8	—	0,8
Кусковые мясокостные из мяса уток и гусей	12	39	1,8	—	0,8
Кусковые мясокостные из субпродуктов птицы	9	13	1,8	—	0,8
Кусковые мясокостные фаршированные, кроме из мяса уток и гусей	11	16	1,8	0,10	0,8
Кусковые мясокостные фаршированные из мяса уток и гусей	11	29	1,8	0,10	0,8
Кусковые мясокостные в панировке, кроме из мяса уток и гусей	11	18	1,8	—	0,8
Кусковые мясокостные из мяса уток и гусей в панировке	11	34	1,8	—	0,8
Кусковые мясокостные из субпродуктов птицы в панировке	8	12	1,8	—	0,8
Кусковые мясокостные фаршированные в панировке, кроме из мяса уток и гусей	10	14	1,8	0,10	0,8
Кусковые мясокостные фаршированные из мяса уток и гусей в панировке	10	25	1,8	0,10	0,8
Мясокостные в маринаде, кроме из мяса уток и гусей	10	22	1,8	—	0,8
Мясокостные из мяса уток и гусей в маринаде	9	29	1,8	—	0,8
Мясокостные из субпродуктов птицы в маринаде	8	12	1,8	—	0,8
Кусковые бескостные					
Бескостные, кроме из мяса уток и гусей	12	10	1,8	—	0,8
Бескостные из мяса уток и гусей	12	35	1,8	—	0,8
Бескостные фаршированные, кроме из мяса уток и гусей	11	13	1,8	0,10	0,8
Бескостные фаршированные из мяса уток и гусей	7	33	1,8	0,10	0,8

Продолжение таблицы 4

Наименование группы полуфабриката	Наименование и значение показателя				
	Содержание, г/100 г				
	белка, не менее	жира, не более	хлористого натрия (поваренной соли), не более (при использовании)	кальция (при использовании МПМО), не более	общего фосфора (в пересчете на P_2O_5), не более
Бескостные в панировке, кроме из мяса уток и гусей	11	13	1,8	—	0,8
Бескостные в панировке из мяса уток и гусей	10	31	1,8	—	0,8
Бескостные из субпродуктов птицы в панировке	13	10	1,8		0,8
Бескостные фаршированные в панировке, кроме из мяса уток и гусей	9	16	1,8	0,10	0,8
Бескостные фаршированные в панировке из мяса уток и гусей	6	27	1,8	0,10	0,8
Бескостные, кроме из мяса уток и гусей в маринаде	12	13	1,8	—	0,8
Бескостные в маринаде из мяса уток и гусей	11	35	1,8	—	0,8
Бескостные из субпродуктов птицы в маринаде	12	10	1,8	—	0,8
Рубленые					
Рубленые, кроме мяса уток и гусей	6	25	1,8	0,12	0,8
Рубленые из мяса уток и гусей	6	35	1,8	0,12	0,8
Рубленые из субпродуктов птицы	8	20	1,8	0,12	0,8
Рубленые фаршированные, кроме мяса уток и гусей	5	25	1,8	0,12	0,8
Рубленые фаршированные из мяса уток и гусей	5	33	1,8	0,12	0,8
Рубленые фаршированные из субпродуктов	6	20	1,8	0,12	0,8
Рубленые в панировке, кроме из мяса уток и гусей	5	23	1,8	0,12	0,8
Рубленые в панировке из мяса уток и гусей	5	33	1,8	0,12	0,8
Рубленые в панировке из субпродуктов птицы	7	19	1,8	0,12	0,8
Рубленые фаршированные в панировке, кроме из мяса уток и гусей	5	22	1,8	0,12	0,8
Рубленые фаршированные в панировке из мяса уток и гусей	5	32	1,8	0,12	0,8

