ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1945-2010

МЯСО ПТИЦЫ

Общие технические условия

МЯСА ПТУШКІ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 10-2010



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.54'65(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

Ключевые слова: мясо птицы, тушки птицы, части тушек, качество обработки, термическое состояние, упаковка, маркировка

ОКП РБ 15.12.11; 15.12.12

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН республиканским объединением «Белптицепром» Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 19 октября 2010 г. № 60

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 21784-76, ГОСТ 25391-82)

© Госстандарт, 2010

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 3
5 Общие технические требования 3
5.1 Общие требования 3
5.2 Характеристики 3
5.3 Требования к сырью 4
5.4 Упаковка 11
5.5 Маркировка 12
6 Правила приемки 14
7 Методы контроля 15
8 Транспортирование и хранение 16
9 Гарантии изготовителя 17
Приложение А (обязательное) Примеры формирования наименований мяса птицы (тушек птицы и частей тушек птицы) 18
Приложение Б (справочное) Сведения о пищевой ценности мяса птицы 19
Приложение В (обязательное) Метод определения массовой доли влаги, выделившейся при хранении и размораживании мяса птицы 22
Библиография 24

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

МЯСО ПТИЦЫ
Общие технические условия

МЯСА ПТУШКІ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Poultry meat
General specifications

Дата введения 2011-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы – тушки и части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, уток, утят, гусей, гусят, цесарок, цесарят (далее – мясо птицы), предназначенное для реализации и промышленной переработки.

Настоящий стандарт не распространяется на мясо птицы с добавлением ингредиентов, включая воду.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ТР 2010/004/BY Фасованные товары в упаковке. Требования к количеству товара и маркировке

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1050-2008 Радиационный контроль. Отбор проб мяса и мясных продуктов, животных жиров и яиц. Общие требования

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

СТБ 1100-2007 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов, цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 7702.0-74 Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества

ГОСТ 7702.1-74 Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса

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

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

ГОСТ 7702.2.3-93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12302-83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

Издание официальное

ГОСТ 16367-86 Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения

ГОСТ 18292-85 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

ГОСТ 18447-91 Продукты из мяса птицы. Термины и определения

ГОСТ 23481-79 Мясо птицы. Метод гистологического анализа

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

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

ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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

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

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

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 пищевой продукт убоя птицы: Продукт, полученный в результате переработки сельскохозяйственной птицы, подвергнутой убою в промышленных условиях.

Примечание – К сельскохозяйственной птице относят кур, индеек, уток, гусей и цесарок промышленного откорма.

3.2 мясо птицы: Пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой потрошеную тушку птицы или ее часть.

3.3 потрошеная тушка птицы: Тушка птицы, у которой удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм.

3.4 сорт тушки птицы: Характеристика тушки птицы по упитанности и качеству обработки.

3.5 качество обработки: Показатели, характеризующие товарный вид тушки птицы, – степень удаления оперения, состояние кожи и костной системы.

3.6 разделка тушки птицы: Разделение тушки птицы на части по установленной схеме с учетом анатомического расположения в них мышц и костей.

3.7 часть (потрошеной) тушки птицы: Часть, отделенная от потрошеной тушки птицы, полученная в результате разделки в соответствии с принятой схемой.

3.8 полутушка птицы (половина тушки птицы): Часть потрошеной тушки птицы, полученная в результате разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две половины.

3.9 передняя четвертина тушки птицы: Часть потрошеной тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки полутушки птицы по линии, проходящей примерно между грудным и поясничным позвонками и около среднего отростка грудной кости при сохранении целостности грудных мышц; включает половину грудки, крыло (или без него) и прилегающую половину спинки.

3.10 задняя четвертина тушки птицы: Часть потрошеной тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки полутушки птицы по линии, проходящей примерно между грудным и поясничным позвонками и около среднего отростка грудной кости при сохранении целостности бедренных мышц: включает окорочок с прилегающими частью спинки, брюшным жиром и половиной гузки.

Примечание – Задняя четвертина тушки птицы может быть без гузки, без брюшного жира.

3.11 грудка (грудная часть) тушки птицы: Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из грудной кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной и жировой тканями.

3.12 филе: Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из грудных мышц, отделенных от кости.

3.13 парное мясо птицы: Мясо птицы, полученное непосредственно после убоя птицы, с температурой в толще мышц не ниже 25 °С.

3.14 остывшее мясо птицы: Мясо птицы, полученное непосредственно после убоя птицы, с температурой в толще мышц не выше 25 °С.

3.15 охлажденное мясо птицы: Мясо птицы, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С.

3.16 подмороженное мясо птицы: Мясо птицы, подвергнутое подмораживанию до температуры в толще мышц от минус 2 °С до минус 3 °С.

3.17 замороженное мясо птицы: Мясо птицы, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

3.18 глубокозамороженное мясо птицы: Мясо птицы, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 18 °С.

3.19 размороженное мясо птицы: Замороженное или глубокозамороженное мясо птицы, подвергнутое оттаиванию до температуры в толще мышц от минус 1 °С до плюс 4 °С.

Остальные термины, применяемые в настоящем стандарте, соответствуют ГОСТ 16367, ГОСТ 18447.

4 Классификация

4.1 Мясо птицы выпускают в виде тушек птицы и их частей (кроме цыплят) – полутушки птицы, передней четвертины тушки птицы, задней четвертины тушки птицы, грудки, филе, окорочка тушки птицы, голени тушки птицы, бедра тушки птицы, крыла тушки птицы, гузки, спинки.

4.2 Мясо птицы в зависимости от термического состояния подразделяют на парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное, глубокозамороженное, размороженное.

4.3 В зависимости от упитанности и качества обработки тушки птицы подразделяют на 1-й и 2-й сорта.

4.4 Примеры формирования наименований мяса птицы приведены в приложении А.

5 Общие технические требования

5.1 Общие требования

5.1.1 Мясо птицы должно соответствовать требованиям настоящего стандарта, изготавливаться по технологической инструкции, с соблюдением ветеринарно-санитарных правил для организаций, осуществляющих деятельность по убою и переработке птицы и яйца, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

5.1.2 Требования к количеству мяса птицы, содержащейся в упаковочной единице и партии фасованных товаров, – по ТР 2010/004/BY.

5.2 Характеристики

5.2.1 Мясо птицы по органолептическим показателям должно соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 – 4 (тушки птицы) и 5 (части тушек птицы).

5.2.2 Тушки птицы изготавливают потрошеными.

Допускается изготавливать тушки птицы без кожи шеи.

Допускается не удалять легкие и почки.

5.2.3 Тушки птицы должны соответствовать требованиям 1-го и 2-го сортов, указанным в таблицах 1 – 4.

Тушки птицы, соответствующие по упитанности требованиям 1-го сорта, а по качеству обработки – 2-го сорта, относят ко 2-му сорту.

Тушки птицы, не соответствующие по упитанности требованиям 1-го и 2-го сортов, относят к нестандартным.

5.2.4 Части тушек птицы изготавливают из потрошеных тушек птицы, соответствующих требованиям настоящего стандарта.

5.2.5 Допускается изготавливать части тушек птицы замороженными в блоках в соответствии с требованиями, приведенными в таблице 6.

5.2.6 Не допускаются для реализации в торговой сети и сети общественного питания, а используются только для промышленной переработки для изготовления продуктов питания тушки птицы:

– цыплят, кроме цыплят-бройлеров;
– не соответствующие по качеству обработки требованиям 2-го сорта;
– нестандартные;
– плохо обескровленные;
– с кровоподтеками;
– с пятнами от разлитой желчи;
– с наличием выраженных наминов, требующих удаления;
– с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей;
– с искривлениями спины и грудной кости;
– имеющие темную пигментацию (кроме индеек и цесарок);
– парные, остывшие, размороженные.

5.2.7 Массовая доля влаги, выделившейся при хранении и размораживании мяса птицы, не должна превышать 4 %.

5.2.8 Массовая доля белка – не менее 11 %.

5.2.9 По микробиологическим показателям мясо птицы должно соответствовать требованиям [1].

5.2.10 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, диоксинов в мясе птицы не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1].

5.2.11 Содержание радионуклидов в мясе птицы не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для изготовления мяса птицы, должно соответствовать требованиям ТНПА, [1] и (или) быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и (или) Главным управлением ветеринарии с государственной ветеринарной и государственной продовольственной инспекциями Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика тушек птицы					
	кур		цыплят		цыплят-бройлеров	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Внешний вид	Чистые, хорошо обескровленные; без посторонних включений (стекла, резины, металлов и т. п.); без видимых кровяных сгустков; без пятен от разлитой желчи; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без остатков пера, пуха, пеньков и волосовидных перьев; без холодильных ожогов					
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел)	Мышцы тушки птицы хорошо развиты. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине	Мышцы тушки птицы развиты удовлетворительно. Форма груди угловатая. Незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота и спины. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах. Киль грудной кости выделяется	Мышцы тушки птицы хорошо развиты. Отложения подкожного жира в области нижней части живота и в виде прерывистой полоски на спине. Киль грудной кости слегка выделяется	Мышцы тушки птицы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы образуют угол без впадин. Незначительные отложения подкожного жира могут отсутствовать при вполне удовлетворительно развитых мышцах тушки	Мышцы тушки птицы хорошо развиты. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные	Мышцы тушки птицы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Допускается незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира
Степень удаления оперения	Оперение полностью удалено. Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки птицы					
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы					
Цвет	Мышечной ткани – от бледно-розового до розового. Кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый					
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Допускаются единичные царапины или легкие ссадины и не более двух разрывов кожи длиной не более 10 мм для 1-го сорта и не более 20 мм для 2-го сорта каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабовыраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния					
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций. Допускаются незначительная деформация и переломы плюсен и пальцев, отсутствие последних сегментов крыльев; для тушек 2-го сорта – незначительное искривление киля грудной кости					
	Киль грудной кости окостеневший		Киль грудной кости хрящевидный, легкосгибаемый			

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика тушек птицы			
	уток, утят		гусей, гусят	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Внешний вид	Чистые, хорошо обескровленные; без посторонних включений (стекла, резины, металлов и т. п.); без видимых кровяных сгустков; без пятен от разлитой желчи; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без остатков пера, пуха, пеньков и волосовидных перьев; без холодильных ожогов			
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел)	Мышцы тушки птицы хорошо развиты. Отложения подкожного жира на груди и животе, у уток – и на спине. Киль грудной кости не выделяется	Мышцы тушки птицы развиты удовлетворительно. Незначительные отложения подкожного жира на груди и животе. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах. Киль грудной кости может выделяться	Мышцы тушки птицы хорошо развиты. Отложения подкожного жира: для гусей – на груди, животе, под крылом и на спине, для гусят – на груди и животе. Киль грудной кости слегка выделяется	Мышцы тушки птицы развиты удовлетворительно, форма груди угловатая. Незначительные отложения подкожного жира на груди и животе. У гусят допускается отсутствие подкожного жира при вполне удовлетворительно развитой мускулатуре. Киль грудной кости может выделяться
Степень удаления оперения	Оперение полностью удалено. Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки птицы, и остатки воска (для тушек птицы, подвергавшихся воскованию)			
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы			
Цвет	Мышечной ткани – от бледно-розового до темно-розового. Кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый			
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Допускаются единичные царапины или легкие ссадины и не более двух разрывов кожи длиной не более 10 мм для 1-го сорта и не более 20 мм для 2-го сорта каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабовыраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния			
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости: уток, гусей – окостеневший, утят, гусят – неокостеневший. Допускаются незначительная деформация и переломы плюсен и пальцев, отсутствие последних сегментов крыльев. Для 2-го сорта допускается незначительное искривление киля грудной кости			

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика тушек птицы			
	индеек		индюшат	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Внешний вид	Чистые, хорошо обескровленные; без посторонних включений (стекла, резины, металлов и т. п.); без видимых кровяных сгустков; без пятен от разлитой желчи; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без остатков пера, пуха, пеньков и волосовидных перьев; без холодильных ожогов			
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел)	Мышцы тушки птицы хорошо развиты. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине	Мышцы тушки птицы развиты удовлетворительно. Форма груди угловатая. Киль грудной кости выделяется. Небольшие отложения подкожного жира на спине и животе. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах	Мышцы тушки птицы хорошо развиты. Киль грудной кости может слегка выделяться. Отложения подкожного жира на груди и животе	Мышцы тушки птицы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы образуют угол без впадин. Незначительные отложения подкожного жира в нижней части спины и живота (могут отсутствовать при вполне удовлетворительно развитых мышцах тушки)
Степень удаления оперения	Оперение полностью удалено. Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки птицы			
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы			
Цвет	Мышечной ткани – от бледно-розового до темно-красного. Кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый			
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Допускаются единичные царапины или легкие ссадины и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм для 1-го сорта и не более 20 мм для 2-го сорта каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабовыраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния			
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций			
	Киль грудной кости окостеневший		Киль грудной кости хрящевидный, легкосгибаемый	
	Допускаются незначительная деформация и переломы плюсен и пальцев, отсутствие последних сегментов крыльев. Допускается незначительное искривление киля грудной кости			

