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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34121— 2017

МЯСО ЦЕСАРОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Технические условия

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 14 июля 2017 г. № 101-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 сентября 2017 г. № 1213-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34121—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 февраля 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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 национального органа Российской Федерации по стандартизации

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО ЦЕСАРОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Технические условия

Guinea meat (carcasses and their parts).Specifications

Дата введения — 2019—02—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо цесарок и цесарят — тушки и их части (далее — мясо цесарок), предназначенное для реализации в торговле, производстве продуктов питания и использования на предприятиях (цехах) общественного питания.

Стандарт не распространяется на мясо цесарок с добавленными ингредиентами, включая воду.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ ISO 5553—2013 Мясо и мясные продукты. Обнаружение полифосфатов

ГОСТ ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.0—2016 Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1—2017 Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 7702.2.7—2013 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления бактерий рода Proteus

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

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

ГОСТ EN 14083—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18292—2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

ГОСТ 23042—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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 28825—90 Мясо птицы. Приемка*

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

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

ГОСТ 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка**

ГОСТ 31467—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ 31468—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 31470—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31930—2012 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги

ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes

ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

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.

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54349—2011 «Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки».

** Не действует в Российской Федерации.

3 Классификация

3.1 В зависимости от возраста птицы мясо подразделяют на мясо цесарок и мясо цесарят.

3.2 Мясо цесарок выпускают в виде целых тушек и их частей: полутушки, четвертины передние и задние, грудки, окорочка, крылья, голень и бедра.

3.3 В зависимости от температуры в любой точке измерения мясо цесарок по термическому состоянию подразделяют:

- на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы с температурой не выше 25 °С;
- охлажденное с температурой от минус 1 °С до плюс 4 °С включительно;
- замороженное с температурой не выше минус 12 °С.

3.4 В зависимости от упитанности и качества обработки тушки цесарок и цесарят подразделяют на 1-й и 2-й сорта.

4 Технические требования

4.1 Мясо цесарок должно соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт, и вырабатываться по технологической инструкции по производству мяса птицы с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Тушки и их части должны соответствовать следующим требованиям:

- быть хорошо обескровленными, чистыми;

не иметь:

- посторонних включений (например, стекла, резины, металла);
- посторонних запахов;
- фекальных загрязнений;
- видимых кровяных сгустков;
- остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;
- холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.

4.2.2 Тушки подразделяют:

- на потрошеные — тушки, у которых 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 (допускается выпускать с легкими и почками);
- потрошеные с комплектом потрохов и шеей — потрошеные тушки, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованный в упаковку, разрешенную для контакта с аналогичными пищевыми продуктами.

4.2.3 По упитанности и качеству обработки тушки подразделяют на 1-й и 2-й сорта в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

4 Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика тушек			
	цесарок		цесарят	
	1-й сорт	2-й сорт	1-й сорт	2-й сорт
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел)	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на животе и в виде прерывистой полоски на спине.	Мышцы развиты удовлетворительно. Форма груди кругловатая. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира на нижней части живота. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах	Мышцы развиты хорошо. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира на нижней части живота и в виде прерывистой полоски на спине	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Незначительные отложения жира на нижней части живота. Киль грудной кости может выделяться. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы			
Цвет: мышечной ткани кожи подкожного и внутреннего жира	От бледно-розового до розового Светло-желтый или желтовато-розовый, допускается темная пигментация кожи Бледно-желтый или желтый			
Степень снятия оперения	Оперение полностью удалено			
	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки
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 каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций			
	Киль грудной кости окостеневший		Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый	
		Допускается незначительное искривление киля грудной кости		Допускается незначительное искривление киля грудной кости

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

4.2.5 Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса цесарок, — не более 4 %.

4.2.6 Не допускаются для реализации, а направляются только в промышленную переработку для производства продуктов питания тушки:

- цесарок и цесарят, не соответствующие по качеству обработки требованиям 2-го сорта;
- плохо обескровленные;
- с кровоподтеками, после их удаления;
- с наличием выраженных наминов, после их удаления;
- с пятнами желчи, после их удаления;
- со значительным количеством царапин на спине;
- с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей;
- с искривлениями спины и грудной кости;
- с холодильными ожогами;

4.2.7 Части тушек вырабатывают из тушек, соответствующих требованиям настоящего стандарта.

4.2.8 Повторное замораживание мяса цесарок не допускается.

4.2.9 Микробиологические показатели мяса цесарок не должны превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

4.2.10 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, антибиотиков и диоксинов в мясе цесарок не должно превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

Для выработки мяса цесарок следует применять цесарок и цесарят по ГОСТ 18292, убой которых проводят на предприятиях, функционирующих в соответствии с требованиями [1] и действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства, действующего на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна отвечать требованиям [2] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт, быть четкой и должна обеспечивать стойкость при хранении, транспортировании и реализации.

Не допускается маркировать тушки электроклеймением.

4.4.2 Маркировка потребительской упаковки — по [2] или нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт, с указанием дополнительных сведений: обозначения настоящего стандарта, термического состояния, сорта.

Информационные данные о пищевой ценности 100 г мяса цесарок приведены в приложении А.

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по [2] или нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Пределы температуры», «Скоропортящийся груз».

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

4.4.4 Маркировка мяса цесарок, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.4.5 Вид убоя птицы (например, кошерный, халяльный) указывают по требованию потребителя.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт, документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность мяса цесарок при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Мясо цесарок, предназначенное для реализации, выпускают упакованным в потребительскую упаковку.

В потребительской упаковке может содержаться как одна, так и несколько единиц частей тушки, для тушек — только одна.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных единиц продукции для реализации в системе общественного питания и промышленной переработки.

4.5.3 В качестве потребительской и групповой упаковки применяют:

- пакеты из полимерных материалов по ГОСТ 10354, которые скрепляют термосвариванием или закрепляют металлическими скобами или липкой лентой;
- лотки из полимерных материалов с последующим обертыванием в полимерную пленку по ГОСТ 10354, которую скрепляют термосвариванием или липкой лентой;
- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без них;
- пленку полимерную по ГОСТ 10354.

4.5.4 Мясо цесарок в потребительской и групповой упаковке укладывают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или полимерные.

4.5.5 В каждую транспортную упаковку укладывают мясо цесарок одного наименования, сорта и термического состояния, одного вида упаковки и одной даты выработки.

4.5.6 Допускается использовать другие виды упаковки, скрепляющих средств и упаковочных материалов, разрешенных к применению для контакта с аналогичными пищевыми продуктами и соответствующих требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающих сохранность и качество мяса цесарок при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.7 Упаковка мяса цесарок, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5.8 Масса нетто мяса цесарок в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы — по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки и объем выборок — по ГОСТ 28825.

5.2 Мясо цесарок принимают партиями. Определение партии — по [1].

5.3 Органолептические показатели и температуру мяса цесарок определяют в каждой партии.

5.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических и микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, антибиотиков устанавливает изготовитель продукции.

5.5 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.6 Контроль на отсутствие добавленных ингредиентов, в том числе полифосфатов, проводят в случае разногласий, а также по требованию контролирующих организаций.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 31467, ГОСТ 7702.2.0.

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

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

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

6.5 Определение органолептических показателей по ГОСТ 31470, температуры мяса цесарок, массы нетто упаковочной единицы — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.6 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

6.7 Определение массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса цесарок, — по ГОСТ 31930.

Для определения показателя в охлажденном мясе пробу, отобранную по 6.1, предварительно замораживают при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта не выше минус 12 °С.

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 31707, ГОСТ 31266;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- ртути — по ГОСТ 26927.

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

6.10 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31903, ГОСТ 31694 и нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение диоксинов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.12 Определение микробиологических показателей:

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

сальмонелл — по ГОСТ 31659, ГОСТ 31468;

Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031;

- бактерий рода Proteus — по ГОСТ 7702.2.7 (для охлажденного мяса сроком годности более семи дней).

6.13 Обнаружение полифосфатов — по ГОСТ ISO 5553.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Мясо цесарок транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований [1] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

Остывшее мясо цесарок транспортированию и хранению не подлежит.

7.2 Транспортирование мяса цесарок, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7.3 Срок годности устанавливает изготовитель в зависимости от технологической оснащенности предприятия, современного оборудования, от применения новых упаковочных материалов, современных средств контроля и т. п., согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемые сроки годности мяса цесарок приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности мяса цесарок и цесарят в 100 г продукта

А.1 Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности мяса цесарок и цесарят в 100 г продукта приведены в таблицах А.1—А.3.

Таблица А.1 — Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности в 100 г тушки

Наименование тушек	Белок, г, не менее	Жир, включая внутренний, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта	
			кДж	ккал
Тушка цесарок 1-го сорта	27	5,0	630	150
Тушка цесарок 2-го сорта	26	4,0	590	140
Тушка цесарят 1-го сорта	25	1,0	460	110
Тушка цесарят 2-го сорта	24	0,5	420	100

Таблица А.2 — Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности частей тушек цесарок в 100 г продукта

Наименование частей тушек цесарок	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта	
			кДж	ккал
Полутушка	27	5,0	630	150
Четвертина передняя	27	3,5	590	140
Четвертина задняя	26	5,0	630	150
Грудка	27	3,5	590	140
Окорочок	26	5,0	630	150
Крыло	24	4,0	540	130
Голень	25	3,5	540	130
Бедро	25	4,0	540	130

Таблица А.3 — Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности частей тушек цесарят в 100 г продукта

Наименование частей тушек цесарят	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта	
			кДж	ккал
Полутушка	24	0,5	420	100
Четвертина передняя	25	0,5	420	100
Четвертина задняя	24	0,5	420	100
Грудка	25	0,5	420	100
Окорочок	25	0,5	420	100
Крыло	24	0,4	420	100
Голень	25	0,4	420	100
Бедро	24	0,5	420	100

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности мяса цесарок

Б.1 Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса цесарок при температуре воздуха в холодильной камере от минус 2 °С до плюс 2 °С включительно: тушек - не более 5 сут, частей тушек — не более 2 сут со дня выработки.

Б.2 Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса цесарок со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта:

- не выше минус 12 °С — тушек в потребительской упаковке — не более 8 мес, в групповой — не более 4 мес; частей тушек — не более 1 мес;
- не выше минус 18 °С — тушек в потребительской упаковке — не более 12 мес, в групповой — не более 8 мес; частей тушек — не более 3 мес;
- не выше минус 25 °С — тушек в потребительской упаковке — не более 14 мес, в групповой — не более 11 мес.

Библиография

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

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

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

УДК 637.54:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: мясо цесарок, мясо цесарят, влага, термическое состояние, упитанность, сорт, потрошеная тушка, части тушки

БЗ 9—2017/67

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.А. Ворониной*

Сдано в набор 27.09.2017. Подписано в печать 05.10.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,27. Тираж 30 экз. Зак. 1899.

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