Окончание таблицы 4

Наименование группы полуфабриката	Наименование и значение показателя				
	Содержание, г/100 г				
	белка, не менее	жира, не более	хлористого натрия (поваренной соли), не более (при использовании)	кальция (при использовании МПМО), не более	общего фосфора (в пересчете на P_2O_5), не более
Рубленые фаршированные в панировке из субпродуктов птицы	6	25	1,8	0,12	0,8
Рубленые в оболочке, кроме из мяса уток и гусей	6	25	1,8	0,12	0,8
Рубленые в оболочке из мяса уток и гусей	6	35	1,8	0,12	0,8
Рубленые в оболочке из субпродуктов птицы	6	22	1,8	0,12	0,8
Рубленые в тесте, кроме из мяса уток и гусей	6	12	1,8	0,06	0,4
Рубленые в тесте из мяса уток и гусей	5	18	1,8	0,06	0,4
Рубленые в тесте из субпродуктов птицы	6	18	1,8	0,06	0,4
Примечание — Данные показатели на конкретные ассортиментные наименования полуфабрикатов приводят в документе, в соответствии с которым они выработаны.					

5.3 Пищевую ценность полуфабрикатов конкретных наименований устанавливают в документе, в соответствии с которым они выработаны.

5.4 Массовая доля влаги, выделившейся при хранении охлажденных кусковых полуфабрикатов, не должна превышать 4 %*.

5.5 При использовании хлорида натрия (поваренной соли), пищевых фосфатов и фосфатосодержащих добавок, МПМО их массовые доли в полуфабрикатах конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены, с учетом требований, указанных в таблице 4, они должны соответствовать нормам и требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.6 Микробиологические показатели, содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков и других ветеринарных лекарственных средств, радионуклидов и диоксинов в полуфабрикатах не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.7 Требования к сырью и материалам

5.7.1 Сырье животного, растительного и минерального происхождения, в том числе пищевые добавки, используемые в составе панировок, маринадов и рассолов, используемые для производства полуфабрикатов, по гигиеническим показателям безопасности, содержанию потенциально опасных веществ и по микробиологическим показателям безопасности должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, документов по стандартизации, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт (ТУ, СТО, ГОСТ Р, ГОСТ РБ, ГОСТ УЗ и др.).

5.7.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства полуфабрикатов, должно подвергаться ветеринарно-санитарной экспертизе согласно ветеринарным правилам и соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.7.3 При производстве охлажденных полуфабрикатов из мяса (субпродуктов) птицы допускается использование только охлажденного мяса (субпродуктов) птицы.

5.7.4 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.7.5 Организация, проведение и методы контроля закупаемого сырья осуществляются в соответствии с требованиями ГОСТ 24297.

5.8 Маркировка

5.8.1 Маркировка потребительской упаковки должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, с указанием срока годности и условий хранения после вскрытия потребительской упаковки (для полуфабрикатов, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы).

Информационные сведения о значениях показателей пищевой ценности 100 г полуфабрикатов приводят в документе, в соответствии с которым они выработаны.

Примеры формирования наименования полуфабрикатов установлены в приложении Б.

5.8.2 Маркировка транспортной упаковки должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

В маркировке должны быть указаны одни условия хранения и один срок годности.

Допускается по согласованию с приобретателем не наносить маркировку на многооборотную упаковку с продукцией, предназначенной для местной реализации (город, район), при этом в каждую единицу транспортной упаковки вкладывают лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

5.8.3 В маркировке упакованной продукции и продукции, помещенной в транспортную упаковку, могут быть указаны дополнительные сведения, предусмотренные нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

---

* В соответствии с нормативными правовыми актами, действующими в государствах, принявших стандарт.

5.9 Упаковка

5.9.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.9.2 Полуфабрикаты, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую упаковку.

В качестве потребительской упаковки применяют:

- пакеты из полимерных материалов по ГОСТ 10354, которые скрепляют термосвариванием или закрепляют металлическими скобами, или липкой лентой;
- лотки из полимерных материалов по ГОСТ 33837 с последующим обертыванием в полимерную пленку по ГОСТ 10354, которую скрепляют термосвариванием или липкой лентой;
- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без них;
- пленку полимерную по ГОСТ 10354;
- пакеты, пленки из полимерных материалов с термотрансферной печатью;
- пакеты, пленки, лотки, в том числе с влаговпитывающей салфеткой, из полимерных комбинированных материалов;
- салфетки влаговпитывающие готовые или в рулоне.

В качестве этикетировочных и скрепляющих средств применяют:

- ленту чековую с термочувствительным слоем, ленту этикетировочную, ленту чековую с липким слоем (самоклеящиеся этикетки-чеки);
- ленту полиэтиленовую с липким слоем по ГОСТ 20477;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- этикетки бумажные.

5.9.3 При упаковывании продукции в модифицированной атмосфере применяют смесь защитных газов, допущенных для применения в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, для получения модифицированной атмосферы.

5.9.4 Полуфабрикаты в потребительской упаковке укладывают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 34033, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746.

Допускается неупакованные в потребительскую упаковку полуфабрикаты укладывать в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 34033, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746 с предварительно вложенными в них полиэтиленовыми пакетами, мешками массой нетто от 3 кг до 15 кг.

5.9.5 В каждую транспортную упаковку укладывают полуфабрикаты одного наименования, термического состояния, одного типа упаковки и одной даты выработки.

5.9.6 Допускается использовать другие типы упаковки, скрепляющих средств и упаковочных материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевой продукцией и соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и обеспечивающих сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.9.7 Масса нетто упаковочной единицы полуфабрикатов должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке с учетом допускаемых отклонений. Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы — по ГОСТ 8.579 и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Приемку полуфабрикатов осуществляют по результатам проведения приемо-сдаточных и периодических испытаний готовой продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта, установленным в 5.2, с учетом программы производственного контроля предприятия, а также требованиям, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Для оценки полуфабрикатов на соответствие требованиям настоящего стандарта выборку отбирают случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 5.

Таблица 5

Объем партии в упаковочных единицах транспортной упаковки	Объем выборки в упаковочных единицах транспортной упаковки (5 % партии)
До 20 включ.	1
Св. 20 » 100 »	1—5
» 100 » 400 »	5—20
» 400 » 800 »	20—40
» 800 » 1500 »	40—75
» 1500 и более	Не менее 75

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

6.3 Контроль состояния упаковки и качества маркировки проводят в каждой партии.

6.4 Каждая партия полуфабрикатов должна проходить контроль органолептических показателей, массы и температуры.

6.5 Порядок и периодичность контроля физико-химических и микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков и других ветеринарных лекарственных средств — в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт согласно программе (схеме) производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6.6 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.

6.7 Контроль за содержанием выделившейся влаги при хранении охлажденных кусковых полуфабрикатов проводят в случае разногласий, а также по требованию контролирующих организаций в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 31467, ГОСТ 7702.2.0.

Отбор проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

7.3 Подготовка проб к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ 31467, ГОСТ 7702.2.0.

7.4 Общие требования к проведению микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

7.5 Состояние упаковки и качество маркировки полуфабрикатов определяют визуально.

7.6 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959, температуры полуфабриката, массы нетто упаковочной единицы — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.7 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли кальция — по нормативным документам государства, принявшего стандарт;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 30615 и нормативным документам государства, принявшего стандарт;
- массовой доли хлористого натрия — по ГОСТ 9957;
- массовой доли мясных ингредиентов в полуфабрикате — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, ГОСТ 33824;

- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 31707, ГОСТ 31266, ГОСТ 34141, ГОСТ 33411;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083, ГОСТ 34141, ГОСТ EN 14084, ГОСТ 33824;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34141, ГОСТ 33412, ГОСТ 34427.

7.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 и нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение антибиотиков и других ветеринарных лекарственных средств — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31903, ГОСТ 31694, ГОСТ 34533, ГОСТ 32014, ГОСТ 32797, ГОСТ 32798, ГОСТ 32881, ГОСТ 32834, ГОСТ 33934, ГОСТ 34136, ГОСТ 34137, ГОСТ 34138, ГОСТ 34678, ГОСТ 34535, ГОСТ 33486.

7.11 Определение радионуклидов (цезия Cs-137) — по ГОСТ 32161.

7.12 Определение диоксинов — по ГОСТ 34449 и нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 7702.2.1;
- патогенных микроорганизмов, в том числе:

  сальмонелл — по ГОСТ 31659, ГОСТ 31468;

  Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747 и нормативным документам по стандартизации государства, принявшего стандарт;
- дрожжи — по ГОСТ 10444.12.

7.14 Определение массовой доли влаги при хранении охлажденных кусковых полуфабрикатов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.15 Количество вносимых пищевых добавок контролируют при закладке весовым методом на весах с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

7.16 Определение массовой доли панировки, мясной начинки или мясного покрытия в фаршированных полуфабрикатах

7.16.1 Средства измерений

Весы лабораторные по ГОСТ OIML R 76-1 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более ± 0,01 г.

7.16.2 Отбор проб

Для проведения исследований отбирают не менее 10 полуфабрикатов.

7.16.3 Выполнение измерений

Панировку или мясную начинку, или мясное покрытие каждого полуфабриката отделяют и взвешивают с точностью до 0,01 г.

Результаты взвешивания округляют до 0,01 г.

7.16.4 Обработка результатов измерений

За окончательный результат принимают среднее арифметическое значение массы, полученное в результате взвешивания всех отобранных полуфабрикатов.

7.17 При проведении испытаний допускается применять другие методики исследований (испытаний) и измерений, действующие на территории государства, принявшего настоящий стандарт, в том числе включенные в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

7.18 При возникновении спорных ситуаций при наличии двух и более аттестованных методик измерений одной и той же величины арбитражная методика измерений определяется соглашением заинтересованных юридических лиц.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8.2 Транспортирование, хранение и выпуск в обращение полуфабрикатов осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества полуфабрикатов, при этом температура в любой точке измерения полуфабрикатов охлажденных должна быть от минус 1 °С до плюс 4 °С, замороженных — не выше минус 12 °С.

8.3 Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель в документе по стандартизации (СТБ, ГОСТ Р, ТУ, СТО и др.) в соответствии с которым вырабатывают полуфабрикат, согласно требованиям нормативных правовых актов и технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

Таблица А.1

Нормативный правовой акт	Государство — участник СНГ
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Общий технический регламент «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки», утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 12 августа 2017 г. № 490	UZ
Технический регламент Кыргызской Республики «О безопасности питьевой воды», принятый Законом Кыргызской Республики от 30 мая 2011 г. № 34	KZ
Общий технический регламент UzTR.36-030:2018 «О безопасности мяса и мясной продукции»	UZ
Общий технический регламент UzTR.476-021:2017 «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией»	UZ

Приложение Б
(справочное)

Пример формирования наименования полуфабриката

Полуфабрикат кусковой бескостный из мяса кур мясной охлажденный «Крылышки для барбекю».

Полуфабрикат кусковый мясокостный из мяса индеек мясной замороженный «Бедро пряное».

Полуфабрикат кусковый в маринаде из субпродуктов цыплят-бройлеров мясной охлажденный «Печень «По-пекински».

Полуфабрикат рубленый из мяса уток мясосодержащий замороженный «Котлета».

Полуфабрикат рубленый фаршированный в панировке из мяса кур мясосодержащий замороженный «Зразы».

УДК 637.54:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: полуфабрикаты, кусковые, рубленые, требования к сырью, показатели безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, охлажденный, замороженный

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *И.Ю. Литовкиной*

Сдано в набор 01.09.2025. Подписано в печать 09.09.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,26. Уч.-изд. л. 2,77.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
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