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика тушек птицы			
	цесарок		цесарят	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Внешний вид	Чистые, хорошо обескровленные; без посторонних включений (стекла, резины, металлов и т. п.); без видимых кровяных сгустков; без пятен от разлитой желчи; без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов; без остатков пера, пуха, пеньков и волосовидных перьев; без холодильных ожогов			
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел)	Мышцы тушки птицы хорошо развиты. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на животе и в виде прерывистой полосы на спине	Мышцы тушки птицы развиты удовлетворительно. Форма груди угловатая. Киль грудной кости выделяется. Небольшие отложения подкожного жира в нижней части живота. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах	Мышцы тушки птицы хорошо развиты. Киль грудной кости может слегка выделяться. Незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота и в виде прерывистой полосы на спине	Мышцы тушки птицы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Киль грудной кости может выделяться. Небольшие отложения жира в нижней части живота. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах
Степень удаления оперения	Оперение полностью удалено. Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки птицы			
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы			
Цвет	Мышечной ткани – от бледно-розового до темно-розового. Кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Подкожного и внутреннего жира – бледно-желтый или желтый			
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков. Допускаются единичные царапины или легкие ссадины и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм для 1-го сорта и не более 20 мм для 2-го сорта каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабовыраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния			
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций			
	Киль грудной кости окостеневший		Киль грудной кости хрящевидный, легкосгибаемый	
	Допускаются незначительная деформация и переломы плюсен и пальцев, отсутствие последних сегментов крыльев. Допускается незначительное искривление киля грудной кости			

Таблица 5

Наименование показателя	Вид частей тушек птицы	Характеристика частей тушек птицы
Внешний вид	Полутушка	Части потрошеной тушки птицы, полученные путем разделки тушки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две приблизительно равные половины. Киль грудной кости, и (или) позвоночник, и (или) гузка могут оставаться у любой из полутушек. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут быть удалены
	Передняя четвертина	Часть потрошеной тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки полутушки птицы по линии, проходящей примерно между грудным и поясничным позвонками и около среднего отростка грудной кости при сохранении целостности грудных мышц, включает половину грудки, крыло (или без него) и прилегающую половину спинки
	Задняя четвертина	Часть потрошеной тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки полутушки птицы по линии, проходящей примерно между грудным и поясничным позвонками и около среднего отростка грудной кости при сохранении целостности бедренных мышц, включает окорочок с прилегающими частью спинки, брюшным жиром и половиной гузки. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут быть удалены
	Грудка	Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из грудной кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной, жировой тканями. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани. Допускается наличие реберных отростков грудины длиной не более 2 см. Кожа шеи не допускается
	Филе	Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из грудных мышц, отделенных от кости, с поверхностной пленкой, без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани
	Окорочок	Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из бедренной, большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мышечной, соединительной, жировой тканями
	Бедро	Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной, жировой тканями
	Голень	Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мышечной, соединительной, жировой тканями
	Крыло	Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей и костей кисти (крыло утиное и гусиное – без костей кисти) с прилегающими к ним мышечной, соединительной, жировой тканями и кожей
	Спинка	Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из позвоночного столба с прилегающими к нему костями, мышечной, соединительной, жировой тканями, с кожей шеи или без нее, с гузкой или без нее. Легкие и почки удалены. Спинка тушки птицы может быть разделена на верхнюю часть, состоящую из шейной и грудной частей позвоночного столба с прилегающими к ним мякотными тканями, и нижнюю часть, состоящую из тазовых и хвостовых частей позвоночного столба с прилегающими к ним мякотными тканями
	Гузка	Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним мышечной, соединительной, жировой тканей и копчиковой железы

Окончание таблицы 5

Наименование показателя	Вид частей тушек птицы	Характеристика частей тушек птицы
Запах		Свойственный свежему мясу птицы соответствующего вида. Без постороннего запаха
Цвет		Мышечной ткани – от светло-розового до темно-красного. Кожи – бледно-желтый с розовым оттенком или без него. Жировой ткани – бледно-желтый или желтый
Состояние поверхности		Сухая или увлажненная

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и значение для блоков			
	типа 1	типа 2	типа 3	типа 4
Внешний вид блока	Блоки недеформированные, края хорошо заделанные, мясо не выступает, поверхность сухая			
Размеры блока, мм: – длина – ширина – высота	 370 370 150	 370 370 75 (95)	 370 180 95	 550 230 75
Консистенция блока	Плотная			
Форма блока	Усеченная четырехгранная пирамида	Прямоугольный параллелепипед		
Масса нетто блока, кг: – не менее – не более	 6,0 25,0			

Примечания

1 Предельные отклонения размера блока не должны превышать ±10 мм.

2 Предельные отклонения высоты блоков типов 2 – 4, изготовленных в скороморозильных аппаратах, не должны превышать ±5 мм.

3 Допускается изготавливать блоки других размеров и формы в зависимости от технических характеристик применяемого оборудования и тары.

5.3.2 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке.

5.3.3 Для изготовления мяса птицы применяют сельскохозяйственную птицу для убоя по ГОСТ 18292, убой которой производится на предприятиях, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства.

5.3.4 Для изготовления подмороженных, замороженных, глубокозамороженных частей тушек птицы не допускается применение размороженного сырья.

Части тушек птицы, изготовленные из размороженного сырья, изготавливают только в охлажденном состоянии.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и укупорочные средства должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешены к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать качество, безопасность и сохранность мяса птицы при транспортировании и хранении.

5.4.2 Мясо птицы изготавливают весовым массой нетто до 25 кг и фасованным с одинаковым или различным номинальным количеством массой нетто до 2 500 г.

5.4.3 Мясо птицы, предназначенное для реализации в торговой сети, изготавливают в упакованном виде.

Весовое мясо птицы упаковывают в потребительскую тару и (или) групповую упаковку.

Масса нетто групповой упаковки – не более 25 кг.

В потребительскую тару и (или) групповую упаковку упаковывают мясо птицы одного вида и наименования, одного термического состояния, одной даты изготовления.

В единице потребительской тары может содержаться тушка птицы, часть тушки птицы или несколько частей тушки птицы. В единице потребительской тары допускается наличие не более двух довесков частей тушек птицы от соответствующей части тушки птицы.

Весовые тушки птицы, предназначенные для реализации в торговой сети, упаковывают в пакеты из полимерных пленок с нанесенной маркировкой.

5.4.4 В качестве потребительской тары применяют:

– пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302;

– лотки и подложки из полимерных материалов по ТНПА, с последующим упаковыванием в полимерную пленку по ГОСТ 10354 и скрепленные термосвариванием;

– пленку термоусадочную по ГОСТ 25951;

– пленку полимерную по ГОСТ 10354;

– контейнеры-емкости, коробки по ТНПА;

– другие упаковочные материалы, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

В качестве групповой упаковки применяют:

– пакеты и мешки из полимерной пленки по ГОСТ 10354 и другим ТНПА, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

Мясо птицы, упакованное в потребительскую тару, скрепляют липкой лентой, резиновой обхваткой, металлическими скобами, скрепками или другим способом, обеспечивающим его сохранность.

Весовое мясо птицы, предназначенное для промышленной переработки, допускается упаковывать в полимерную многооборотную тару по ТНПА, выстланную изнутри и накрытую сверху слоем пергамента растительного по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760, пленкой полимерной по ГОСТ 10354 и другими материалами, разрешенными к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.5 Фасованное мясо птицы, предназначенное для реализации в потребительской таре, упаковывают в лотки, подложки, контейнеры-емкости, пакеты, салфетки по ТНПА. Лотки, подложки, контейнеры-емкости накрывают крышкой, обертывают пленкой из полимерных материалов или вкладывают в пакеты из прозрачных материалов по ТНПА, разрешенных к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, и скрепляют термосвариванием, металлическими скобами, липкой лентой, обхваткой или другим способом, обеспечивающим сохранность продукта.

5.4.6 Фасованное мясо птицы может быть упаковано под вакуумом, или в условиях модифицированной атмосферы, или в газовой среде в прозрачные, металлизированные термоформуемые газонепроницаемые пленки, фольгу, пакеты, емкости и другие упаковочные материалы, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.7 Отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества – по ТР 2010/004/BY.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

5.4.8 Требования к среднему содержимому партии фасованного мяса птицы – по ТР 2010/004/BY.

5.4.9 Мясо птицы, предназначенное для замораживания в блоках, упаковывают в пакеты или мешки из полимерных пленок по ТНПА, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

В каждом пакете, мешке должны быть части тушек птицы одного вида и наименования.

5.4.10 Фасованное, весовое в потребительской таре и (или) групповой упаковке, замороженное в блоках мясо птицы упаковывают в транспортную тару: полимерные многооборотные ящики, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, контейнеры, тару-оборудование или тару из других материалов по ТНПА.

Транспортная тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

5.4.11 Масса нетто продукции в транспортной таре – не более 25 кг.

Масса нетто продукции в контейнере и таре-оборудовании – не более 250 кг.

5.4.12 В каждую единицу транспортной тары укладывают мясо птицы одного наименования, сорта (для тушек), одной даты изготовления и термического состояния, одного вида упаковки.

По согласованию с заказчиком допускается упаковывать в одну транспортную тару не более трех наименований мяса птицы с одинаковыми условиями хранения.

5.4.13 Замороженное в блоках мясо птицы допускается по согласованию с заказчиком реализовывать в пакетах и (или) мешках без упаковывания в транспортную тару.

5.4.14 Допускается использовать другие виды и типы потребительской или транспортной тары, упаковочные материалы и укупоривающие средства, в том числе импортного производства или изготовленные из импортных материалов и разрешенные в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество мяса птицы при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.15 Допускается пакетировать мясо птицы в транспортной таре по ГОСТ 26663 и другим ТНПА.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка должна быть четкой, средства нанесения информации не должны влиять на показатели качества продукции и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.5.2 На каждой единице потребительской тары должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на нее или должен быть вложен ярлык с указанием следующей информации в соответствии с требованиями СТБ 1100:

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– наименования продукта, включая вид птицы, способ обработки (потрошеная) и сорт (для тушки птицы), термическое состояние;

– защитных покрытий (при наличии);

– массы нетто;

– слова «Ветнадзор»;

– даты изготовления (для продуктов, срок годности которых не превышает 72 ч, – час, число, месяц, год);

– срока годности;

– условий хранения;

– надписи «Упаковано под вакуумом», и (или) «Упаковано в газовой среде», и (или) «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при наличии вакуума, газовой среды и (или) модифицированной атмосферы);

– пищевой ценности;

– обозначения настоящего стандарта;

– обозначения технологической документации при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;

– информации о генетически модифицированных объектах (при наличии);

– информации о подтверждении соответствия (при наличии);

– штрихового идентификационного кода.

Наименование продукта формируется в соответствии с приложением А.

Сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в таблицах Б.1 – Б.7 приложения Б.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу потребительской тары выбирает изготовитель.

Не допускается наносить дату изготовления и срок годности в виде просечки или тиснения.

5.5.3 На пакеты из полимерных пленок для упаковывания весовых тушек птицы должна быть нанесена маркировка, содержащая информацию в соответствии с требованиями СТБ 1100, с указанием:

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– наименования продукта, включая вид птицы, способ обработки (потрошеная) и сорт (для тушки птицы), термическое состояние;

– защитных покрытий (при наличии);

– слова «Ветнадзор»;

– даты изготовления (для продуктов, срок годности которых не превышает 72 ч, – час, число, месяц, год);

– срока годности;

– условий хранения;

– пищевой ценности;

– обозначения настоящего стандарта;

– обозначения технологической документации при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;

– информации о генетически модифицированных объектах (при наличии);

– информации о подтверждении соответствия (при наличии);

– штрихового идентификационного кода.

Наименование продукта формируется в соответствии с приложением А.

Сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении Б.

5.5.4 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры», с указанием диапазона температур хранения в соответствии с 8.3 – 8.7.

5.5.5 Маркировка, характеризующая продукцию, должна наноситься на одну из торцовых сторон транспортной тары при помощи этикетки, или ярлыка, или штампа и содержать информацию в соответствии с требованиями СТБ 1100, с указанием:

– наименования и местонахождения (юридический адреса, включая страну) изготовителя;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– наименования продукта, включая вид птицы, способ обработки (потрошеная) и сорт (для тушки птицы), термическое состояние;

– слова «Ветнадзор»;

– типа блока (для мяса птицы в блоках);

– даты изготовления;

– срока годности;

– условий хранения;

– массы нетто;

– количества упаковочных единиц (для фасованной продукции);

– пищевой ценности;

– обозначения настоящего стандарта;

– обозначения технологической документации при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;

– информации о подтверждении соответствия (при наличии).

При упаковывании нескольких видов продукции маркировка транспортной тары должна содержать информацию о каждом продукте.

5.5.6 В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать ярлык с аналогичной информацией.

6 Правила приемки

6.1 Мясо птицы принимают партиями. Под партией понимают любое количество мяса птицы (для тушек – одного вида, сорта, для частей тушки – одного вида и наименования) одного вида термической обработки, одной даты изготовления, выработанного на одном предприятии, предъявленного к одновременной сдаче-приемке и сопровождаемое одним удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов и одним ветеринарным свидетельством установленной формы.

Удостоверение качества и безопасности должно быть оформлено и заполнено в соответствии с [2] и заверено подписями ответственных лиц и печатью.

6.2 Каждая партия мяса птицы должна быть проверена отделом производственно-ветеринарного контроля или лабораторного контроля изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта.

6.3 Для контроля состояния упаковки, качества маркировки транспортной тары, массы нетто, органолептических, физико-химических показателей (массовой доли влаги, выделившейся при хранении и размораживании, массовой доли белка, температуры в толще мышц мяса птицы) и микробиологических показателей мяса птицы проводят выборку из разных мест партии в количестве 3 % от объема партии, но не менее трех единиц транспортной тары.

Из каждой единицы транспортной тары с фасованным мясом птицы отбирают по три единицы потребительской тары для контроля состояния упаковки, качества маркировки и массы нетто.

6.4 Из каждой единицы транспортной тары с фасованной продукцией, включенной в выборку по 6.3, отбирают одинаковое количество единиц потребительской тары для составления объединенной пробы массой не менее 2,0 кг для контроля органолептических показателей, физико-химических показателей (массовой доли влаги, выделившейся при хранении и размораживании, массовой доли белка, температуры в толще мышц мяса птицы) и одну единицу потребительской тары для контроля микробиологических показателей.

6.5 Из выборки с весовой продукцией или продукцией в блоках, отобранных по 6.3, из разных мест каждой вскрытой тары отбирают точечные пробы, из которых составляют объединенную пробу массой не менее 2,0 кг для контроля органолептических показателей, физико-химических показателей (массовой доли влаги, выделившейся при хранении и размораживании, массовой доли белка, температуры в толще мышц мяса птицы), и отбирают пробу массой 200 г для контроля микробиологических показателей.

6.6 Контроль состояния упаковки, качества маркировки, температуры в толще мышц мяса птицы, массы нетто, органолептических показателей, среднего содержимого партии фасованных продуктов осуществляют в каждой партии.

6.7 Контроль показателей мяса птицы в блоках (внешний вид, линейные размеры, форму, консистенцию, массу нетто) определяют в каждой партии.

6.8 Контроль свежести мяса птицы определяют по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.9 Контроль массовой доли влаги, выделившейся при хранении и размораживании мяса птицы, определяют не реже одного раза в месяц, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.10 Контроль массовой доли белка осуществляют не реже одного раза в год, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.11 Контроль микробиологических показателей (кроме сальмонелл и L. monocytogenes) проводят периодически, но не реже одного раза в 10 дн, а также по требованию контролирующих организаций или потребителей.

6.12 При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному показателю проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой из той же партии.

Результат повторных испытаний распространяется на всю партию.

6.13 Контроль содержания токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, сальмонелл, L. monocytogenes, диоксинов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующего безопасность продукции.

6.14 Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб – по СТБ 1036, СТБ 1050, СТБ 1053, СТБ 1059, ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 26929.

Отбор и подготовку проб замороженного мяса птицы производят после предварительного размораживания при температуре воздуха от 0 °С до 10 °С до достижения температуры в толще продукта (2 ± 2) °С.

7.2 При возникновении сомнения в свежести мяса птицы проводят отбор образцов и контрольные испытания по ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.1, ГОСТ 23481.

7.3 Контроль органолептических показателей проводят по ГОСТ 7702.0.

7.4 Состояние упаковки и качество маркировки контролируют визуально.

7.5 Контроль массы нетто для весового продукта осуществляют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 30 кг и ценой деления не более 10 г.

Контроль массы брутто осуществляют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и погрешностью измерения в соответствии с паспортными данными на конкретный тип весов.

Массу нетто определяют по разности между массой брутто и массой транспортной тары.

Допускается применение других весов, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

7.6 Массу нетто в единице потребительской тары определяют как разность между массой брутто и массой потребительской тары и (или) упаковочного материала с погрешностью, не превышающей $^1/_5$ предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.7, с использованием весов для статического взвешивания по ГОСТ 29329 или ГОСТ 24104, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Рекомендуемая цена поверочного деления *e*, равная дискретности весов *d*, а также значения наименьшего предела взвешивания (НмПВ) весов в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведены в таблице 7.

Таблица 7

Диапазон взвешивания, г	Цена поверочного деления *e* и дискретность весов *d*, не более, г	НмПВ
От 10 до 50, не включая 50	0,2	20*e*
– « – 50 – « – 150, не включая 150	0,5	
– « – 150 – « – 500, не включая 500	1,0	
– « – 500 – « – 2 500, не включая 2 500	2,0	
От 2 500 и более	5,0	

Для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку по 6.5, определяют значения действительной массы нетто и отрицательные отклонения в граммах от массы нетто, указанной в маркировке.

Отрицательное отклонение сравнивают с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.7. В выборке не допускается наличие бракованных упаковочных единиц фасованного мяса (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает значение предела допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.7).

Для контроля среднего содержимого партии фасованных продуктов с одинаковым номинальным количеством рассчитывают среднеарифметическое действительной массы упаковочных единиц выборки (среднее содержимое партии) и сравнивают полученное значение с массой нетто, указанной в маркировке. Среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению массы нетто, указанному в маркировке.

Для взвешивания замороженной продукции в целях исключения влияния изменения температуры в процессе взвешивания замороженной продукции целесообразно использовать специальную тару, исключающую непосредственный контакт замороженной продукции с поверхностью весов.

7.7 Контроль среднего содержимого партии фасованных продуктов осуществляется в соответствии с методикой, установленной изготовителем.

Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с правилами, принятыми на предприятии.

7.8 Контроль массы нетто блока осуществляют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 30 кг и ценой деления 10 г, или других весах, метрологические характеристики которых не ниже указанных.

7.9 Внешний вид, форму, консистенцию мяса птицы в блоках определяют визуально.

Линейные размеры блоков измеряют не менее чем в трех единицах линейкой по ГОСТ 427, с пределами измерений 1 000 мм и ценой деления 1 мм.

7.10 Определение температуры в толще мышц мяса птицы

Измерение температуры производят полупроводниковым измерителем температуры ПИТ-2М или термометром стеклянным (не ртутным) по ГОСТ 28498, с диапазоном измерения от минус 38 °С до 0 °С и от 0 °С до 100 °С, с ценой делений 1 °С, вмонтированным в металлическую оправу, термоэлектрическими преобразователями типа ТХК-0379-04, с использованием потенциометра класса 1,5 или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне и требуемой точности, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

Температуру измеряют в толще мышц мяса птицы. В каждой партии температуру измеряют не менее чем в трех тушках или упаковочных единицах потребительской тары, взятых по 6.4, и определяют среднеарифметическое значение измерений. Расхождения между результатами не должны превышать 2 °С.

Температуру продуктов, замороженных в блоках, измеряют в центре блока на глубине не менее 0,5 см. В каждой партии температуру измеряют не менее чем в четырех блоках и определяют среднеарифметическое значение измерений. Расхождение между результатами измерений не должно превышать 2 °С.

7.11 Контроль массовой доли влаги, выделившейся при хранении и размораживании, – в соответствии с приложением В.

7.12 Контроль массовой доли белка – по ГОСТ 25011.

7.13 Методы контроля микробиологических показателей – по ГОСТ 7702.2.1, ГОСТ 7702.2.3, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30519.

7.14 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.15 Определение антибиотиков – по [3].

7.16 Определение пестицидов – по [4].

7.17 Определение нитрозаминов – по [5].

7.18 Определение содержания L. monocytogenes – по [6].

7.19 Определение диоксинов – по [7].

7.20 Определение содержания радионуклидов – по методикам выполнения измерений, включенным в [8].

7.21 Допускается применение других аттестованных методов контроля, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортируют мясо птицы в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом, а также других видах специального транспорта с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических правил.

8.2 Парное и остывшее мясо птицы транспортированию и хранению не подлежит.

8.3 Срок годности охлажденного мяса птицы при температуре от 0 °С до плюс 2 °С для:

– тушек птицы – не более 5 сут с даты изготовления;

– частей потрошеных тушек птицы – не более 48 ч с даты изготовления.

8.4 Срок годности подмороженного мяса птицы при температуре воздуха от минус 2 °С до минус 3 °С включительно – не более 10 сут с даты изготовления.

8.5 Срок годности замороженного и глубокозамороженного мяса птицы с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха:

– не выше минус 12 °С – тушек птицы в потребительской таре не более 8 мес; в групповой упаковке не более 4 мес; частей тушек не более 1 мес;

– не выше минус 18 °С – тушек птицы в потребительской таре не более 12 мес; в групповой упаковке не более 8 мес; частей тушек не более 3 мес;

– не выше минус 25 °С – тушек птицы в потребительской таре не более 14 мес; в групповой упаковке не более 11 мес.

8.6 Срок годности замороженных блоков с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре не выше:

– минус 12 °С – не более 3 мес;

– минус 18 °С – не более 12 мес;

– минус 25 °С и ниже – не более 14 мес.

8.7 Срок годности мяса птицы, упакованного с последующим вакуумированием, или в условиях модифицированной атмосферы, или в газовой среде, с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре:

– от 0 °С до плюс 2 °С – не более 5 сут;

– от минус 1 °С до минус 2 °С – не более 7 сут.

8.8 Срок годности для конкретных наименований мяса птицы может быть увеличен изготовителем в зависимости от применяемого сырья, упаковочных материалов, условий хранения, особенностей технологического процесса изготовления на основании Государственной санитарно-гигиенической экспертизы и заключения Минздрава и должен быть внесен в технологическую документацию изготовителя.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие мяса птицы требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных в настоящем стандарте.

Приложение А
(обязательное)

Примеры формирования наименований мяса птицы (тушек птицы и частей тушек птицы)

А.1 Примеры формирования наименований тушек птицы:
«Мясо птицы. Тушка кур потрошеная охлажденная 1-го сорта»;
«Мясо птицы. Тушка цыпленка-бройлера потрошеная охлажденная 1-го сорта»;
«Мясо птицы. Тушка утенка потрошеная замороженная 1-го сорта»;
«Мясо птицы. Тушка гуся потрошеная замороженная 1-го сорта»;
«Мясо птицы. Тушка индейки потрошеная замороженная 1-го сорта»;
«Мясо птицы. Тушка цесарки потрошеная замороженная 1-го сорта».

А.2 Примеры формирования наименований частей тушек птицы:
«Мясо птицы. Передняя четвертина кур охлажденная»;
«Мясо птицы. Филе цыпленка-бройлера охлажденное»;
«Мясо птицы. Бедро утенка замороженное»;
«Мясо птицы. Полутушка гуся замороженная»;
«Мясо птицы. Крыло индейки глубокозамороженное».

Приложение Б
(справочное)

Сведения о пищевой ценности мяса птицы

Таблица Б.1 – Сведения о пищевой ценности тушек птицы в 100 г продукта

Наименование тушки	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Тушка кур 1-го сорта	18,2	18,4	238,4
Тушка кур 2-го сорта	21,2	8,2	158,6
Тушка цыпленка 1-го сорта	18,7	16,1	219,7
Тушка цыпленка 2-го сорта	19,7	11,2	179,6
Тушка цыпленка-бройлера 1-го сорта	18,7	16,1	219,7
Тушка цыпленка-бройлера 2-го сорта	19,7	11,2	179,6
Тушка утки 1-го сорта	15,8	38,0	405,2
Тушка утки 2-го сорта	17,2	24,2	286,6
Тушка утенка 1-го сорта	16,0	27,2	308,8
Тушка утенка 2-го сорта	18,0	20,7	260,3
Тушка гуся 1-го сорта	15,2	39,0	411,8
Тушка гуся 2-го сорта	17,0	27,7	317,3
Тушка гусенка 1-го сорта	16,6	28,8	325,6
Тушка гусенка 2-го сорта	19,1	14,6	207,8
Тушка индейки 1-го сорта	19,5	22,0	276,0
Тушка индейки 2-го сорта	21,6	12,0	194,0
Тушка индюшонка 1-го сорта	18,5	11,7	179,3
Тушка индюшонка 2-го сорта	21,7	5,0	131,8
Тушка цесарки 1-го сорта	18,2	18,4	238,4
Тушка цесарки 2-го сорта	21,2	8,2	158,6
Тушка цесаренка 1-го сорта	18,7	16,1	219,7
Тушка цесаренка 2-го сорта	19,7	11,2	179,6

Таблица Б.2 – Сведения о пищевой ценности частей тушки цыпленка-бройлера в 100 г продукта

Наименование частей тушки цыпленка-бройлера	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Полутушка	18,7	16,1	219,7
Передняя четвертина	19	9,0	157,0
Задняя четвертина	16,5	12,6	179,4
Грудка	19,6	4,1	115,3
Филе	21,6	2,5	108,9
Окорочок	20,1	14,6	211,8
Бедро	19,8	14,4	208,8
Голень	20,3	14,1	208,1
Крыло	19,0	13,4	196,6
Спинка	14,8	8,2	133,0
Гузка	14,5	22,6	261,4

Таблица Б.3 – Сведения о пищевой ценности частей тушки кур в 100 г продукта

Наименование частей тушки кур	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Полутушка	18,2	18,4	238,4
Передняя четвертина	18,5	10,0	164,0
Задняя четвертина	16,2	12,3	175,5
Грудка	22,6	13,3	210,1
Филе	23,6	1,9	111,5
Окорочок	21,3	11,0	184,2
Бедро	20,8	11,8	189,4
Голень	20,5	10,2	173,8
Крыло	19,0	14,6	207,4
Спинка	16,5	12,6	179,4
Гузка	15,0	23,0	267,0

Таблица Б.4 – Сведения о пищевой ценности частей тушки утки и утенка в 100 г продукта

Наименование частей тушки утки и утенка	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Полутушка	15,8	38,0	405,2
Передняя четвертина	16,5	28,8	325,2
Задняя четвертина	16,0	32,0	352,0
Филе	17,2	24,2	286,6
Грудка	17,0	27,2	312,8
Окорочок	15,8	32,0	351,2
Бедро	15,9	31,2	344,4
Голень	15,7	32,8	358,0
Крыло	15,0	33,0	357,0
Спинка	13,5	45,2	460,8
Гузка	11,0	45,5	453,5

Таблица Б.5 – Сведения о пищевой ценности частей тушки гуся и гусенка в 100 г продукта

Наименование частей тушки гуся и гусенка	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Полутушка	15,2	39,0	411,8
Передняя четвертина	16,2	29,0	325,8
Задняя четвертина	15,0	30,0	330,0
Филе	18,0	24,7	294,3
Грудка	16,6	28,8	325,6
Окорочок	15,2	34,2	368,6
Бедро	15,1	34,3	369,1
Голень	15,3	34,1	368,1
Крыло	14,7	33,2	357,6
Спинка	12,9	46,0	465,6
Гузка	11,3	44,6	446,6

Таблица Б.6 – Сведения о пищевой ценности частей тушки индейки и индюшонка в 100 г продукта

Наименование частей тушки индейки и индюшонка	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Полутушка	19,5	22,0	276,0
Передняя четвертина	19,5	22,0	276,0
Задняя четвертина	19,5	22,0	276,0
Филе	23,1	1,9	109,5
Грудка	22,6	12,0	198,4
Окорочок	21,6	10,9	184,5
Бедро	21,2	10,1	175,7
Голень	19,9	11,7	184,9
Крыло	20,5	14,3	210,7
Спинка	15,6	16,1	207,3
Гузка	14,8	21,8	255,4

Таблица Б.7 – Сведения о пищевой ценности частей тушки цесарки и цесаренка в 100 г продукта

Наименование частей тушки цесарки и цесаренка	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Полутушка	18,2	18,4	238,4
Передняя четвертина	18,5	10,0	164,0
Задняя четвертина	16,2	12,3	175,5
Филе	22,6	13,3	210,1
Грудка	23,6	1,9	111,5
Окорочок	21,3	11,0	184,2
Бедро	20,8	11,8	189,4
Голень	20,5	10,2	173,8
Крыло	19,0	14,6	207,4
Спинка	16,5	12,6	179,4
Гузка	15,0	23,0	267,0

Приложение В
(обязательное)

Метод определения массовой доли влаги, выделившейся при хранении и размораживании мяса птицы

В.1 Сущность метода

Сущность метода заключается в измерении массы жидкости (воды и мясного сока), выделившейся при хранении охлажденного образца мяса птицы и (или) при оттаивании замороженного и глубокозамороженного образца мяса птицы в течение времени, необходимого для достижения температуры в толще продукта 4 °С.

В.2 Оборудование, средства измерения и материалы

Морозильная камера для хранения образцов при температуре не выше минус 18 °С.

Холодильник для размораживания образцов при температуре не выше 4 °С.

Холодильник для хранения охлажденных образцов при температуре от 0 °С до плюс 4 °С.

Весы лабораторные по ГОСТ 24104, среднего класса точности, с пределом взвешивания 2 кг.

Бумага фильтровальная или бумажные салфетки.

Эксикаторы 2 – 250 по ГОСТ 25336 или другая емкость с крышкой и вкладышем с отверстиями для стекания жидкости.

Термометр жидкостный стеклянный частичного погружения по ГОСТ 28498, второго класса точности, с ценой деления шкалы 0,2 °С, обеспечивающий измерение температуры (4,0 ± 0,5) °С.

Допускается использование другого оборудования и средств измерения с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

В.3 Отбор образцов производят в соответствии с 6.3, 6.4 настоящего стандарта.

В.4 Подготовка к испытанию

В.4.1 Из отобранных по В.3 образцов выборки производят отбор мяса птицы с применением случайных чисел в количестве не менее трех единиц потребительской тары с частями тушек или упакованных в пакеты тушек птицы; из выборки мяса птицы в групповой упаковке методом случайных чисел отбирают не менее шести тушек птицы или 10 единиц частей тушек птицы.

Образцы замороженного или глубокозамороженного мяса птицы вместе с прилегающим к ним льдом помещают в полимерные пакеты и направляют в лабораторию на испытания.

В случае, если отделение замороженных или глубокозамороженных тушек птицы или частей тушек птицы из транспортной тары с групповой упаковкой затруднено, то отобранные случайным образом единицы транспортной тары (не менее одной) направляют целиком в лабораторию. Их выдерживают целиком в холодильнике при температуре окружающей среды не выше 4 °С до состояния, при котором каждая тушка птицы или часть тушки птицы могут быть отделены друг от друга, не допуская полного размораживания образцов. Затем случайным образом отбирают шесть тушек птицы или 10 единиц частей тушек птицы вместе с прилегающими кусками льда.

В.4.2 Отобранные по В.4.1 образцы хранят в лаборатории до проведения испытаний: охлажденное мясо птицы – в холодильнике при температуре от 0 °С до плюс 4 °С, замороженное мясо птицы – в морозильной камере при температуре от минус 12 °С, глубокозамороженное мясо птицы – при температуре не выше минус 18 °С.

В.5 Проведение измерения

В.5.1 Каждую из шести тушек птицы или десяти единиц частей тушек птицы, отобранных из доставленной в лабораторию транспортной тары в групповой упаковке, взвешивают с точностью 1 г и помещают в эксикатор на фарфоровую вставку с отверстиями (или в другую емкость подходящего размера, на дно которой помещен вкладыш с отверстиями или решетка). При этом в один эксикатор помещают одну тушку птицы спинкой вверх или несколько частей тушек птицы так, чтобы они не касались друг друга.

Если образцы были отобраны из групповой упаковки вне лаборатории, то каждую из шести тушек птицы или 10 единиц частей тушек птицы взвешивают с точностью ±1 г вместе с полимерным пакетом, в который они были помещены при отборе образцов. Затем пакет снимают и тушку птицы или часть тушки птицы помещают в эксикатор, как указано выше. Каждый пакет высушивают на воздухе при комнатной температуре.

В.5.2 Каждую единицу потребительской тары с замороженным и глубокозамороженным мясом птицы, отобранную по В.4.1, очищают с внешней стороны от частиц льда, протирают фильтровальной бумагой или бумажной салфеткой и взвешивают с точностью ±1 г. Затем осторожно отделяют упаковочный материал. Тушки птицы или части тушки птицы без упаковки помещают в эксикатор так, как указано в В.5.1. Отделенный упаковочный материал высушивают на воздухе при комнатной температуре.

В.5.3 Образцы замороженного и глубокозамороженного мяса птицы выдерживают в эксикаторах с закрытой крышкой при комнатной температуре до полного их размораживания, т. е. до достижения температуры 4 °С в наиболее толстых мышцах, при этом отделяющаяся при размораживании жидкость скапливается в эксикаторе и не должна контактировать с образцом. Для ускорения размораживания можно периодически открывать эксикатор и осторожно отделять куски льда от продукта. Размораживание тушки птицы происходит примерно в течение 20 ч, а частей тушек птицы – в течение 12 – 14 ч. Окончание процесса размораживания определяют путем измерения температуры в толще продукта, для чего мышцы протыкают ножом и в образовавшуюся полость вставляют термометр.

В.5.4 После окончания процесса размораживания образцы вынимают из эксикатора, осторожно удаляют с помощью фильтровальной бумаги или бумажной салфетки оставшуюся на поверхности и в брюшной полости (в случае тушки) влагу и взвешивают с точностью ±1 г. Отдельно взвешивают высушенный упаковочный материал (по В.5.1, В.5.3).

В.6 Обработка результатов

В.6.1 Массовую долю влаги X_1, %, выделившейся при хранении и размораживании каждого образца мяса птицы, отобранного из доставленной в лабораторию транспортной тары с групповой упаковкой, вычисляют по формуле

$$X_1 = 100\frac{M-m}{M}, \qquad (В.1)$$

где M – начальная масса пробы, г;

m – масса пробы после выделения влаги, г.

В.6.2 Массовую долю влаги X_2, %, выделившейся при хранении и размораживании каждого образца мяса птицы в потребительской таре или каждого образца мяса птицы, отобранного из транспортной тары с групповой упаковкой и доставленного в лабораторию в полимерном пакете, вычисляют по формуле

$$X_2 = 100\frac{M-m-p}{M-p}, \qquad (В.2)$$

где M – начальная масса пробы, г;

m – масса пробы после выделения влаги, г;

p – масса высушенного упаковочного материала, г.

Результаты вычислений округляют до первого десятичного знака.

За окончательный результат измерения принимают максимальное значение результатов определений параллельных образцов:

– мяса птицы в транспортной таре – по шести тушкам птицы или по десяти частям тушек птицы;

– мяса птицы в потребительской таре – по трем тушкам птицы или по пяти упаковкам с частями тушек птицы.

Библиография

[1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63

[2] Инструкция о порядке заполнения удостоверений качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
Утверждена постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Министерства торговли Республики Беларусь от 16.03.2006 № 22/12/13/7

[3] МУ 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[4] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, табачных изделиях хроматографией в тонком слое. Методы определения микроколичеств пестицидов

[5] МУК 4.4.1.011-93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Методические указания по методам контроля

[6] Инструкция по микробиологическому контролю «Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах»
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 13.10.2004

[7] Инструкция по применению № 216-1205 «Определение полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также в кормах методом хромато-масс-спектрометрии»
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 28.12.2005

[8] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь (БелГИМ, 2007)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 03.11.2010. Подписано в печать 12.11.2010. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 3,25 Уч.- изд. л. 1,58 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru