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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34158— 2017

ПРОДУКТЫ УБОЯ ГУСЕЙ

Торговые описания

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «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» Российской академии наук (ВНИИПП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2017 г. № 99-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 октября 2017 г. № 1380-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34158—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 55764—2013*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 октября 2017 г. № 1380-ст ГОСТ Р 55764—2013 отменен с 1 января 2019 г.

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

© Стандартинформ, 2017

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 Основные нормативные положения 1
3.1 Минимальные требования к продуктам 1
3.2 Требования покупателя к продуктам и определение их кодов 2
3.3 Вид птицы 2
3.4 Вид продукта 3
3.5 Наличие костей 3
3.6 Наличие кожи 3
3.7 Искусственное охлаждение 3
3.8 Происхождение продукта 4
3.9 Маркировка 10
3.10 Упаковка, хранение и транспортирование 10
3.11 Коды для обозначения упаковки с продуктом 10
4 Требования к торговым описаниям продуктов 14
4.1 Многоязычный указатель продуктов 14
4.2 Пояснения к схемам скелета гусей 17
4.3 Торговые описания продуктов 18

Поправка к ГОСТ 34158—2017 Продукты убоя гусей. Торговые описания

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономики Республики Армения

(ИУС № 10 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ УБОЯ ГУСЕЙ

Торговые описания

Goose slaughtering products. Trade descriptions

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукты убоя гусей — тушки и их части, жир-сырец, кожу и субпродукты (далее — продукты) и устанавливает их торговые описания с учетом метода обработки, упаковки и подтверждения соответствия.

В стандарте даны фотографии и схемы скелета для лучшего понимания положений его при применении в международной торговле.

Стандарт не распространяется на продукты убоя гусей с добавленными ингредиентами.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 18292—2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

ГОСТ 33816—2016 Мясо гусей (тушки и их части). Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Основные нормативные положения

3.1 Минимальные требования к продуктам

3.1.1 Продукты должны быть получены от сельскохозяйственной птицы (гусей), убой которой проводился на предприятиях, функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами страны-импортера в отношении пищевой безопасности и контроля.

3.1.2 Продукты должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида (кроме кожи и жира-сырца);
- без видимых кровяных сгустков (кроме жира-сырца);
- без посторонних включений (например, частиц пластика, резины, металла);
- без постороннего запаха;
- без фекальных загрязнений;

Издание официальное

- без внутренних органов, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких* (для тушек и частей);
- практически без оперения и кровоподтеков** (для тушек и частей);
- без следов ожогов, вызванных замораживанием***;
- без пятен от разлитой желчи.

3.2 Требования покупателя к продуктам и определение их кодов

3.2.1 Коды для обозначения требований покупателя к продуктам сгруппированы по 14 наименованиям, каждому из которых соответствует определенный номер поля; коды состоят из 20 цифр (две цифры не используются), являющиеся диапазоном кодирования и определяемые в последующих пунктах разделов 3 и 4.

Коды устанавливают в соответствии с требованиями таблицы 1.

Таблица 1

Номер поля	Наименование требования	Номер пункта, раздела настоящего стандарта	Диапазон значения кода
1	Вид птицы	3.3	00—99
2	Вид продукта	3.4 и раздел 4	0000—9999
3а	Наличие костей	3.5	0—9
3б	Наличие кожи	3.6	0—9
4	Искусственное охлаждение	3.7	0—9
5	Категория гусей	3.8.2	0—9
6	Система выращивания	3.8.3	0—9
7	Система откорма	3.8.4	00—99
8	Вид убоя	3.8.5	0—9
9	Способ охлаждения	3.8.6	0—9
10	Виды антимикробной обработки	3.8.7	0—9
11	Уровень качества	3.8.8	0—9
12	Поле не используется	—	0—9
13	Поле не используется	—	0—9
14	Оценка соответствия	3.8.9	0—9

3.2.2 Дополнительные требования

Требования покупателя, которые либо не учтены кодом (например, при использовании кода 9 — «прочие»), либо внесены в описание продукта или упаковки в виде уточнения, относятся к дополнительным.

Дополнительные требования должны согласовываться между покупателем и продавцом и подтверждаться документально.

3.3 Вид птицы

Для мяса гусей установлен код 73, который включают в поле 1.

---

* Если такие органы не являются частью указанного продукта.

** Допуски в части наличия остатков оперения и кровоподтеков — в соответствии с документом, по которому выработан продукт, действующим на территории государства, принявшего стандарт, выработанным уровнем качества/сортом и уведомлением продавца.

*** Вызванный замораживанием ожог, занимающий локальную или достаточно обширную площадь поверхности тушки/части, характеризуется обезвоживанием и частично или полностью измененным цветом окраски (обычно палевым) и/или тактильными свойствами (сухостью, губчатостью).

3.4 Вид продукта

Четырехзначный код вида продукта определяют в соответствии с требованиями раздела 4 и включают в поле 2.

3.5 Наличие костей

Код наличия костей определяют в соответствии с таблицей 2 и включают в поле 3а.

Таблица 2

Код наличия костей (поле 3а)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	С костями	Продукт со всеми костями
2	Кости удалены частично	В продукте оставлена часть костей, а часть удалена
3	Без костей	Из продукта удалены все кости
4—9	Коды не используются	—

3.6 Наличие кожи

Код наличия кожи определяют в соответствии с таблицей 3 и включают в поле 3б.

Таблица 3

Код наличия кожи (поле 3б)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	С кожей	Продукт с кожей
2	Без кожи	Продукт без кожи
3—9	Коды не используются	—

3.7 Искусственное охлаждение

Код искусственного охлаждения с указанием температурного режима в толще продукта определяют в соответствии с таблицей 4 и включают в поле 4.

Таблица 4

Код искусственного охлаждения (поле 4)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Охлажденные	Продукты, подвергнутые охлаждению до температуры в толще продукта не ниже минус 2 °С и не выше 4 °С
2	Охлажденные со льдом	Продукт, упакованный в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед), сохраняющий температуру в толще продукта не ниже минус 2 °С и не выше 4 °С
3	Охлажденные с сухим льдом (CO_2)	Продукт, упакованный в потребительскую упаковку и уложенный в контейнер с сухим льдом (CO_2), сохраняющий температуру в толще продукта не ниже минус 2 °С и не выше 4 °С
4	Легкозамороженные	Продукт, сохраняющий температуру в толще продукта не ниже минус 12 °С и не выше минус 2 °С
5	Замороженные	Продукт, сохраняющий температуру в толще продукта не выше минус 12 °С

Окончание таблицы 4

Код искусственного охлаждения (поле 4)	Наименование требования	Описание требования
6	Глубокозамороженные	Продукт, сохраняющий температуру в толще продукта не выше минус 18 °С
7	Индивидуально (быстро) глубокозамороженные без ледяной глазури	Продукты, индивидуально замороженные таким образом, чтобы они не слипались после упаковки, сохраняющие в течение всего периода времени после замораживания и последующего хранения температуру в толще продукта не выше минус 18 °С
8	Индивидуально (быстро) глубокозамороженные с ледяной глазурью	Продукт, индивидуально замороженный и глазированный водой, сохраняющий в течение всего периода времени после замораживания и последующего хранения температуру в толще продукта не выше минус 18 °С. Использованный метод и любое увеличение массы за счет ледяной глазури должны указываться в описании на товарной этикетке продукта
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа охлаждения, согласованного между покупателем и продавцом

Примечания

1 Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от используемого метода охлаждения и замораживания.

2 Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

3 Время и температурный режим для индивидуально (быстро) глубокозамороженных продуктов должны соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера.

4 Способ легкого замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле.

5 Наименование и описание приведенных требований должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

3.8 Происхождение продукта

3.8.1 Прослеживание происхождения продукта

Для получения данных о происхождении продукта в соответствии с возможными требованиями покупателя необходимо наличие системы прослеживания производства продукта. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всем пути его продвижения. Протоколы прослеживания должны содержать достаточные основания для предъявления претензий в соответствии с процедурами, указанными в 3.8.9.

3.8.2 Категория гусей

Код категории гусей (пол и возраст) определяют в соответствии с таблицей 5 и включают в поле 5.

Таблица 5

Код категории гусей (поле 5)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Гусята	Возраст менее 10 недель. Киль грудной кости хрящевидный
2	Гуси, предназначенные для откорма	Возраст от 10 до 22 недель
3	Взрослые гуси	Возраст более 20 недель
4	Гусыни-несушки	Возраст более 22 недель
5	Племенные гусаки и гусыни	Возраст более 10 недель
6	Гуси, предназначенные для откорма на жирную печень*	Возраст — по согласованию между покупателем и продавцом и в соответствии с требованиями страны-импортера. ***Пример — Породы ландская; львиноголовая (китайская); рейнская, с живой массой в возрасте восьми недель от 4,5 до 5,0 кг***

Окончание таблицы 5

Код категории гусей (поле 5)	Наименование требования	Описание требования
7	Гуси, откармливаемые овсом	Возраст — более 16 недель. Породы, для которых суточная норма овса в течение последних трех недель откорма составляет не менее 500 г
8	Код не используется	—
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой категории гусей, согласованной между покупателем и продавцом
* Для этой категории используется специальный режим питания или откорма. Примечание — Наименование и описание приведенных требований должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.		

3.8.3 Система выращивания

Код системы выращивания определяют в соответствии с таблицей 6 и включают в поле 6.

Таблица 6

Код системы выращивания (поле 6)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Неограниченный выгул	Гусей выращивают в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках под навесом с выгулом на открытом воздухе
2	Выгон/выгонное содержание	Гусей выращивают на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве, со сменой участка выгона через каждые три недели
3	Специальная система для гусей, предназначенных для откорма на жирную печень	В течение определенного количества дней гусей выращивают с использованием либо традиционной системы, либо системы неограниченного выгула. Затем в течение двух недель они содержатся исключительно в помещениях, и в их корме преобладает кукуруза желтых сортов. На протяжении следующих трех недель их кормят вручную или с использованием механических средств три-четыре раза в день приготовленной кукурузой желтых сортов. При этом расход корма на голову каждый раз составляет 100—150 г в первую неделю, 300—400 г во вторую неделю и 400—500 г в последнюю неделю
4	Система выращивания гусей высокого качества	Гусей выращивают на траве, при этом используемые корма не должны содержать пестицидов, стимуляторов роста или продуктов, полученных на базе генно-модифицированных организмов
5	Система выращивания гусей высшей категории качества	Гусей выращивают в специальных условиях и при специальном режиме откорма на траве, при этом используемые корма не должны содержать пестицидов, стимуляторов роста или продуктов, полученных на базе генно-модифицированных организмов
6	Органическая система	Гусей выращивают и содержат в соответствии с законодательством страны-импортера, касающимся органической системы
7—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы по согласованию между продавцом и покупателем
Примечания 1 Система выращивания должна соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. При отсутствии таких положений применяются нормы страны-экспортера. 2 Наименование и описание приведенных требований должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.		

3.8.4 Система откорма

Код системы откорма определяют в соответствии с таблицей 7 и включают в поле 7.

Таблица 7

Код системы откорма (поле 7)	Описание требования
00	Не указывается
01	Традиционная
02—09	Коды не используются
10	Без РМ
11	Без РМ и ИЖП
12	Без РМ, ИЖП и СР
13	Без РМ, ИЖП, СР и ГМО
14	Без РМ и СР
15	Без РМ, СР и ГМО
16	Без РМ и ГМО
17—29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и СР
32	Без ИЖП и ГМО
33	Без ИЖП, СР и ГМО
34—49	Коды не используются
50	Без СР
51	Без СР и ГМО
52—59	Коды не используются
60	Без ГМО
61—98	Коды не используются
99	Может использоваться для описания любых систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом

Примечания

1 Откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. Если такие нормы отсутствуют, система откорма согласовывается между покупателем и продавцом.

2 Принятые в описании требований сокращения означают:

- РМ — рыбная мука;
- ИЖП — ингредиенты животного происхождения;
- СР — стимуляторы роста;
- ГМО — продукты, полученные с использованием генно-модифицированных организмов.

Определения вышеуказанных сокращений должны соответствовать действующим положениям страны-импортера.

3 Органические системы выращивания предусматривают конкретные системы откорма, в связи с чем вариант «органическая система» не включен.

3.8.5 Вид убоя

Код вида убоя определяют в соответствии с таблицей 8 и включают в поле 8.

Таблица 8

Код вида убоя (поле 8)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Традиционный	Оглушение перед обескровливанием птицы
2	Кошерный	Применяют соответствующие ритуальные процедуры убоя
3	Халяльный	Применяют соответствующие ритуальные процедуры убоя
4—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Любой другой применяемый вид убоя должен быть согласован между продавцом и покупателем

3.8.6 Способ охлаждения

Код способа охлаждения определяют в соответствии с таблицей 9 и включают в поле 9.

Таблица 9

Код способа охлаждения (поле 9)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Водяное охлаждение погружением (без добавок)	Продукт охлаждается, двигаясь против течения холодной воды
2	Водяное охлаждение погружением (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против течения холодной воды, которая содержит антимикробные препараты
3	Воздушное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом
4	Воздушное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим антимикробные препараты
5	Воздушно-распылительное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом, который разбрызгивается в виде мелкой водяной пыли
6	Воздушно-распылительное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, который разбрызгивается в виде мелкой водяной пыли с антимикробными препаратами
7—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других способов охлаждения, согласованных между покупателем и продавцом
Примечание — В маркировке должно быть указано количество воды в процентах, если оно превышает технологические нормы, содержащиеся в действующих положениях страны-импортера. Если такие документы отсутствуют, в отношении данных ограничений должны быть достигнуты договоренности между покупателем и продавцом. Методы, примененные для определения количества воды, должны согласовываться между покупателем и продавцом.		

3.8.7 Виды антимикробной обработки

Код вида антимикробной обработки определяют в соответствии с таблицей 10 и включают в поле 10.

Таблица 10

Код вида антимикробной обработки (поле 10)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Без антимикробной обработки	Антимикробная обработка не проводилась
2	С конкретной антимикробной обработкой	Конкретный вид антимикробной обработки должен быть согласован между покупателем и продавцом
3—9	Коды не используются	—

В таблице указаны виды обработки, которые допускается проводить до и после охлаждения. Они включают физическую, химическую или биологическую обработку. При этом данные виды обработки могут применяться отдельно или в сочетании друг с другом согласно нормативным документам страны-импортера.

3.8.8 Уровень качества

Код уровня качества определяют в соответствии с таблицей 11 и включают в поле 11.

Таблица 11

Код уровня качества (поле 11)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	Обязательно соблюдение минимальных требований, указанных в 3.1
1	Уровень качества № 1	Продукт отвечает высшему уровню качества
2	Уровень качества № 2	Продукт отвечает второму уровню качества
3—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Другой уровень или система качества, согласованные между покупателем и продавцом
Примечание — Уровень качества должен отвечать требованиям страны-импортера, например, по ГОСТ 33816 высший уровень соответствует первому сорту, второй — второму сорту. Если такие документы отсутствуют, определение уровня качества должно согласовываться между продавцом и покупателем.		

3.8.9 Оценка соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия качества/сорта/классификации продукта по определенным им документам, регламентирующим указанные требования и/или требования к идентификации птицы для убоя. При этом он может выбрать следующие виды оценки соответствия (коды 1—3) или их сочетания (коды 4—7).

3.8.9.1 Оценка соответствия требованиям качества/сорта/классификации (качества)

Третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. При оформлении результатов оценки должны быть указаны наименование удостоверяющего органа третьей стороны и используемые документы, регламентирующие нормированные указанные требования по 3.2.2.

3.8.9.2 Оценка соответствия требованиям настоящего стандарта (торговых описаний)

Третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает определяемым покупателем требованиям, оговоренным в настоящем стандарте, за исключением уровня качества. При этом покупатель по своему усмотрению может указать конкретные требования, которые должны быть приведены после наименования удостоверяющего органа третьей стороны по 3.2.2.

3.8.9.3 Оценка соответствия требованиям идентификации живой птицы/партии (идентификации птицы/партии)

Третья сторона удостоверяет, что данный продукт соответствует согласованным требованиям. При оформлении результатов оценки должны быть указаны наименование удостоверяющего органа

третьей стороны и используемые документы, регламентирующие нормированные указанные требования по 3.2.2.

3.8.9.4 Код оценки соответствия

Код оценки соответствия определяют по таблице 12 и включают в поле 14.

Таблица 12

Код оценки соответствия (поле 14)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Оценка соответствия требованиям качества/сорта/классификации (качества)
2	Оценка соответствия требованиям настоящего стандарта (торговых описаний)
3	Оценка соответствия требованиям идентификации гусей для убоя/партии (идентификация гусей для убоя/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговых описаний
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации гусей для убоя/партии
6	Оценка соответствия требованиям торговых описаний и идентификации гусей для убоя/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговых описаний и идентификации гусей для убоя/партии
8	Код не используется
9	Прочие
Примечание — Наименование и описание требований должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера. Например, требования к качеству тушек/частей — по ГОСТ 33816, идентификация гусей для убоя — по ГОСТ 18292.	

3.8.10 Пример определения кода

Пример определения кода по следующим требованиям покупателя к продукту: мясо гусей — глубокозамороженные потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей, первого сорта, с кожей, полученные только от гусей выгонного содержания, выращенных без добавления в корм рыбной муки, охлажденные холодным воздухом без использования добавок и не подвергавшиеся антимикробной обработке.

Продукту присваивается код системы кодирования мяса гусей: 73010511602100311004, который соответствует требованиям покупателя, указанным в таблице 13.

Таблица 13

Номер поля	Наименование требования	Описание требования	Значение кода
1	Вид птицы	Гусь	73
2	Вид продукта	Тушка потрошеная с комплектом потрохов и шеей	0105
3а	Наличие костей	С костями	1
3б	Наличие кожи	С кожей	1
4	Искусственное охлаждение	Глубокозамороженные	6
5	Категория гусей	Не указывается	0
6	Система выращивания	Выгонное содержание	2
7	Система откорма	Без рыбной муки	10
8	Вид убоя	Не указывается	0

Окончание таблицы 13

Номер поля	Наименование требования	Описание требования	Значение кода
9	Способ охлаждения	Воздушное охлаждение (без добавок)	3
10	Антимикробная обработка	Без антимикробной обработки	1
11	Уровень качества	Уровень качества № 1	1
12	Поле не используется	—	0
13	Поле не используется	—	0
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия требованиям качества и торговых описаний	4

3.9 Маркировка

3.9.1 Основные сведения по [1] со следующим дополнением — процент добавленной воды согласно 3.8.6.

3.9.2 Дополнительные сведения о продукции

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны в маркировке согласно требованиям законодательства страны-импортера или по запросу покупателя. В случае указания такую информацию о продукции следует подвергать проверке согласно 3.8.1.

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения;
- страна(ы) выращивания;
- страна убоя;
- страна(ы) переработки/разделки;
- страна(ы) упаковки;
- страна происхождения (информация вводится взамен вышеперечисленных, когда рождение, выращивание и убой птицы, переработка, разделка и упаковка производились в одной стране);
- системы выращивания и откорма;
- дата переработки/упаковки;
- качество/сорт/классификация;
- вид убоя;
- способ охлаждения;
- порода гусей.

3.10 Упаковка, хранение и транспортирование

Потребительская, транспортная упаковка и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [2], документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность и качество продукта при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

Условия хранения перед отправкой и оборудование, используемое для транспортирования, должны соответствовать физическим и особенно температурным условиям для продуктов (охлажденных или замороженных) и соответствовать действующим требованиям страны-импортера.

3.11 Коды для обозначения упаковки с продуктом

Коды для обозначения упаковки с продуктом устанавливают в соответствии с таблицей 14.

Таблица 14

Обозначение поля	Наименование требования	Номер пункта настоящего стандарта	Диапазон значения кода
P1	Масса упаковочной единицы	3.11.1	0—9
P2	Первичная упаковка (потребительская упаковка)	3.11.2	00—99

Окончание таблицы 14

Обозначение поля	Наименование требования	Номер пункта настоящего стандарта	Диапазон значения кода
Р3	Маркировка первичной упаковки (потребительской упаковки)	3.11.3	0—9
Р4	Масса первичной упаковки (потребительской упаковки)	3.11.4	0—9
Р5	Транспортная упаковка	3.11.5	0—9
Р6	Масса транспортная упаковки	3.11.6	00000—99999

3.11.1 Код массы упаковочной единицы

Код массы упаковочной единицы определяют в соответствии с таблицей 15 и включают в поле Р1.

Таблица 15

Код массы упаковочной единицы (поле Р1)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Указывается диапазон массы
2	Указывается масса
3—8	Коды не используются
9	Прочие
Примечание — Упаковочной единицей является целая тушка, разделанная на части тушка или отдельная часть тушки в зависимости от описания продукта. В случае указания диапазона массы определение диапазонов массы, их применение и проверку следует согласовывать между покупателем и продавцом.	

3.11.2 Код первичной упаковки

Код первичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 16 и включают в поле Р2.

Таблица 16

Код первичной упаковки (поле Р2)	Наименование требования	Описание первичной упаковки
00	Не указывается	—
01	Пластиковый мешок	Упаковка из мягкой пластиковой пленки используется для изоляции продукта промышленным способом. Слой пленки в ящике считается частью транспортной упаковки и не является внутренней упаковкой
02	Пластиковый мешок, вакуумная упаковка	Мешок из пластика или другого аналогичного материала, облегающий продукт за счет откачивания воздуха и впоследствии заваренный с помощью термосварки
03	Пластиковый мешок многоразового использования	Мешок из пластика или другого аналогичного материала, снабженный блокирующим приспособлением для многоразового открывания — закрывания
04	Пластиковый мешок для упаковывания в модифицированной атмосфере	Мешок из пластика или другого аналогичного материала, заполненный газом и заваренный для сохранения качества вложенного продукта
05	Блистерная порционная упаковка	Мешок из пластика или другого аналогичного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта

Окончание таблицы 16

Код первичной упаковки (поле Р2)	Наименование требования	Описание первичной упаковки
06	Подложка	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещают на подложке и оборачивают изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт можно поместить влагопоглощающую прокладку
07	Подложка для упаковки в модифицированной атмосфере	Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещают в подложку на влагопоглощающую прокладку, после чего подложку с продуктом оборачивают пластиковой пленкой, внутрь вводят газ. Упаковку заваривают для сохранения качества продукта
08	Стаканчик/коробочка	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала
09	Коробка	Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может иметь пропитанную и/или вощеную поверхность или быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель также должен указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка
10—97	Коды не используются	
98	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительскую или оптовую упаковку (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, такой как многоразовый пластиковый контейнер, вощеную коробку или бункер для перевозки навалом)
99	Прочие	—
Примечание — Первичная упаковка (потребительская упаковка) находится в прямом контакте с продуктом и используется для формирования его в виде отдельных потребительских или оптовых единиц. При перевозке она помещается в транспортную упаковку. В первичной упаковке могут содержаться как одна, так и несколько единиц продукции.		

3.11.3 Код потребительской маркировки

Код потребительской маркировки определяют в соответствии с таблицей 17 и включают в поле Р3.

Таблица 17

Код потребительской маркировки (поле Р3)	Наименование требования
0	Не указывается
1	С маркировкой: на упаковках имеются потребительские этикетки, которые должны соответствовать требованиям страны назначения
2	Без маркировки
3—9	Коды не используются

3.11.4 Код массы первичной упаковки

Код массы первичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 18 и включают в поле Р4.

Таблица 18

Код массы первичной упаковки (поле Р4)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Указывается диапазон массы
2	Указывается масса
3—8	Коды не используются
9	Прочие
Примечание — Масса первичной упаковки равна сумме масс содержащихся в ней единиц продукции, как это указано в 3.11.1. В случае указания диапазона массы определение диапазонов массы, их применение и проверку следует согласовывать между покупателем и продавцом.	

3.11.5 Код транспортной упаковки

Код транспортной упаковки определяют в соответствии с таблицей 19 и включают в поле Р5.

Таблица 19

Код транспортной упаковки (поле Р5)	Наименование требования	Описание вторичной упаковки
0	Не указывается	
1	Коробка без вкладыша, невощеная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами
2	Коробка с вкладышем, невощеная	Контейнер из гофрированного картона с пластиковым вкладышем. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами
3	Коробка без вкладыша, вощеная	Контейнер из гофрированного картона, пропитанный и/или покрытый воском для водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами
4	Контейнер многоразовый	Контейнер или короб из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки
5	Бункер для перевозки груза навалом, одноразовый	Крупногабаритный контейнер из гофрированного картона, который не подлежит возврату переработчику после доставки. Он может иметь пластиковый вкладыш и вощеное покрытие
6	Бункер для перевозки груза навалом, многоразовый	Крупногабаритный контейнер из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки
7—8	Коды не используются	
9	Прочие	—
Примечание — Транспортную упаковку используют для защиты и идентификации продукта во время перевозки. В транспортной упаковке содержится несколько первичных упаковок. Транспортную упаковку следует маркировать в соответствии с требованиями страны импортера.		

3.11.6 Код массы транспортной упаковки

Код массы транспортной упаковки определяют в соответствии с таблицей 20 и включают в поле Р6.

Таблица 20

Код массы транспортной упаковки (поле Р6)	Наименование требования
00000	Не указывается

Окончание таблицы 20

Код массы транспортной упаковки (поле Р6)	Наименование требования
00001 — 99999	Указывается в килограммах в виде пятизначного числа (0000,0 кг)
Примечание — Массу транспортной упаковки определяют в килограммах в виде пятизначного числа с точностью до десятых долей (0000,0 кг). Допуски массы транспортной упаковки и диапазонов массы следует согласовывать между покупателем и продавцом, как указано в 3.11.1.	

4 Требования к торговым описаниям продуктов

4.1 Многоязычный указатель продуктов

Многоязычный указатель продуктов приведен в таблице 21.

Таблица 21

Код продукта	Английский	Китайский	Русский
0101	Whole without giblets, with head and feet	带头带爪白条鹅	Тушка потрошеная с головой и плюснами ног
0102	Whole without giblets, with head	带头去爪白条鹅	Тушка потрошеная с головой
0103	Whole without giblets, with whole neck	全脖白条鹅	Тушка потрошеная с целой шеей
0104	Whole without giblets, with half neck	半脖白条鹅	Тушка потрошеная с половиной шеи
0105	Whole without giblets, with giblet and neck	整鹅	Тушка потрошеная с комплектом потрохов и шеей
0106	Whole without giblet	光鹅	Тушка потрошеная
0201	2-piece cut-up (split goose)	鹅半胴体（半片鹅）	Тушка, разделанная на две части (полутушки)
0202	4-Piece cut-up (quartered goose)	四分体	Тушка, разделанная на четыре части (четвертины)
0203	6-Piece cut-up	六分体	Тушка, разделанная на шесть частей
0204	8-Piece cut-up	八分体	Тушка, разделанная на восемь частей
0301	Front half	前二分体	Передняя часть
0302	Front half with first segment wings	带翅根前二分体	Передняя часть с плечевой частью крыльев
0303	Front half without wings	去翅前二分体	Передняя часть без крыльев
0304	Front half without back	去背前二分体	Передняя часть без спинки
0305	Front half without back with first segment wings	去背带翅根前二分体	Передняя часть без спинки с плечевой частью крыльев
0306	Front half without back and wings	去背去翅前二分体	Передняя часть без спинки и крыльев
0401	Back half (saddle)	后二分体	Задняя часть (седло)
0402	Back half without tail	去尾后二分体	Задняя часть без гузки
0501	Front quarter	前四分体	Передняя четвертина

Продолжение таблицы 21

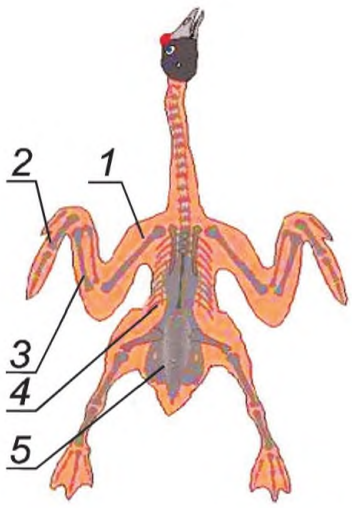
Код продукта	Английский	Китайский	Русский
0502	Front quarter with first segment wing	带翅根前四分体	Передняя четвертина с плечевой частью крыла
0503	Front quarter without wing	去翅前四分体	Передняя четвертина без крыла
0504	Front quarter without back with first segment wing	去背带翅根前四分体	Передняя четвертина без спинки с плечевой частью крыла
0505	Front quarter without back and wing	去背去翅前四分体	Передняя четвертина без спинки и крыла
0601	Whole breast	全胸	Грудка
0602	Skinless whole breast	去皮全胸	Грудка без кожи
0603	Boneless whole breast	去骨全胸	Обваленная грудка
0604	Boneless, whole breast without skin	去骨去皮全胸	Обваленная грудка без кожи
0605	Boneless whole breast without tenderloins	大胸肉	Обваленная грудка без малого филе
0606	Tenderloins, tendon tip on	带筋里脊（鹅柳）	Малое филе с выступающей частью сухожилия
0607	Tenderloins, tendon tip off	精修里脊（鹅柳）	Малое филе без выступающей части сухожилия
0609	Boneless whole	无骨全鹅	Тушка обваленная
0701	Back quarter with tail	后四分体	Задняя четвертина с гузкой
0702	Back quarter without tail	去尾后四分体	Задняя четвертина без гузки
0801	Whole leg (short-cut leg)	全腿	Окорочок (окорочок с высоким срезом голени)
0802	Whole leg processed	精修全腿	Окорочок обработанный
0901	Thigh	大腿	Бедро
0902	Thigh with back portion	带背大腿	Бедро с прилегающей частью спинки
0903	Boneless thigh	去骨大腿	Обваленное бедро
1001	Drumstick	小腿	Голень
1002	Drumstick processed	精修小腿	Голень обработанная
1003	Slant-cut drumstick	斜切小腿	Кососрезанная голень
1101	Whole wing	全翅	Крыло
1102	First and second segment wing (V-wing)	V形翅（第1和2节）	Плечевая и локтевая части крыла (соединенные V-образно)
1103	Second and third segment wing (2-joint wing, wing portion)	上半翅（第2和3节）	Локтевая часть крыла с кистью
1104	First segment wing (wing drummette)	翅根（第1节）	Плечевая часть крыла
1105	Second segment wing (wing flat, mid-joint)	翅中（第2节）	Локтевая часть крыла

Окончание таблицы 21

Код продукта	Английский	Китайский	Русский
1106	Third segment wing (wing tip, flipper)	翅尖（第 3 节）	Кисть крыла
1201	Whole back	全背	Спинка
1202	Upper back	前背	Верхняя часть спинки
1203	Lower back	后背	Нижняя часть спинки
1204	Lower back with thigh	带大腿后背	Нижняя часть спинки с бедрами
1301	Head with tongue	带舌鹅头	Голова с языком
1302	Head without tongue	去舌鹅头	Голова без языка
1303	Head with whole-neck	全脖鹅头	Голова с целой шеей
1304	Head with half-neck	半脖鹅头	Голова с половиной шеи
1305	Tongue	鹅舌	Язык
1401	Neck	鹅脖	Шея
1501	Tail	鹅尾	Гузка
1601	Paws, processed	去皮鹅掌	Плюсны ног обработанные
1602	Feet, processed	去皮鹅爪	Ноги обработанные
1603	Paws, unprocessed	带皮鹅掌	Плюсны ног необработанные
1604	Feet, unprocessed	带皮鹅爪	Ноги необработанные
1701	Gizzards, butterfly-cut	蝴蝶形鹅肫	Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки
1702	Gizzards, cut V-style	V 型鹅肫	Мышечный желудок, разрезанный V-образно
1801	Liver	普通鹅肝	Печень
1802	Fat goose liver	鹅肥肝	Жирная гусиная печень
1901	Hearts, cap-off	去冠鹅心	Сердце без верхушки аортального клапана
1902	Hearts, cap-on	鹅心	Сердце с верхушкой аортального клапана
2001	Breast skin	胸皮	Кожа грудки
2002	Thigh/leg skin	腿皮	Кожа бедра/окорочка
2003	Body skin	体皮	Кожа тушки
2004	Neck skin	颈皮	Кожа шеи
2101	Abdominal (leaffat)	腹脂	Абдоминальный жир

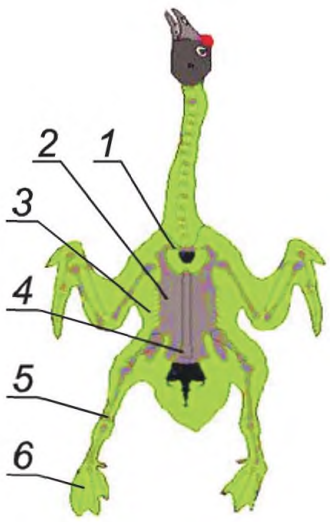
4.2 Пояснения к схемам скелета гусей

Две из трех расположенных на рисунке 1 схем скелета гуся иллюстрируют состав каждого продукта из мяса данного вида домашней птицы. На всех трех схемах показаны основные кости в дорсальной [или вид со стороны спинки (красный цвет)], вентральной [или вид со стороны грудки (зеленый цвет)] и латеральной [или вид сбоку (желтый цвет)] позициях. Затененная область указывает часть костей и мышц, включенных в продукт.



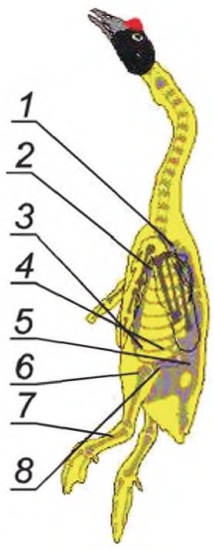
1 — плечевая кость;
2 — пястные кости и фаланги пальцев;
3 — локтевая и лучевая кости;
4 — позвоночные (вертебральные) ребра;
5 — тазовые кости

а — вид со стороны спинки



1 — ключица;
2 — грудная кость;
3 — грудные ребра;
4 — киль грудной кости;
5 — коленная чашечка;
6 — фаланги пальцев

б — вид со стороны грудки



1 — позвоночник;
2 — грудная кость;
3 — грудные ребра;
4 — позвоночные (вертебральные) ребра;
5 — подвздошная кость;
6 — большая берцовая кость;
7 — плюсневая кость;
8 — бедренная кость

в — вид сбоку

Рисунок 1 — Схемы скелета гуся

4.3 Торговые описания продуктов

0101 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С ГОЛОВОЙ И ПЛЮСНАМИ НОГ

Тушка потрошеная с головой и плюснами ног представляет собой неразделанную тушку с головой и плюснами ног; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены мышечный желудок, сердце и печень; могут быть удалены копчиковая железа или гузка.

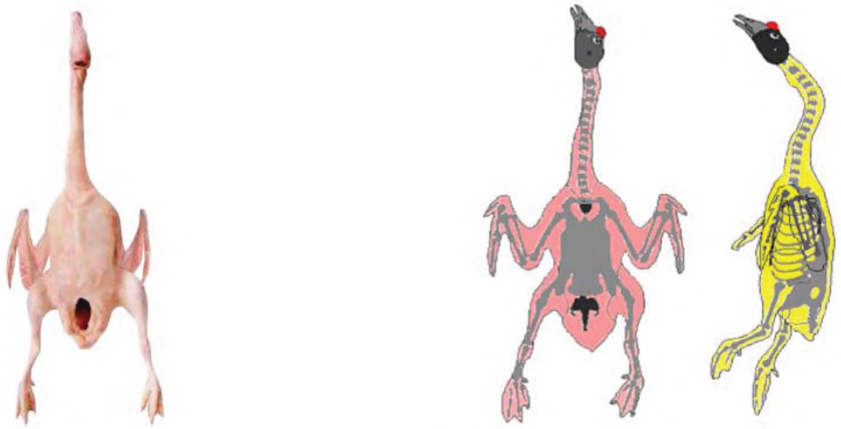


Рисунок 2

0102 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С ГОЛОВОЙ

Тушка потрошеная с головой представляет собой неразделанную тушку с головой; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены ноги, мышечный желудок, сердце и печень; могут быть удалены копчиковая железа или гузка.

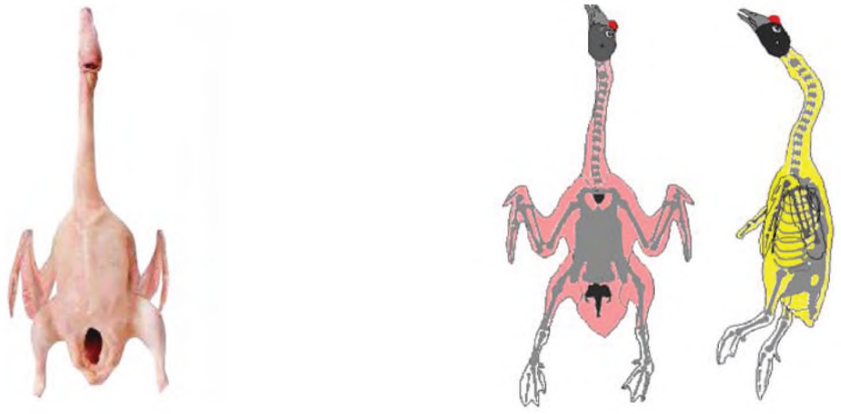


Рисунок 3

0103 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С ЦЕЛОЙ ШЕЕЙ

Тушка потрошеная с целой шеей представляет собой неразделанную тушку с целой шеей; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены голова, ноги, мышечный желудок, сердце и печень; могут быть удалены копчиковая железа или гузка.



Рисунок 4

0104 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С ПОЛОВИНОЙ ШЕИ

Тушка потрошеная с половиной шеи представляет собой неразделанную тушку с половиной шеи; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены голова, половина шеи, ноги, мышечный желудок, сердце и печень; могут быть удалены копчиковая железа или гузка.

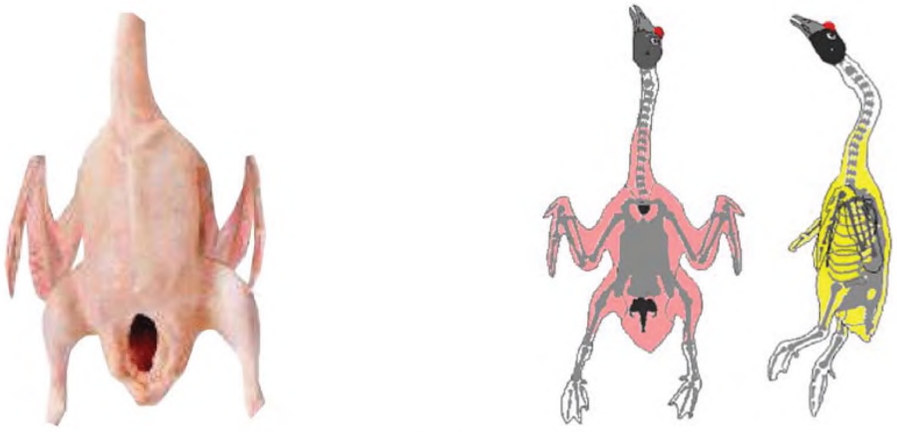


Рисунок 5

0105 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С КОМПЛЕКТОМ ПОТРОХОВ И ШЕЕЙ

Тушка потрошеная с комплектом потрохов и шеей представляет собой неразделанную тушку с приложенными потрохами (мышечным желудком, сердцем, печенью) в комплекте с отделенной шеей с/без кожи; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены голова и ноги; могут быть удалены гузка или копчиковая железа.

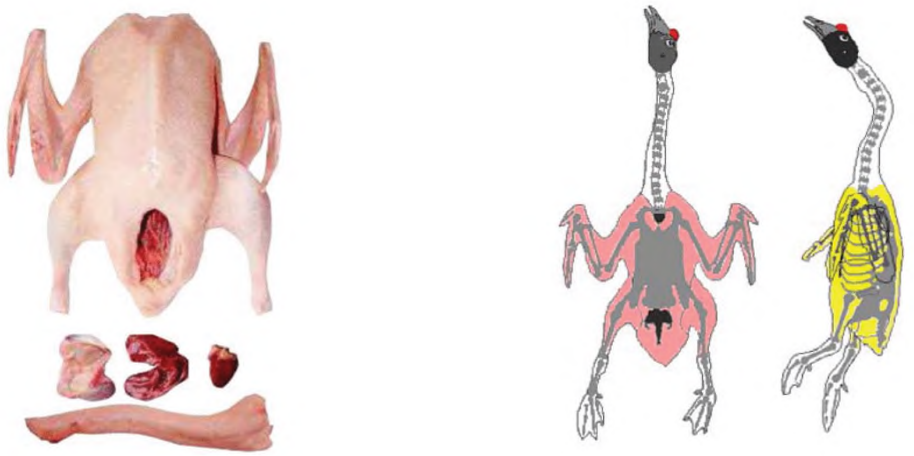


Рисунок 6

0106 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ

Тушка потрошеная представляет собой неразделанную тушку; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены шея, ноги, мышечный желудок, сердце и печень; могут быть удалены гузка или копчиковая железа.

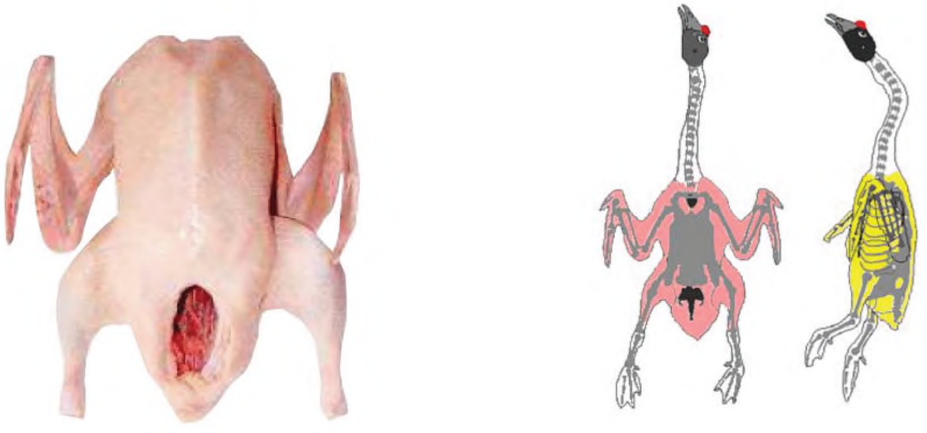


Рисунок 7

0201 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ДВЕ ЧАСТИ (ПОЛУТУШКИ)

Тушку, разделанную на две части, получают путем разделки потрошеной тушки (0106) вдоль позвоночника и киля грудной кости на две приблизительно равные левую и правую половины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные полутушки могут не принадлежать одной и той же тушке.

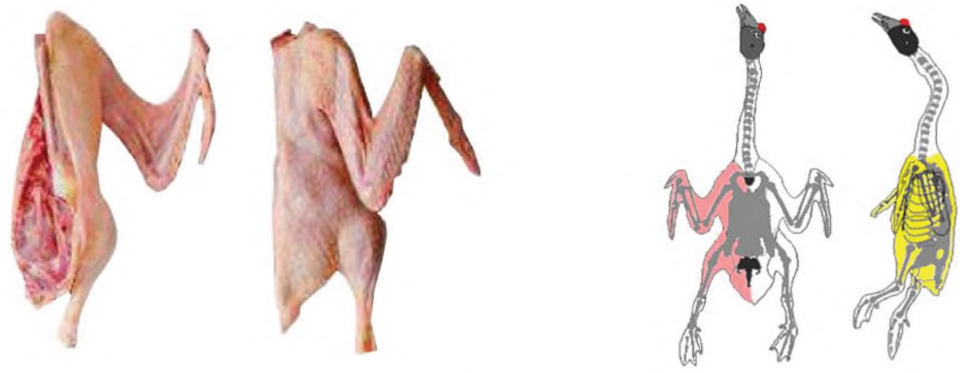


Рисунок 8

0202 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ЧЕТЫРЕ ЧАСТИ (ЧЕТВЕРТИНЫ)

Тушку, разделанную на четыре части, получают путем разделки потрошеной тушки (0106) на две передние четвертины с неотделенными крыльями и две задние четвертины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

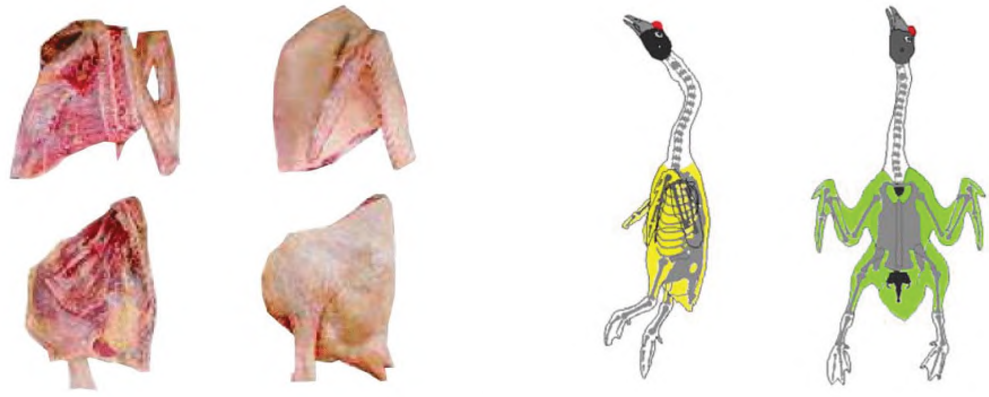


Рисунок 9

0203 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ

Тушку, разделанную на шесть частей, получают путем разделки потрошеной тушки (0106) на две половины грудки с прилегающей частью спинки и ребрами, два крыла и два окорочка с прилегающей частью спинки. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

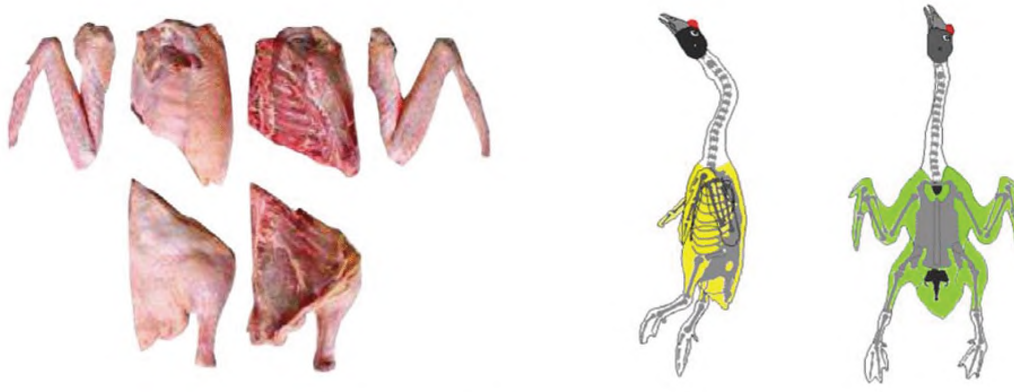


Рисунок 10

0204 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ВОСЕМЬ ЧАСТЕЙ

Тушку, разделанную на восемь частей, получают путем разделки потрошеной тушки (0106) на две половины грудки с прилегающей частью спинки и ребрами, две голени, два бедра с прилегающей частью спинки и два крыла. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

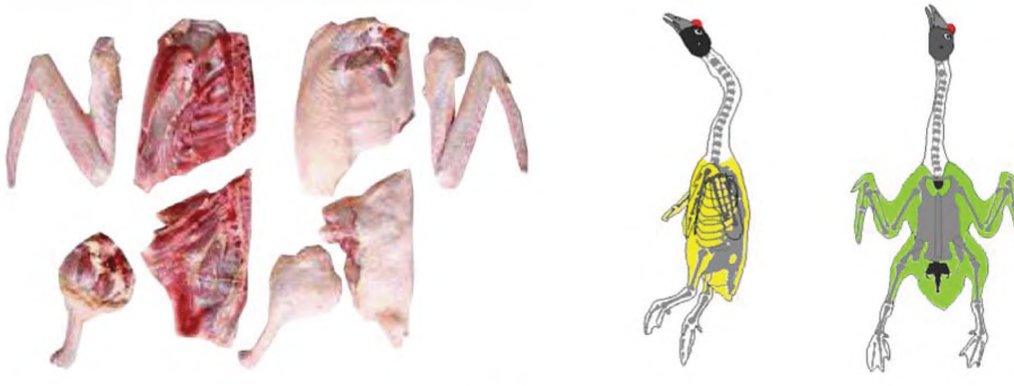


Рисунок 11

0301 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ

Переднюю часть получают путем разделки потрошеной тушки (0106) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка; включает грудку с прилегающей частью спинки и двумя крыльями.

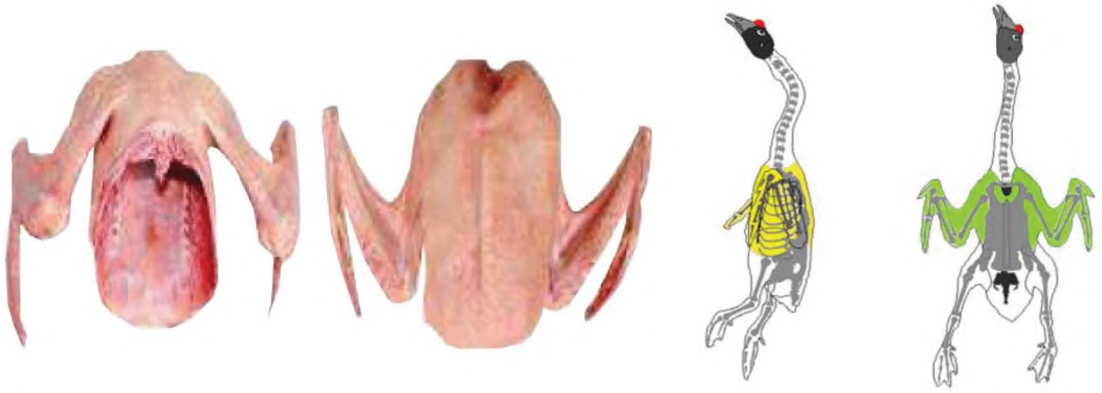


Рисунок 12

0302 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ С ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

Переднюю часть с плечевой частью крыльев получают путем разделки потрошеной тушки (0106) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка и удаления локтевой части и кисти крыльев; включает грудку с прилегающей частью спинки и плечевой частью крыльев.

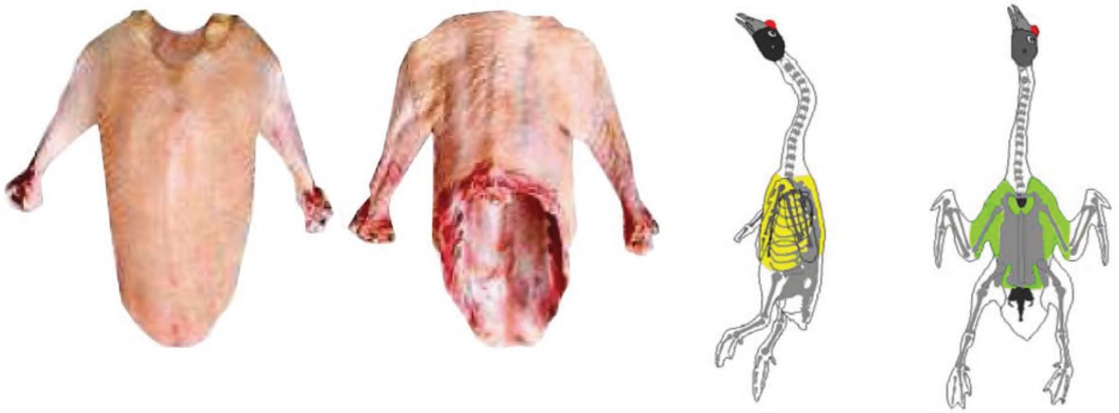


Рисунок 13

0303 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ КРЫЛЬЕВ

Переднюю часть без крыльев получают путем разделки потрошеной тушки (0106) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка и удаления крыльев; включает грудку с прилегающей частью спинки.

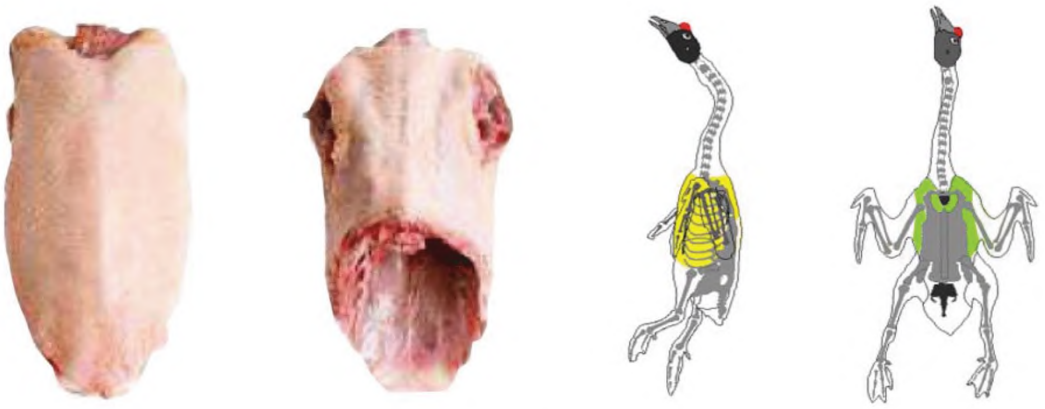


Рисунок 14

0304 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ СПИНКИ

Переднюю часть без спинки получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер и отделения спинки; включает грудку с ребрами, малым филе и двумя крыльями.

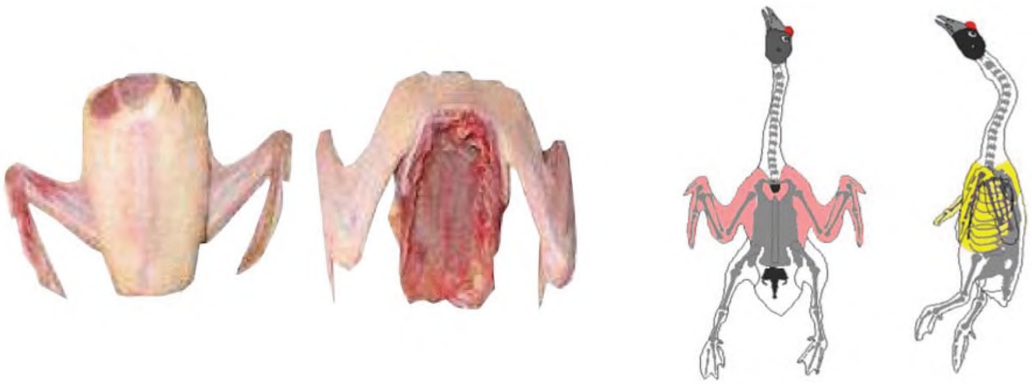


Рисунок 15

0305 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ СПИНКИ С ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

Переднюю часть без спинки с плечевой частью крыльев получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер, отделения локтевой части с кистями крыльев и спинки; включает грудку с ребрами, малым филе и плечевой частью обоих крыльев.

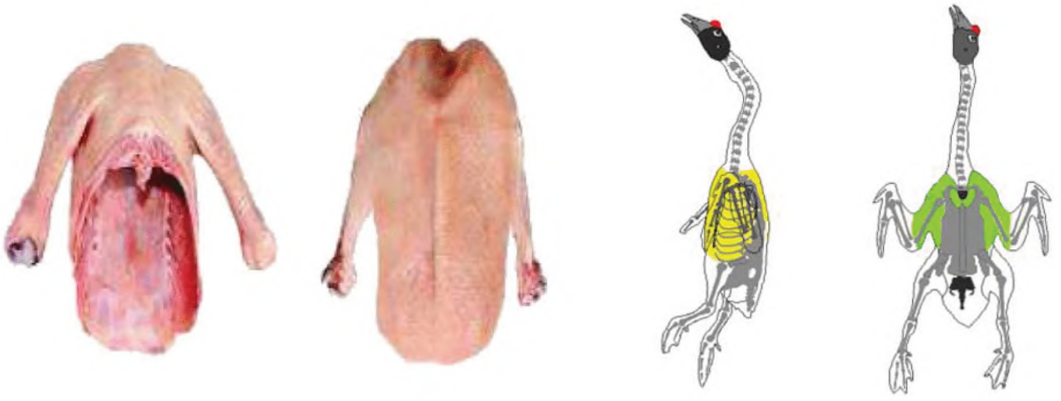


Рисунок 16

0306 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ СПИНКИ И КРЫЛЬЕВ

Переднюю часть без спинки и крыльев получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер и удаления обоих крыльев; включает грудку с ребрами и малым филе; спинка удалена.

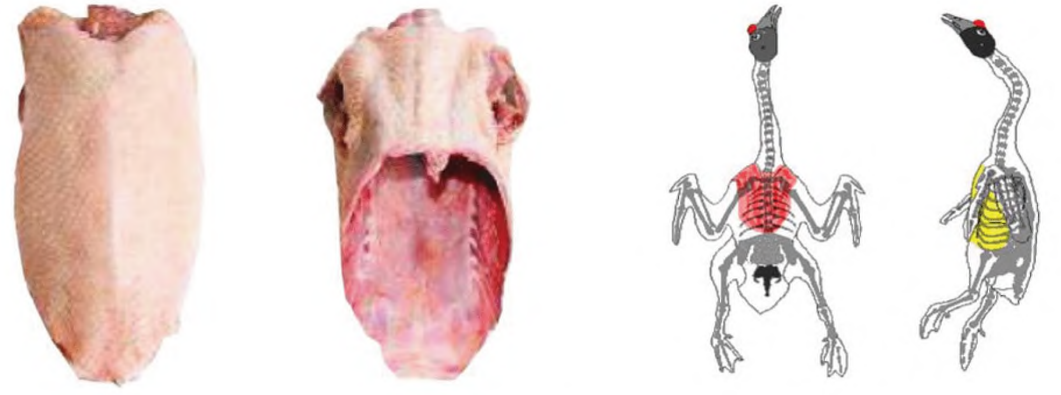


Рисунок 17

0401 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ (СЕДЛО)

Заднюю часть получают путем разделки потрошеной тушки (0106) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Задняя часть состоит из обоих окорочков с прилегающей частью спинки, абдоминальным жиром и гузкой; копчиковая железа может быть удалена.



Рисунок 18

0402 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ ГУЗКИ

Заднюю часть без гузки получают из задней части (0401) путем удаления гузки по месту соединения позвоночника (позвоночного столба) и копчикового позвонка; включает два окорочка с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром. Гузка не прилагается.

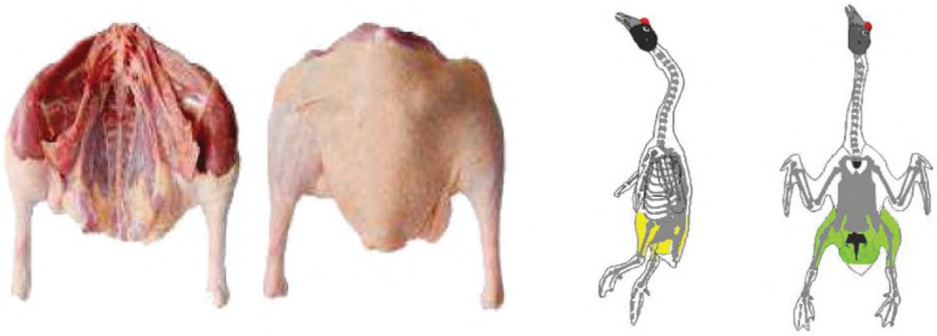


Рисунок 19

0501 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА

Переднюю четвертину получают путем разделки передней части (0301) вдоль грудной кости и спинки на две приблизительно равные части; включает половину грудки с прилегающими мякотными тканями ребер, малым филе и крылом.

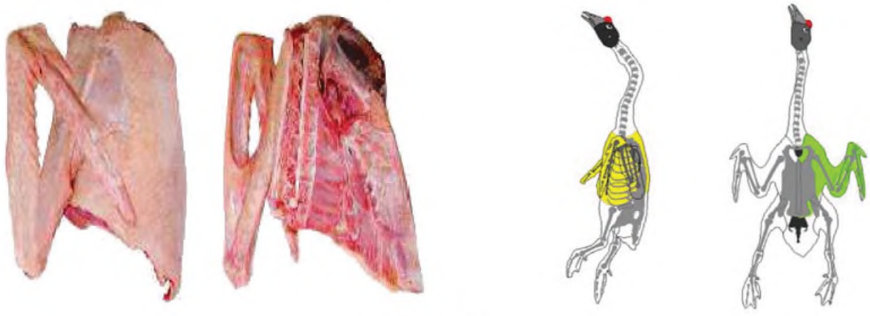


Рисунок 20

0502 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА С ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА

Переднюю четвертину с плечевой частью крыла получают путем разделки передней части (0301) вдоль грудной кости и спинки на две приблизительно равные части; включает половину грудки с прилегающими мякотными тканями ребер, малым филе и плечевой частью крыла; удалены локтевая часть и кисть крыла.

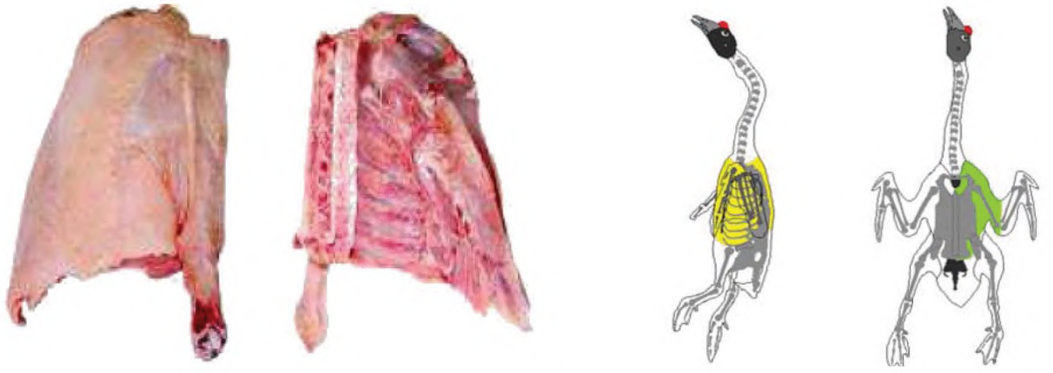


Рисунок 21

0503 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ КРЫЛА

Переднюю четвертину без крыла получают путем разделки передней части (0301) вдоль грудной кости и спинки на две приблизительно равные части; включает половину грудки с прилегающими мякотными тканями ребер, малым филе; удалено крыло.



Рисунок 22

0504 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ СПИНКИ С ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА

Переднюю четвертину без спинки с плечевой частью крыла получают путем разделки передней части без спинки с плечевой частью крыльев (0305) вдоль грудной кости на две приблизительно равные части.

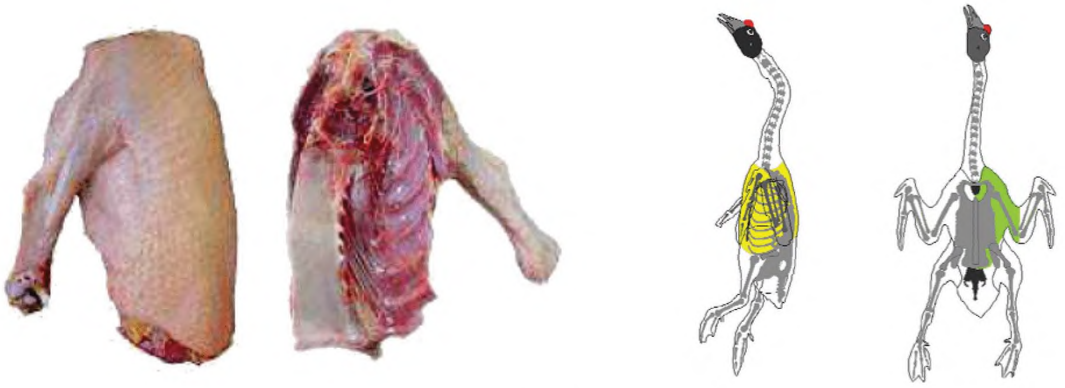


Рисунок 23

0505 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ СПИНКИ И КРЫЛА

Переднюю четвертину без спинки и крыла получают путем разделки передней части без спинки и крыльев (0306) вдоль грудной кости на две приблизительно равные части.

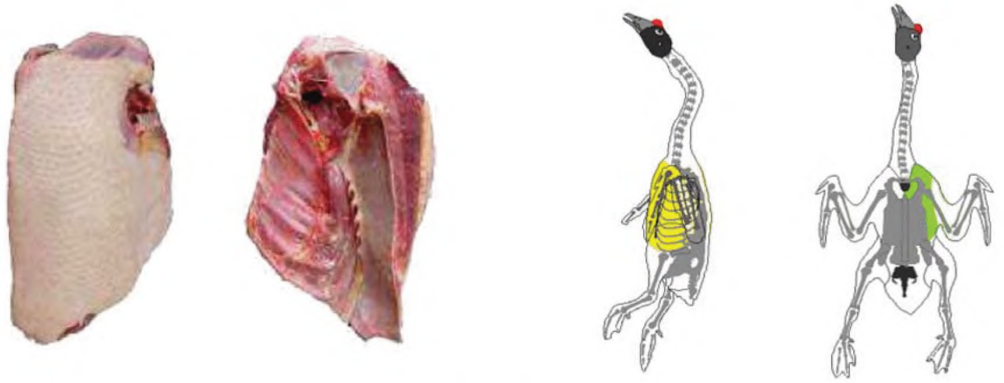


Рисунок 24

0601 ГРУДКА

Грудку получают путем разделки передней части (0301) горизонтально по месту соединения плечевых костей и ключицы; грудка представляет собой мякотную часть грудки (большое и малое филе) с грудной костью, ребрами и кожей.

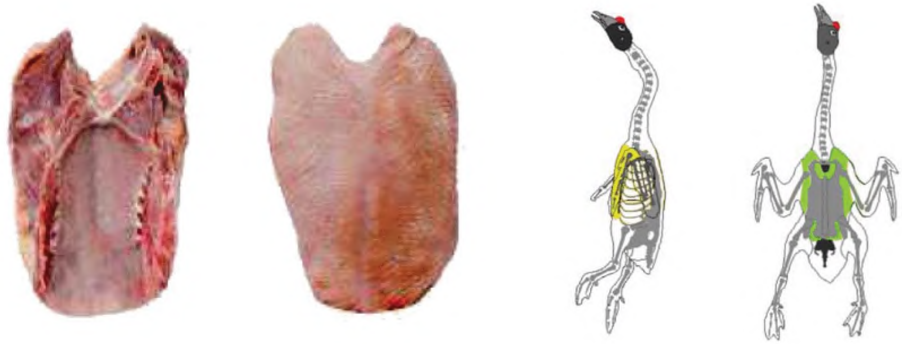


Рисунок 25

0602 ГРУДКА БЕЗ КОЖИ

Грудку без кожи получают путем разделки передней части (0301) горизонтально по месту соединения плечевых костей и ключицы и удаления кожи; грудка представляет собой мякотную часть грудки (большое и малое филе) с грудной костью и ребрами.



Рисунок 26

0603 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА

Обваленную грудку получают из грудки (0601) путем удаления всех костей. Обваленная грудка представляет собой мякотную часть грудки (большое и малое филе) с кожей.



Рисунок 27

0604 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ КОЖИ

Обваленную грудку без кожи получают из грудки (0601) путем удаления всех костей и кожи. Обваленная грудка представляет собой мякотную часть грудки (большое и малое филе).



Рисунок 28

0605 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ МАЛОГО ФИЛЕ

Обваленную грудку без малого филе получают из обваленной грудки без кожи (0604) путем отделения малого филе; грудка представляет собой целые большие грудные мышцы.



Рисунок 29

0606 МАЛОЕ ФИЛЕ С ВЫСТУПАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СУХОЖИЛИЯ

Малое филе с выступающей частью сухожилия получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости. Малое филе представляет собой одну целую мышцу с внутренним сухожилием.

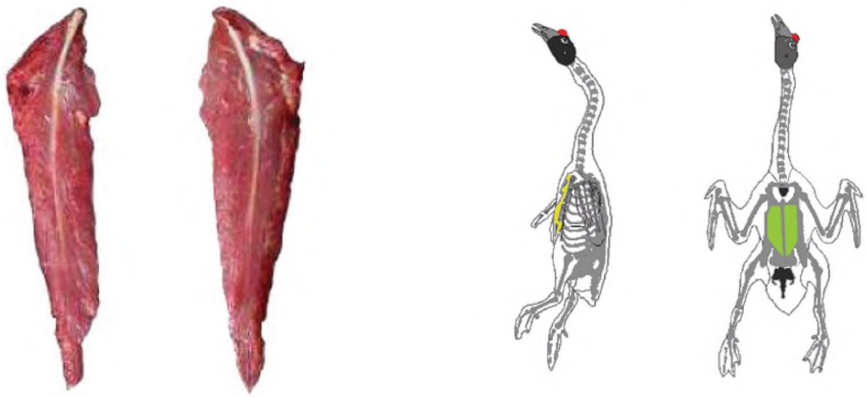


Рисунок 30

0607 МАЛОЕ ФИЛЕ БЕЗ ВЫСТУПАЮЩЕЙ ЧАСТИ СУХОЖИЛИЯ

Малое филе без выступающей части сухожилия получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости. Выступающую часть сухожилия удаляют.

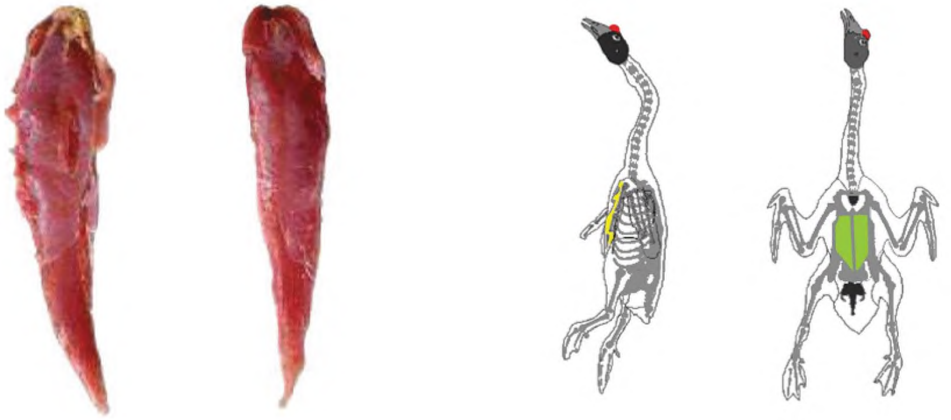


Рисунок 31

0609 ТУШКА ОБВАЛЕННАЯ

Тушка обваленная представляет собой тушку с мякотными тканями грудки, бедер и голеней; крылья могут быть удалены; удалены голова, шея с кожей, ноги, мышечный желудок, сердце, печень, копчиковая железа или гузка и все кости.



Рисунок 32

0701 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА С ГУЗКОЙ

Заднюю четвертину получают путем разделки задней части (0401) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части; представляет собой окорочок с прилегающей частью спинки, абдоминальным жиром и гузкой; может быть удалена копчиковая железа.

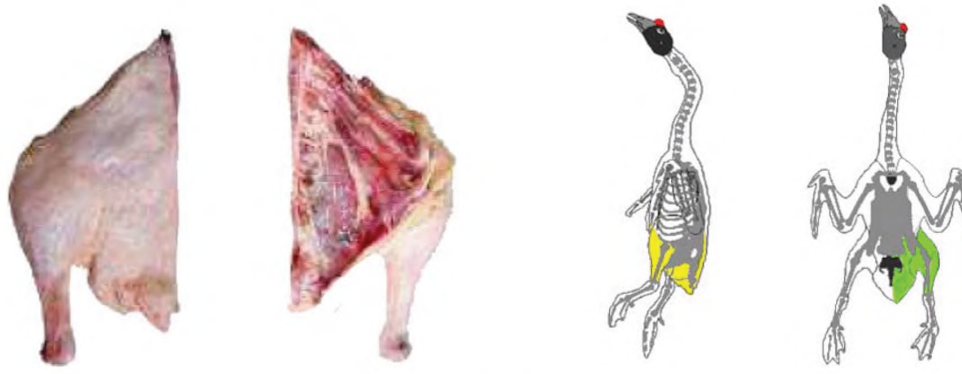


Рисунок 33

0702 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ ГУЗКИ

Заднюю четвертину без гузки получают путем разделки задней части без гузки (0402) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части; представляет собой окорочок с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром.

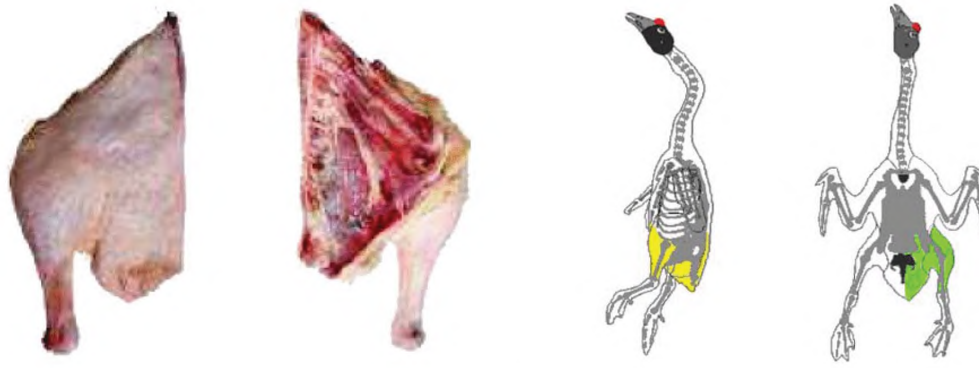


Рисунок 34

0801 ОКОРОЧОК (ОКОРОЧОК С ВЫСОКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ)

Окорочок (окорочок с высоким срезом голени) получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей. Окорочок представляет собой целую часть, которая включает бедро, голень с кожей и абдоминальный жир. Удалены спинка и гузка.



Рисунок 35

0802 ОКОРОЧОК ОБРАБОТАННЫЙ

Обработанный окорочок получают из окорочка (0801) путем удаления абдоминального жира и кожи.



Рисунок 36

0901 БЕДРО

Бедро получают путем разделки окорочка (0801) по суставу между большой берцовой и бедренной костями; может быть удалена мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости (устричное мясо); удалены голень и коленная чашечка.



Рисунок 37

0902 БЕДРО С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ

Бедро с прилегающей частью спинки получают путем разделки задней четвертины (0701) по суставу между большой берцовой и бедренной костями; удаляют голень, коленную чашечку и абдоминальный жир; состоит из бедра и прилегающей части спинки; могут быть удалены гузка и мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости (устричное мясо).



Рисунок 38

0903 ОБВАЛЕННОЕ БЕДРО

Обваленное бедро получают путем разделки окорочка (0801) по суставу между большой берцовой и бедренной костями; представляет собой мякотную часть бедра; удалены голень, коленная чашечка, абдоминальный жир, бедренная кость и мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости (устричное мясо).

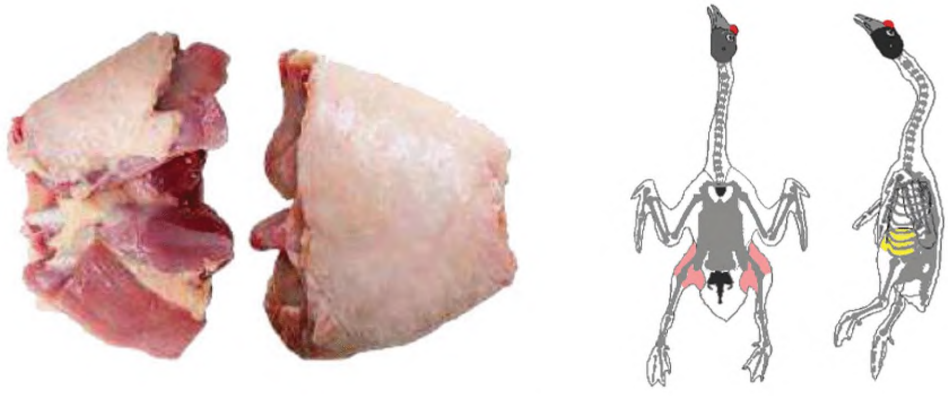


Рисунок 39

1001 ГОЛЕНЬ

Голень получают путем разделки окорочка (0801) по суставу между большой берцовой и бедренной костями; голень состоит из голени с кожей, коленной чашечки и абдоминального жира; удалено бедро.

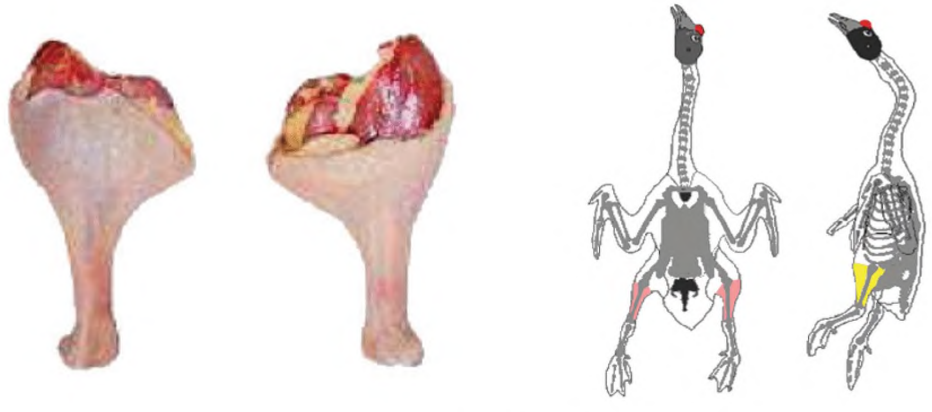


Рисунок 40

1002 ГОЛЕНЬ ОБРАБОТАННАЯ

Обработанную голень получают из голени (1001) путем удаления кожи и абдоминального жира.



Рисунок 41

1003 КОСОСРЕЗАННАЯ ГОЛЕНЬ

Кососрезанную голень получают путем разделки окорочка (0801) вдоль большой берцовой кости и по суставу между большой берцовой и бедренной костями; состоит из большой и малой берцовой костей, коленной чашечки с прилегающими мякотными тканями; удалены бедро и часть мяса с одной стороны голени.

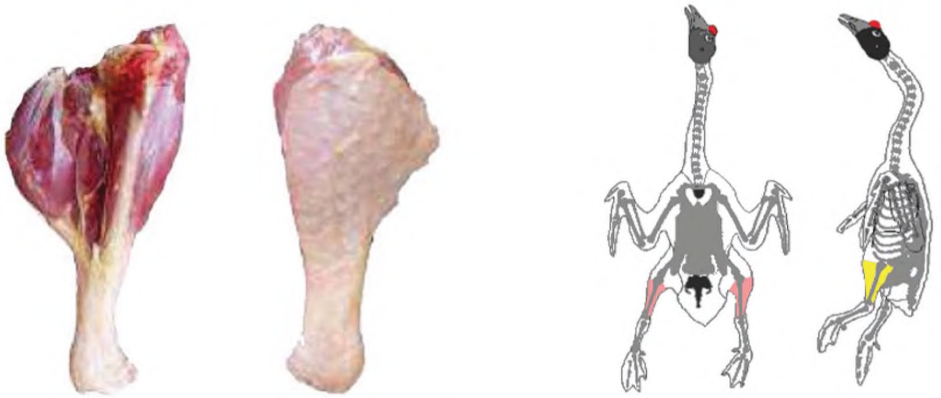


Рисунок 42

1101 КРЫЛО

Крыло получают путем отделения крыла от потрошеной тушки (0106) по суставу между плечевой костью и позвоночником; включает плечевую, лучевую, локтевую кости и кости кисти с прилегающими к ним мякотными тканями.



Рисунок 43

1102 ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА (СОЕДИНЕННЫЕ V-ОБРАЗНО)

Плечевую и локтевую части крыла (соединенные V-образно) получают путем разделки крыла (1101) по месту соединения локтевой части крыла и кистью; включает плечевую, лучевую и локтевую кости с прилегающими к ним мякотными тканями; удалена кисть.

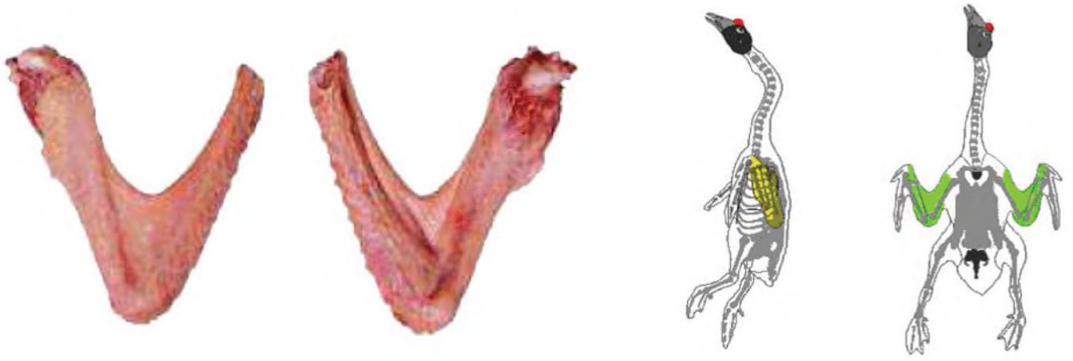


Рисунок 44

1103 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА С КИСТЬЮ

Локтевую часть крыла с кистью получают путем разделки крыла (1101) по месту соединения плечевой и локтевой частей; включает лучевую, локтевую кости и кости кисти крыла с прилегающими мякотными тканями; удалена плечевая часть крыла.

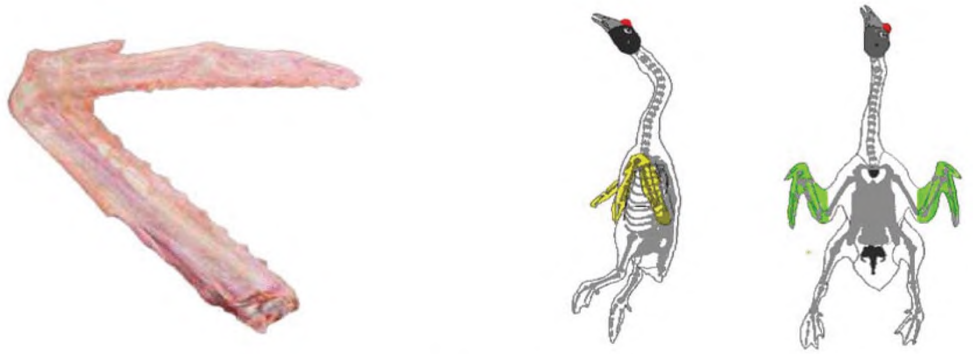


Рисунок 45

1104 ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

Плечевую часть крыла получают путем разделки крыла (1101) по месту соединения плечевой и локтевой частей; включает плечевую кость с прилегающими мякотными тканями; удалены локтевая часть крыла и кисть.

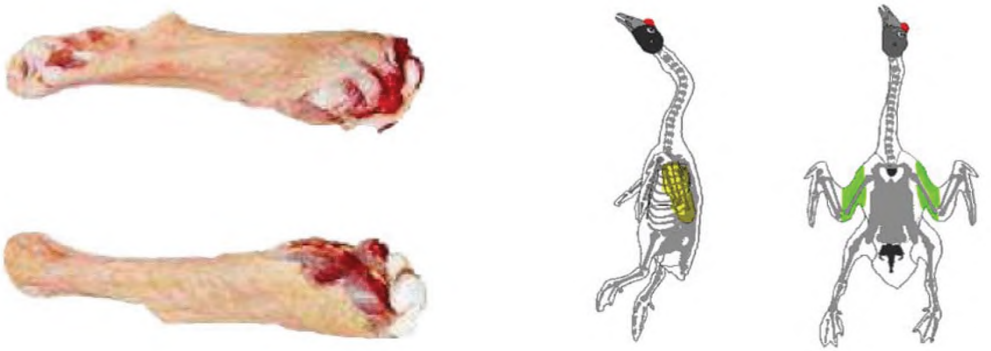


Рисунок 46

1105 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

Локтевую часть крыла получают путем разделки крыла (1101) по месту соединения плечевой и локтевой частей и локтевой части и кисти; включает часть крыла с локтевой и лучевой костями с прилегающими мякотными тканями; удалены плечевая часть и кисть крыла.

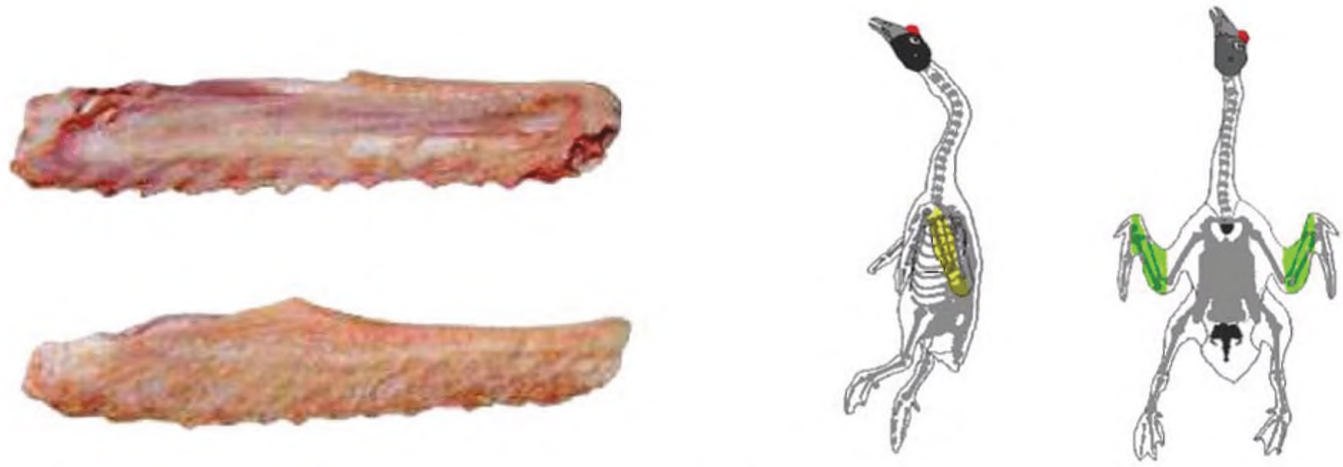


Рисунок 47

1106 КИСТЬ КРЫЛА

Кисть крыла получают путем разделки крыла (1101) по месту соединения локтевой части и кисти крыла и удаления плечевой и локтевой части; включает кости кисти с прилегающими мякотными тканями.



Рисунок 48

1201 СПИНКА

Спинку получают путем разделки потрошеной тушки (0106) перпендикулярно к позвоночнику в районе нижнего шейного позвонка. Затем разделка ведется параллельно вдоль обеих сторон позвоночника по позвоночным ребрам вниз к основанию подвздошной кости и вдоль внешнего края тазовых костей; включает весь позвоночник, подвздошную и тазовые кости с прилегающей мякотной тканью и кожей; могут быть удалены гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники.

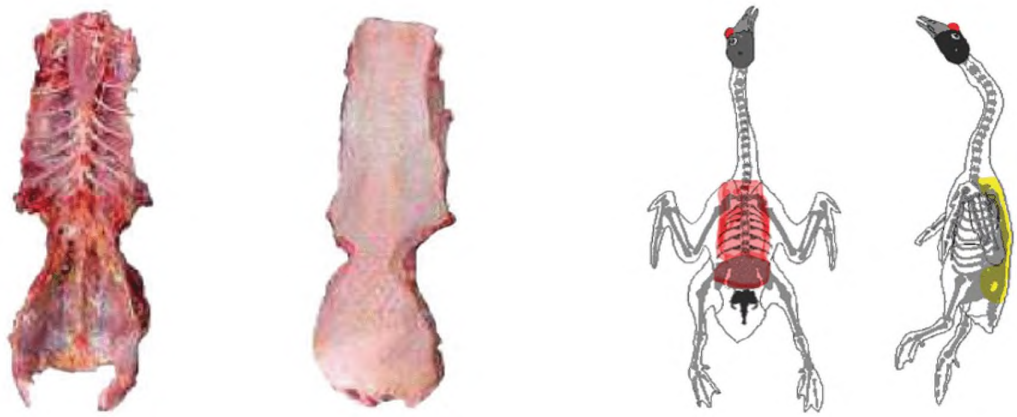


Рисунок 49

1202 ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

Верхнюю часть спинки получают путем разделки передней части без крыльев (0303) вдоль обеих сторон позвоночника для отделения грудки и позвоночных ребер; включает верхнюю часть позвоночника (приблизительно 1,6 см (5/8 дюйма) шириной) с прилегающей мякотной тканью и кожей.

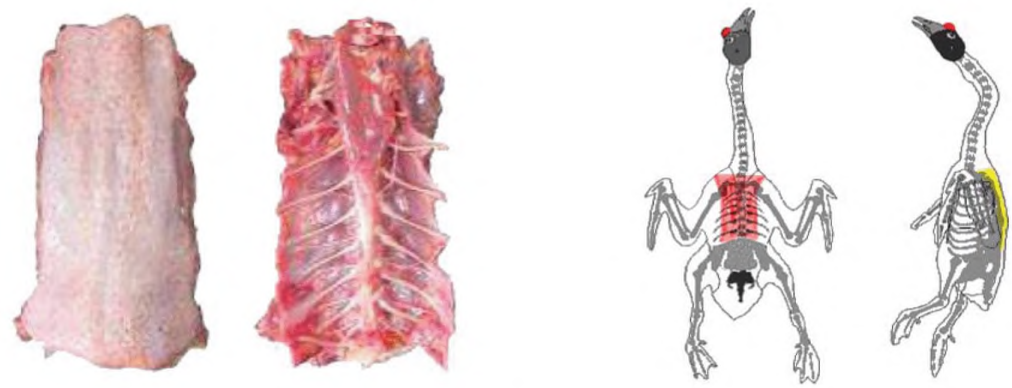


Рисунок 50

1203 НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

Нижнюю часть спинки получают путем разделки задней части (0401) по суставу между бедренной и тазовой костями с целью отделения обоих окорочков; включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости с прилегающей мякотной тканью и кожей; могут быть удалены гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники.



Рисунок 51

1204 НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ С БЕДРАМИ

Нижнюю часть спинки с бедрами получают путем разделки задней части (0401) по суставу между бедром и голенью с целью отделения обеих голеней; включает нижнюю часть позвоночника, бедра, подвздошную и бедренную кости с прилегающими мякотными тканями и кожей; могут быть удалены гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники.



Рисунок 52

1301 ГОЛОВА С ЯЗЫКОМ

Голову получают путем ее отделения от тушки в верхней части шеи; включает кости и содержимое черепа с клювом, с прилегающей мякотной тканью и кожей.

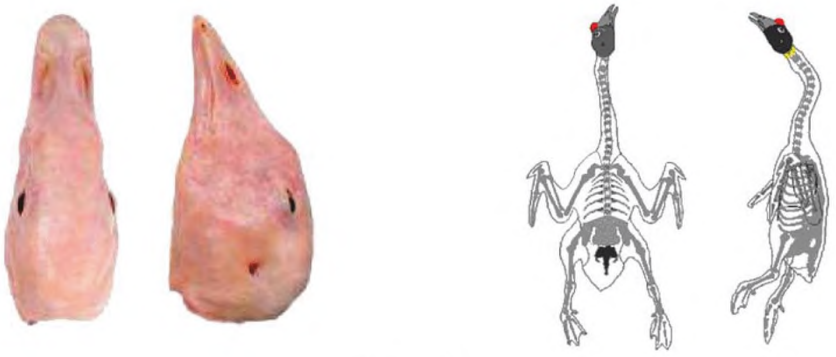


Рисунок 53

1302 ГОЛОВА БЕЗ ЯЗЫКА

Голову без языка получают из головы (1301) путем удаления языка; включает кости и содержимое черепа с клювом, с прилегающей мякотной тканью и кожей.

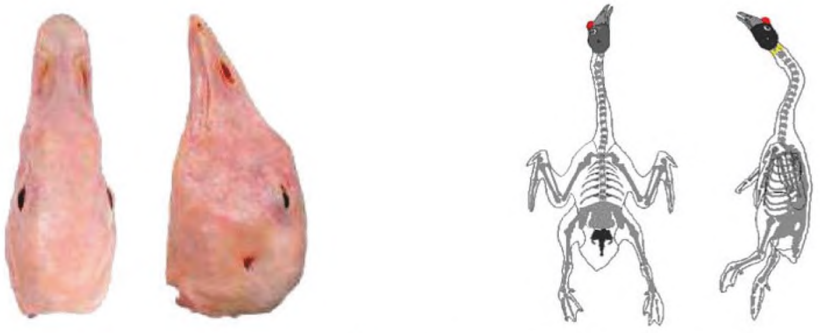


Рисунок 54

1303 ГОЛОВА С ЦЕЛОЙ ШЕЕЙ

Голову с шеей получают путем ее отделения от потрошеной тушки с головой (0102) в месте плечевого сустава; включает кости черепа, клюв и целую шею с мякотной тканью и кожей; язык может быть удален; удалена тушка потрошеная (0106).

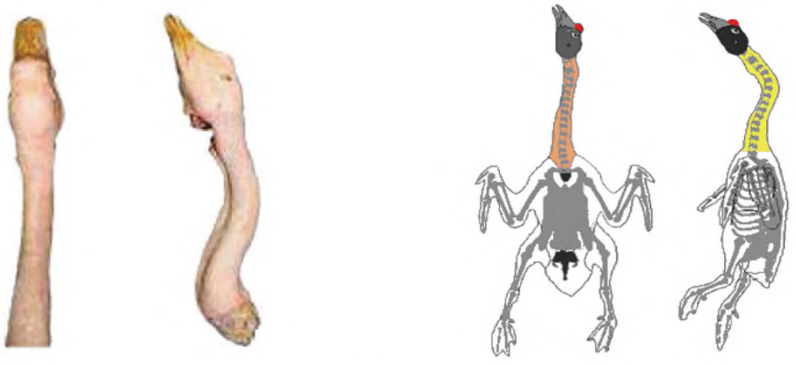


Рисунок 55

1304 ГОЛОВА С ПОЛОВИНОЙ ШЕИ

Голову с половиной шеи получают путем ее отделения от потрошеной тушки с головой (0102) в середине шеи; удаляют потрошеную тушку с половиной шеи (0104); включает кости черепа, клюв и часть шеи с мякотной тканью и кожей; язык может быть удален.

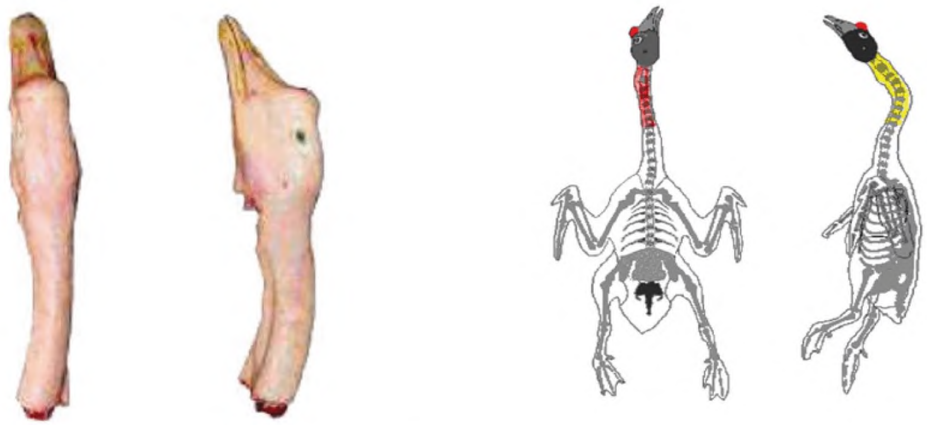


Рисунок 56

1305 ЯЗЫК

Язык состоит из собственно языка и подъязычной кости (без шилоподъязычной мышцы). Дыхательное горло, три трахеальных кольца, лимфатические узлы, слюнные железы, жир и прилегающий жир на поперечной и вентральной поверхностях языка удалены.



Рисунок 57

1401 ШЕЯ

Шею получают путем ее отделения от тушки в районе плечевого сустава и удаления головы; включает шейные позвонки с прилегающей мякотной тканью и/или/без кожи.



Рисунок 58

1501 ГУЗКА

Гузку получают путем разделки тушки по суставу, соединяющему позвоночник и копчиковый позвонок; состоит из копчика с прилегающей мякотной тканью и кожей; удаляют копчиковую железу; тушка удалена.



Рисунок 59

1601 ПЛЮСНЫ НОГ ОБРАБОТАННЫЕ

Обработанные плюсны ног получают путем отделения части ноги от тушки приблизительно на уровне шпоры; включают части плюсневой кости и четырех пальцев (фаланг) с прилегающей мякотной тканью и кожей; удалены оболочка когтей, желтый кожный эпидермис, покрывающий плюсны, и тушка.



Рисунок 60

1602 НОГИ ОБРАБОТАННЫЕ

Обработанные ноги получают путем их отделения от тушки по суставу между плюсневой и большой берцовой костями; удаляют тушку, оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий ногу; включает плюсневую кость и четыре пальца (фаланги) с прилегающей мякотной тканью и кожей.



Рисунок 61

1603 ПЛЮСНЫ НОГ НЕОБРАБОТАННЫЕ

Необработанные плюсны ног получают путем отделения части ноги от тушки по суставу плюсневой кости, находящемуся приблизительно на уровне шпор; включают части плюсневой кости и четырех пальцев (фаланги) с прилегающей мякотной тканью и кожей; не удаляют оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий плюсны; тушка удалена.

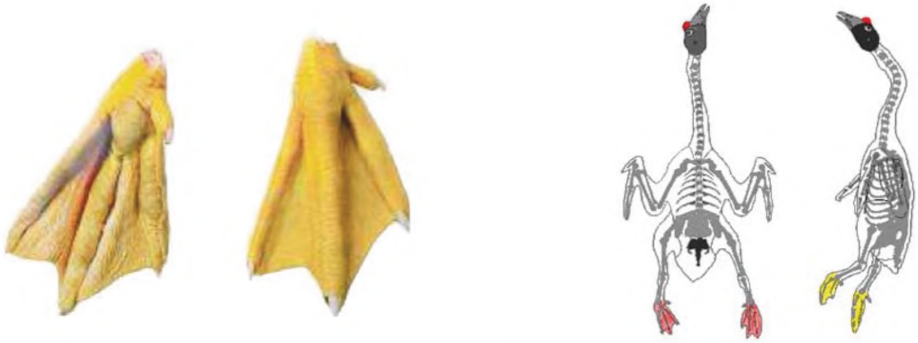


Рисунок 62

1604 НОГИ НЕОБРАБОТАННЫЕ

Необработанные ноги получают путем их отделения от тушки по суставу между плюсневой и большой берцовой костями; включает плюсневую кость и четыре пальца (фаланги) с прилегающей мякотной тканью и кожей; не удаляют оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий ногу; тушка удалена.



Рисунок 63

1701 МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК, РАЗРЕЗАННЫЙ В ВИДЕ БАБОЧКИ

Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки, получают путем его извлечения из внутренней полости тушки; разрезают горизонтально и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого; состоит из одной части мышечного отдела пищеварительного тракта, имеющей несколько неправильную форму; удалены жир и прилегающие органы.



Рисунок 64

1702 МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК, РАЗРЕЗАННЫЙ V-ОБРАЗНО

Мышечный желудок, разрезанный V-образно, получают путем его извлечения из внутренней полости тушки; разрезают вертикально и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого; состоит из одной части мышечного отдела пищеварительного тракта, имеющей несколько неправильную форму; удалены жир и прилегающие органы.



Рисунок 65

1801 ПЕЧЕНЬ

Печень получают путем ее извлечения из внутренней полости тушки; удаляют желчный пузырь; печень представляет собой гладкий орган коричневато-красного цвета с одной или более долями неправильной формы и неодинакового размера.



Рисунок 66

1802 ЖИРНАЯ ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ

Жирную гусиную печень получают путем ее извлечения из внутренней полости тушки; печень представляет собой гладкий орган желтовато-белого цвета с одной или более долями неправильной формы и неодинакового размера. Эта печень используется для производства «фуа-гра» с высоким содержанием жира, ее вес обычно превышает 500 грамм; удален желчный пузырь.



Рисунок 67

1901 СЕРДЦЕ БЕЗ ВЕРХУШКИ АОРТАЛЬНОГО КЛАПАНА

Сердце без верхушки аортального клапана получают путем его извлечения из внутренней полости тушки; представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение; удалены прилегающий к сердцу жир, околосердечная сумка и верхушка аортального клапана.



Рисунок 68

1902 СЕРДЦЕ С ВЕРХУШКОЙ АОРТАЛЬНОГО КЛАПАНА

Сердце с верхушкой аортального клапана получают путем его извлечения из внутренней полости тушки; представляет собой мышечный орган с прилегающей сердечной тканью, который обеспечивает кровообращение; не удалены прилегающий к сердцу жир, околосердечная сумка и верхушка аортального клапана.



Рисунок 69

2001 КОЖА ГРУДКИ

Кожа грудки представляет собой наружный слой ткани, покрывающий грудную область тушки, грудку или половину грудки. Кожа шеи удалена.



Рисунок 70

2002 КОЖА БЕДРА/ОКОРОЧКА

Кожа бедра/окорочка представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область бедра, задней части или окорочка.



Рисунок 71

2003 КОЖА ТУШКИ

Кожа тушки представляет собой наружный слой ткани, покрывающий всю тушку, за исключением области шеи.



Рисунок 72

2004 КОЖА ШЕИ

Кожа шеи представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область шеи.



Рисунок 73

2101 АБДОМИНАЛЬНЫЙ ЖИР

Абдоминальный жир представляет собой массу жировой ткани, находящейся в брюшной полости и прилегающей к тазовым костям.

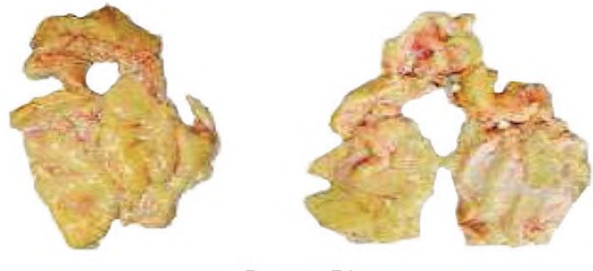


Рисунок 74

Библиография

[1] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 637.54:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: продукты убоя гусей, тушки и их части, торговые описания, требования, определяемые покупателем, минимальные требования, упаковочные материалы

БЗ 11—2017/201

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Ю. Митрофанова*
Компьютерная верстка *А.А. Ворониной*

Сдано в набор 11.10.2017. Подписано в печать 30.10.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 6,05. Уч.-изд. л. 5,47. Тираж 28 экз. Зак. 2126.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru