ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 57494— 2017

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА КУР И ИНДЕЕК

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Птицеводство и продукция птицеводства»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 июня 2017 г. № 506-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2017

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 5
4 Классификация 5
5 Технические требования 8
5.1 Общие требования 8
5.2 Характеристики 8
5.3 Требования к сырью и материалам 15
5.4 Маркировка 18
5.5 Упаковка 18
6 Правила приемки 19
7 Методы контроля 19
8 Транспортирование и хранение 20
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г кулинарных изделий 21
Приложение Б (справочное) Способ употребления 23
Приложение В (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий 24
Библиография 25

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА КУР И ИНДЕЕК

Технические условия

Culinary products from meat of chicken and turkey. Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные, запеченные и жареные кулинарные изделия из мяса кур и индеек (далее — кулинарные изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 276 Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия

ГОСТ 745 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ ISO 973 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ 975 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 4288 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 5784 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6002 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 6309 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 6882 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 7022 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7176 Картофель свежий продовольственный, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

ГОСТ 7730 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7758 Фасоль продовольственная. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 7977 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9792 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

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

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

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 10582 Семена льна масличного. Промышленное сырье. Технические условия

ГОСТ 11293 Желатин. Технические условия

ГОСТ 12095 Кунжут для переработки. Технические условия

ГОСТ 13843 Катанка алюминиевая. Технические условия

ГОСТ 13908 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14176 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 14838 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

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

ГОСТ 15979 Фасоль стручковая консервированная. Технические условия

ГОСТ 16832 Орехи грецкие. Технические условия

ГОСТ 16833 (UNECE STANDARD DDP-02:2001) Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 17308 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 17471 Консервы. Соусы овощные. Общие технические условия

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 21816 Трава чабреца обмолоченная. Технические условия

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23231 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25292 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27842 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 28402 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 28414 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия

ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29052 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 29299 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29301 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31452 Сметана. Технические условия

ГОСТ 31463 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31466 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

ГОСТ 31473 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 31476 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31490 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

ГОСТ 31491 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

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

ГОСТ 31638 Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты Е451. Технические условия

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31655 Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия

ГОСТ 31657 Субпродукты птицы. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 31725 Добавки пищевые. Натрия фосфаты Е339. Общие технические условия

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31752 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

ГОСТ 31761 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

ГОСТ 31777 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31788 (CODEX STAN 131-1981) Орехи фисташковые неочищенные. Технические условия

ГОСТ 31796 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31805 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31962 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

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

ГОСТ 32009 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32188 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ 32225 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32260 Сыры полутвердые. Технические условия

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

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

ГОСТ 32589 Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия

ГОСТ 32856 Укроп свежий. Технические условия

ГОСТ 32878 (UNECE STANDARD FFV-59:2010) Пастернак корневой свежий. Технические условия

ГОСТ 32896 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33318 Грибы сушеные. Технические условия

ГОСТ 33494 Капуста белокочанная свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33540 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33562 (UNECE STANDARD FFV-18:2011) Чеснок свежий. Технические условия

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33790 Кишки и мочевые пузыри говяжьи. Технические условия

ГОСТ 33791 Кишки и мочевые пузыри свиные. Технические условия

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

ГОСТ 33854 Капуста брокколи свежая. Технические условия

ГОСТ 33931 Горох овощной свежий. Технические условия

ГОСТ 33952 Капуста цветная свежая. Технические условия

ГОСТ Р ИСО 7540 Паприка молотая порошкообразная. Технические условия

ГОСТ Р 50454 (ИСО 3811—79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455 (ИСО 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51447 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51480 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51783 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51808 (ЕЭК ООН FFV-52:2010) Картофель продовольственный. Технические условия

ГОСТ Р 52189 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52253 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

ГОСТ Р 52686 Сыры. Общие технические условия

ГОСТ Р 52791 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 53876 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 53972 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 54050 Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия

ГОСТ Р 54315 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ Р 54367 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 54463 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ Р 54676 Жиры птицы пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 54677 Консервы. Грибы маринованные, соленые и отварные. Общие технические условия

ГОСТ Р 54678 Продукты томатные консервированные. Общие технические условия

ГОСТ Р 54683 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия

ГОСТ Р 54704 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия

ГОСТ Р 55290 Крупа гречневая. Общие технические условия

ГОСТ Р 55465 Грибы быстрозамороженные. Технические условия

ГОСТ Р 55485 Продукты из шпика. Технические условия

ГОСТ Р 55644 (ЕЭК ООН FFV-59:2010) Сельдерей свежий. Технические условия

ГОСТ Р 55904 Петрушка свежая. Технические условия

ГОСТ Р 55909 Чеснок свежий. Технические условия

ГОСТ Р 56562 Базилик свежий — зелень. Технические условия

ГОСТ Р 56565 Кабачки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ Р 56636 Грибы вешенки свежие культивируемые. Технические условия

ГОСТ Р 56827 (UNECE STANDARD FFV-24:2012) Грибы шампиньоны свежие культивируемые. 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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 32589.

4 Классификация

4.1 Классификация кулинарных изделий — по ГОСТ 32589.

4.1.2 Кулинарные изделия в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов подразделяют на изделия из мяса (пищевых субпродуктов) кур и индеек.

Примечание — При использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух видов птицы кулинарные изделия называют «из мяса птицы».

4.1.3 В зависимости от технологии изготовления кулинарные изделия подразделяют на вареные, запеченные и жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле, во фритюре.

4.1.4 В зависимости от количества используемого сырья [кускового мяса, мяса птицы механической обвалки (МПМО) и пищевых субпродуктов] кулинарные изделия подразделяют на следующие сорта: экстра, высший, первый, второй и третий.

4.2 Ассортимент кусковых мясокостных кулинарных изделий по сортам и видам изделий приведен в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><td rowspan="3">Вид кулинарных изделий</td><td colspan="5">Ассортиментное наименование кусковых мясокостных кулинарных изделий по сортам</td></tr>
<tr><td colspan="2">кусочки массой более 150 г</td><td colspan="3">кусочки массой менее 150 г</td></tr>
<tr><td>экстра</td><td>высший</td><td colspan="3">первый</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Вареные, запеченные, жареные</td><td rowspan="8">тушка, полутушка, локтевая часть крыла индейки, грудка, полугрудка, плечевая часть крыла птицы</td><td rowspan="8">тушка, полутушка, локтевая часть крыла куриные, окорочок, бедро, голень тушки птицы</td><td>шашлычок</td><td>жаркое с овощами</td><td>рагу домашнее</td></tr>
<tr><td colspan="3">смесь мясокостных кусочков птицы спинки, гузки</td></tr>
<tr><td colspan="2">крыла без кисти массой</td><td>кисти крыла и шеи массой</td></tr>
<tr><td>до 75 г</td><td>до 50 г</td><td>до 30 г</td></tr>
<tr><td colspan="3">с массовой долей мясной части, не менее</td></tr>
<tr><td>51 %</td><td>70 %, в т.ч. сердце и печень</td><td>60 %, в т.ч. потроха</td></tr>
<tr><td colspan="3">с массовой долей кожи и жира не более 25 %</td></tr>
</table>

4.3 Ассортимент кусковых бескостных кулинарных изделий по сортам и видам изделий приведен в таблице 2.

Таблица 2

<table>
<tr><td rowspan="3">Вид кулинарных изделий</td><td colspan="8">Ассортиментное наименование кусковых бескостных кулинарных изделий по сортам</td></tr>
<tr><td colspan="2">кусочки массой более 150 г</td><td colspan="6">кусочки массой менее 150 г</td></tr>
<tr><td>экстра</td><td>высший</td><td colspan="3">экстра</td><td colspan="3">высший</td><td colspan="2">первый</td></tr>
<tr><td rowspan="7">Вареные, запеченные, жареные</td><td rowspan="7">Филе, большое и/или малое птицы, эскалоп «Медальон», антрекот с начинкой, лангет пластованный «Язычок» — из филе птицы</td><td rowspan="7">Барбекю «Московское», шницель «Арбатский», ромштекс «Отбивной» — из мякоти бедра индюшиного и окорочков куриных</td><td>Мясо «По-строгановски»</td><td colspan="2">Азу «Российское»</td><td>Гуляш «Казачий»</td><td rowspan="7"></td><td>«Мясо-спагетти»</td><td>Рагу из потрохов</td></tr>
<tr><td colspan="4">Мясо птицы нарезанное из</td><td colspan="2">Кусочки мясной прирези с кожей и жиром или без них</td></tr>
<tr><td>грудки</td><td colspan="2">окорочков</td><td>обрези</td><td>от потрошеной тушки, шеи с включением сердца и желудков</td><td>с включением потрохов</td></tr>
<tr><td colspan="3">соломкой</td><td>кубиками</td><td colspan="2">с массовой долей мясной прирези не менее</td></tr>
<tr><td colspan="2">70 %</td><td>51 %</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 2

Вид кулинарных изделий	Ассортиментное наименование кусковых бескостных кулинарных изделий по сортам						
	кусочки массой более 150 г		кусочки массой менее 150 г				
	экстра	высший	экстра	высший	первый		
Вареные					Рагу птичье: кусочки мясной прирези с кожей и жиром или без них от крыла и спинки		
Запеченные, жареные					Поджарка «Славянская»: кусочки мясной прирези с кожей и жиром или без них от крыла и спинки		

4.4 Ассортимент рубленых кулинарных изделий, в том числе фаршированных, по сортам и по видам изделий приведен в таблице 3.

Таблица 3

Вид кулинарных изделий	Ассортиментное наименование рубленых кулинарных изделий по сортам							
	экстра	высший	экстра	высший		первый	второй	третий
Запеченные, жареные	Котлета «По-киевски»	Зразы «Изыск»	Шницели		Котлеты			
			«Банкетный»	«Старорусский»	«Пожарские»	«Сытные»	«Рубленые»	«Ленивые»
	Филе птицы с начинкой	Мясо птицы от окорочков с начинкой	Мясо от грудной, плечевой и локтевой частей крыла птицы	Мясо от окорочков и спинки птицы		Перемешанное с компонентами* согласно рецептуре мясо птицы разной степени измельчения		
* В качестве компонентов применяют сырье по 5.3.1.								

4.5 Ассортимент рубленых кулинарных изделий в оболочке или форме по сортам и видам изделий приведен в таблице 4.

Таблица 4

Ассортиментное наименование рубленых кулинарных изделий в оболочке по сортам							
экстра		высший		первый	второй		
Колбаски запеченные и жареные					Паштеты вареные и запеченные		
«Пикник»	«Заздравные»	«Сказка»	«Купаты-гриль»	«Аппетитные»	«К завтраку»	«Нежный»	«Фиеста»
Равномерно перемешанный фарш разной степени измельчения с компонентами* согласно рецептуре в оболочке					Тонкоизмельченная однородная масса с компонентами* согласно рецептуре в натуральной, искусственной, полимерной или другой комбинированной оболочке или форме		
* В качестве компонентов применяют сырье по 5.3.1.							

5 Технические требования

5.1 Общие требования

Кулинарные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и вырабатываться в соответствии с технологической инструкцией по производству конкретного ассортиментного наименования с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил, установленных [2], [3].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям кусковые мясокостные кулинарные изделия с кожей или без нее должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 5 и 6.

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и норма для кусковых мясокостных кулинарных изделий с кожей или без нее по сортам											
	экстра						высший					
	грудка	полугрудка	локтевая часть крыла индейки	тушка	полутушка	плечевая часть крыла птицы	окорочок	бедро	голень	локтевая часть крыла куриная	тушка	полутушка
	индейки						куриная					
Внешний вид	Изделия без остатков внутренних органов в тушке и ее частях, поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера, покрыта декоративной смесью пряностей и специй или без них согласно рецептуре, равномерно обработанные, свойственные анатомической части, формованные и/или фаршированные, в оболочке, пленке, сетке, в панировке или без них. Допускается незначительное наличие влаги и/или желе в потребительской упаковке (оболочке, пленке)											
Консистенция	Плотная, мясо нежное											
Цвет	Поверхность вареных или запеченных изделий — от беловатого до светло-желтого с коричневатым оттенком, для жареных — от золотисто-коричневого до темно-коричневого											
Вид на разрезе	Кусковое мясо куриное или индюшиное анатомической и/или неопределенной формы от грудной части и крыльев с кожей или без нее от бело-розового до розовато-красноватого цвета, от окорочков — от темно-розового до красноватого, с допускаемыми видимыми прослойками влаги и/или желе на основе кожи и жира от желтовато-сероватого до розово-красноватого оттенка											
Запах и вкус	Свойственные вареному, запеченному и жареному виду продукта, с ароматом специй, вкус в меру соленый, без посторонних запаха и привкуса											
Форма и размер	Свойственные тушке, полутушке или ее части и/или иной конфигурации согласно используемым оболочкам, сеткам, пленкам и формам											
Массовая доля белка, %, не менее	18,0						14,0					
Массовая доля жира, %, не более	10,0						20,0					
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,0											
Массовая доля крахмала (при использовании его или пшеничной муки), %, не более	7,0											
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, включая добавленный, %, не более	0,8											
Остаточная активность кислой фосфатазы*, %, не более	0,006											
* Для вареных изделий.												

Окончание таблицы 5

Примечание — Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлено для кулинарных изделий, в рецептуре которых предусмотрено использование фосфатов.

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и норма для кусковых мясокостных кулинарных изделий с кожей и жиром или без них, вареных, запеченных и жареных первого сорта		
	шашлычок	жаркое с овощами	рагу домашнее
Внешний вид	Кусочки произвольной формы от спинки, гузки, кожи с жиром		
	крыла без кисти	сердца с печенью	кисти крыла, шеи и потрохов
	без остатков внутренних органов, кожа без пеньков и волосовидного пера, массой		
	до 75 г	до 50 г	до 30 г
	перемешанные в соусе однородной, не расслоившейся массы, с включением рецептурных компонентов		
Консистенция	Хорошо обработанные кусочки мяса и потрохов в соусной эмульсии		
Цвет	Свойственный вареным, запеченным или жареным кусочкам мяса и потрохов, равномерно распределенных в соусе с оттенком, характерным для конкретной рецептуры		
Запах и вкус	Свойственные вареным, запеченным и жареным мясу и потрохам, с ароматом специй, в меру соленые, без посторонних запаха и привкуса и характерным запахом и вкусом соуса согласно рецептуре изделия		
Форма и размер	Свойственные размеру и форме используемых подложек, пакетов и форм		
Массовая доля белка, %, не менее	12		
Массовая доля жира, %, не более	30		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5		
Массовая доля крахмала (при использовании его или пшеничной муки), %, не более	7		
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, включая добавленный, %, не более	0,8		
Остаточная активность кислой фосфатазы*, %, не более	0,006		

* Для вареных изделий.

Примечание — Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлено для кулинарных изделий, в рецептуре которых предусмотрено использование фосфатов.

5.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям кусковые бескостные кулинарные изделия с кожей или без нее должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 7 и 8.

Таблица 7

<table>
<tr><td rowspan="5">Наименование показателя</td><td colspan="7">Характеристика и норма для кусковых бескостных вареных, запеченных и жареных кулинарных изделий по сортам</td></tr>
<tr><td colspan="4">экстра (без кожи)</td><td colspan="3">высший (с кожей или без)</td></tr>
<tr><td>Филе, филе большое, филе малое</td><td>Эскалоп «Медальон»</td><td>Антрекот с начинкой</td><td>Лангет пластованный «Язычок»</td><td>Барбекю «Московское»</td><td>Шницель «Арбатский»</td><td>Ромштекс «Отбивной»</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Внешний вид</td><td colspan="7">Мясная мякоть без боковых бахромок и глубоких надрезов</td></tr>
<tr><td colspan="4">от грудной части</td><td colspan="3">от окорочков и/или бедра</td></tr>
<tr><td colspan="2">яйцевидной формы</td><td rowspan="2">слоями или рулетом</td><td rowspan="2">языкообразный длиной 15—18 см</td><td colspan="2">овальными</td><td>округлыми</td></tr>
<tr><td>одним</td><td>двумя</td><td colspan="2">куском(ами)</td><td colspan="3">кусками толщиной</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="7">Антрекот сформован в три слоя или рулетом, поверхность филе и эскалопа равномерно покрыта декоративной смесью пряностей, специй или без них; остальные — сухой или комбинированной сухой и жидкой панировкой согласно рецептуре, равномерно обработаны, формованы в оболочке, пленке, сетке. Допускается незначительное наличие влаги и/или желе в потребительской упаковке (оболочке, пленке)</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="7">Для мясной части — плотная и достаточно нежная; для соуса — свойственная ее конкретному виду</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td colspan="7">Свойственный отварным, и/или вареным, и/или запеченным изделиям, цвет поверхности — от беловатого до светло-желтого с коричневатым оттенком, для жареных — от золотисто-коричневого до темно-коричневого, для соуса — свойственный его конкретному виду</td></tr>
<tr><td>Вид на разрезе</td><td colspan="7">Кусковое мясо куриное или индюшиное с кожей или без нее от бело-розового до розовато-красноватого цвета, с видимыми прослойками начинки и/или влаги, желе на основе кожи и жира от желтовато-сероватого до розово-красноватого оттенка</td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="7">Свойственные вареному, запеченному и жареному виду продукта, с ароматом пряностей, вкус в меру соленый, без посторонних запаха и привкуса</td></tr>
<tr><td>Форма и размер</td><td colspan="7">Свойственные внешнему виду и конфигурации используемых оболочек, сеток, пленок и форм</td></tr>
<tr><td>Массовая доля белка, %, не менее</td><td>18</td><td>18</td><td>18</td><td>18</td><td>14</td><td>14</td><td>14</td></tr>
<tr><td>Массовая доля жира, %, не более</td><td>10</td><td>10</td><td>10</td><td>10</td><td>20</td><td>20</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Массовая доля поваренной соли, %, не более</td><td colspan="7">2,0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля крахмала (при использовании его или пшеничной муки), %, не более</td><td colspan="7">7,0</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 7

Наименование показателя	Характеристика и норма для кусковых бескостных вареных, запеченных и жареных кулинарных изделий по сортам						
	экстра (без кожи)				высший (с кожей или без)		
	Филе, филе большое, филе малое	Эскалоп «Медальон»	Антрекот с начинкой	Лангет пластованный «Язычок»	Барбекю «Московское»	Шницель «Арбатский»	Ромштекс «Отбивной»
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, включая добавленный, %, не более	0,8						
Остаточная активность кислой фосфатазы*, %, не более	0,006						

* Для вареных изделий.

Примечание — Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлено для кулинарных изделий, в рецептуре которых предусмотрено использование фосфатов.

Таблица 8

Наименование показателя	Характеристика и норма для кусковых бескостных кулинарных изделий с кожей или без нее по сортам						
	экстра	высший		первый			
	Мясо «По-строгановски»	Азу «Российское»	Гуляш «Казачий»	Рагу птичье	Поджарка «Славянская»	«Мясо-спагетти»	Рагу из потрохов
Внешний вид	Мясо куриное, индюшиное от			Кусочки мясной прирези с кожей или без нее, без грубой соединительной ткани			
	грудки	окорочков	обрези грудки и/или окорочков			в смеси с	
						сердцем и желудками	потрохами
	нарезанные поперек волокон			массой			
	квадратной соломкой размером 5×0,5×0,5 см		сечением 2,5×2,5 см	до 30 г	до 30 г	до 15 г	до 40 г
	перемешанные в соусе однородной, не расслоившейся массы, с включением рецептурных компонентов						
Консистенция	Хорошо обработанные кусочки мяса и потрохов в соусной эмульсии						
Цвет	Свойственный вареным, запеченным или жареным кусочкам мяса и потрохов, равномерно распределенных в соусе с оттенком, характерным для конкретной рецептуры						

Окончание таблицы 8

Наименование показателя	Характеристика и норма для кусковых бескостных кулинарных изделий с кожей или без нее по сортам						
	экстра	высший		первый			
	Мясо «По-строгановски»	Азу «Российское»	Гуляш «Казачий»	Рагу птичье	Поджарка «Славянская»	«Мясо-спагетти»	Рагу из потрохов
Запах и вкус	Свойственные вареным, запеченным и жареным мясу и потрохам, с ароматом пряностей, в меру соленые, без посторонних запаха и привкуса и характерным запахом и вкусом соуса согласно рецептуре продукта						
Форма и размер	Свойственные размеру и форме используемых подложек, пакетов и форм						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	14,0	14,0	12,0			
Массовая доля жира, %, не более	10,0	20,0	20,0	30,0			
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,0						
Массовая доля крахмала (при использовании его или пшеничной муки), %, не более	7,0						
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, включая добавленный, %, не более	0,8						
Остаточная активность кислой фосфатазы*, %, не более	0,006						

* Для вареных изделий.

Примечание — Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлено для кулинарных изделий, в рецептуре которых предусмотрено использование фосфатов.

5.2.3 По органолептическим и физико-химическим показателям рубленые кулинарные изделия запеченные или жареные, в том числе фаршированные, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 9.

Таблица 9

Наименование показателя	Характеристика и норма для рубленых кулинарных изделий, в т. ч. фаршированных, вареных, запеченных и жареных по сортам						
	экстра	высший	экстра	высший	первый	второй	третий
	Котлеты «По-киевски»	Зразы «Изыск»	Шницели		Котлеты		
			«Банкетный»	«Старорусский»	«Пожарские»	«Сытные»	«Рубленые»	«Ленивые»
Внешний вид	Изделия, имеющие форму						
	рулета с начинкой		плоскую овально-продолговатую, толщиной				
			3,0 см	4,0 см	3,0 см	2,5 см	3,0 см	4,0 см
	равномерно покрытые комбинированной сухой и жидкой и/или сухарной панировкой, без разорванных и ломаных краев или сухарной крошкой из белого хлеба, нарезанного соломкой или брусочками						

Окончание таблицы 9

Наименование показателя	Характеристика и норма для рубленых кулинарных изделий, в т. ч. фаршированных, вареных, запеченных и жареных по сортам							
	экстра	высший	экстра	высший		первый	второй	третий
	Котлеты «По-киевски»	Зразы «Изыск»	Шницели		Котлеты			
			«Банкетный»	«Старорусский»	«Пожарские»	«Сытные»	«Рубленые»	«Ленивые»
Консистенция	Для мясной части — нежная							
Вид на разрезе	Перемешанные согласно рецептуре мясо птицы разной степени измельчения							
	до 3 мм	до 4 мм	до 6 мм	до 8 мм	до 4 мм			
	в середине изделия		—					
	масло сливочное	овощи с яйцом						
Цвет	Свойственный запеченным или жареным изделиям							
Запах и вкус	Свойственные запеченным и жареным изделиям, с ароматом пряностей, в меру соленые, без посторонних запаха и привкуса							
Массовая доля белка, %, не менее	18	14	18	14	14	12	10	8
Массовая доля жира, %, не более	10	20	10	20	20	30	35	40
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,0							
Массовая доля крахмала (при использовании его или пшеничной муки), %, не более	7							
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, включая добавленный, %, не более	0,8							

Примечания

1 Норма массовой доли кальция регламентируется в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю МПМО согласно рецептуре.

2 Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлено для кулинарных изделий, в рецептуре которых предусмотрено использование фосфатов.

5.2.4 По органолептическим и физико-химическим показателям рубленые кулинарные изделия в оболочке или форме должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 10.

Таблица 10

Наименование показателя	Характеристика и норма для рубленых кулинарных изделий в оболочке или форме по сортам							
	Паштеты вареные и запеченные			Колбаски запеченные и жареные				
	первый	второй		экстра		высший		первый
	«К завтраку»	«Нежный»	«Фиеста»	«Пикник»	«Заздравные»	«Сказка»	«Купаты-гриль»	«Аппетитные»
Внешний вид	Тонкоизмельченная однородная масса в натуральной, искусственной, полимерной или другой комбинированной оболочке диаметром от 37 до 90 мм, а также в формах. Допускается тонкий жировой слой под упаковкой в потребительской упаковке			Изделия без повреждения оболочки, слипов, наплывов фарша, диаметром				
				до 37 мм	от 27 до 37 мм	до 27 мм	от 22 до 27 мм	от 14 до 20 мм
Консистенция	Мажущаяся, пастообразная			Плотная				
Вид на разрезе	От серого до розово-красноватого и коричневого, однородной структуры, с включениями компонентов согласно рецептуре свойственного им цвета			Равномерно перемешанный фарш с допускаемым наличием мелкой пористости, цвет — от красного до коричневого, с размером кусочков мяса				
				до 8 мм	до 6 мм	до 4 мм	до 3 мм	до 2 мм
Запах и вкус	Запах приятный, с ароматом приправ, вкус в меру соленый, без посторонних запаха и привкуса, характерный для изделий из мяса птицы							
	и потрохов			и других рецептурных компонентов				
Форма и размер	Свойственные размеру и конфигурации используемых подложек, пакетов и форм							
Массовая доля белка, %, не менее	12	10		18	18	14	14	12
Массовая доля жира, %, не более	30	35		10	10	20	20	30
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,0							
Массовая доля крахмала (при использовании его или пшеничной муки), %, не более	7							
Массовая доля нитрита натрия (при его использовании), %, не более	0,005							
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, включая добавленный, %, не более	0,8							
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более (для вареных изделий)	0,006							

Окончание таблицы 10

Примечания

1 Норма массовой доли кальция регламентируется в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю МПМО согласно рецептуре.

2 Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлено для кулинарных изделий, в рецептуре которых предусмотрено использование фосфатов.

3 Допускается:

- увеличение массовой доли соли в колбасках на 0,3 % в теплый период года (май—сентябрь);
- наличие конденсата в упаковках продуктов, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

4 Не допускаются для реализации кулинарные изделия:

- с загрязнениями оболочки, наплывами фарша над оболочкой и бульонно-жировыми отеками;
- с повреждениями оболочки и с нарушением целостности упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере;
- с наличием пустот на разрезе размером более 5 мм;
- с рыхлым фаршем.

5.2.5 Информационные данные о пищевой ценности 100 г кулинарных изделий представлены в приложении А.

5.2.6 Микробиологические показатели кулинарных изделий не должны превышать норм, установленных [1].

5.2.7 Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и диоксинов в кулинарных изделиях не должно превышать норм, установленных [1].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления кулинарных изделий применяют следующее сырье и материалы:

- тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ 31962 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки индеек, индюшат и их части по ГОСТ 31473 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- мясо птицы механической обвалки по ГОСТ 31490;
- субпродукты птицы пищевые (обработанные печень, сердце и мышечный желудок) по ГОСТ 31657;
- жиры птицы пищевые по ГОСТ Р 54676;
- говядину по ГОСТ 31797, ГОСТ Р 54315 и полученные при ее разделке:
  1) говядину жилованную высшего сорта с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3 %;
  2) говядину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %;
  3) говядину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10 %;
  4) говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12 %;
  5) говядину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке:
  1) свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10 %;
  2) свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани не более 50 %;
  3) свинину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани не более 55 %;
  4) свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани не более 60 %;
  5) грудинку с массовой долей мышечной ткани не более 25 %, обрезки шпика, щековину;
- баранину по ГОСТ 31777, ГОСТ Р 54367 и полученную при ее разделке баранину односортную — мышечную ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10 %;
- конину и жеребятину по ГОСТ 32225 и полученные при их разделке:
  1) конину высшего сорта — мышечную ткань без видимых включений жировой и соединительной тканей;

2) конину жилованную первого сорта — мышечную ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %;

3) конину и жеребятину односортную — мышечную ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10 %;

- замороженные блоки из жилованного мяса (говядина, свинина, баранина, конина, оленина) по ГОСТ Р 54704;
- шпик (хребтовый, боковой, грудинку свиную) по ГОСТ Р 55485;
- эмульсии белково-жировые;
- стабилизатор для мяса птицы белковый;
- белок соевый пищевой, изолированный или концентрированный;
- казеинат натрия пищевой;
- белок животный;
- желатин по ГОСТ 11293;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные) по ГОСТ 31655;
- продукты яичные жидкие и сухие пищевые по ГОСТ 30363;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450 с массовой долей жира 1,5 %, 2,5 %, 3,2 % и обезжиренное;
- молоко коровье цельное и обезжиренное сухое по ГОСТ 33629, ГОСТ Р 52791;
- сметану по ГОСТ 31452;
- сыры твердые по ГОСТ 32260, ГОСТ Р 52686;
- бульоны пищевые;
- жир свиной топленый пищевой высшего сорта по ГОСТ 25292;
- жиры для кулинарии по ГОСТ 28414;
- масло сливочное по ГОСТ 32261, ГОСТ Р 52253;
- маргарин по ГОСТ 32188;
- майонез по ГОСТ 31761;
- масло подсолнечное не ниже первого сорта по ГОСТ 1129;
- соусы томатные по ГОСТ 17471;
- томатное пюре или томатную пасту по ГОСТ Р 54678;
- картофель свежий по ГОСТ 7176, ГОСТ Р 51808;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 33540
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 33494 или замороженную;
- капусту белокочанную сушеную по ГОСТ 32065;
- капусту квашеную белокочанную по ГОСТ Р 53972;
- капусту цветную по ГОСТ 33952;
- капусту брокколи по ГОСТ 33854;
- огурцы соленые по ГОСТ Р 53972;
- томаты зеленые или бурые соленые по ГОСТ Р 53972;
- кабачки свежие по ГОСТ Р 56565;
- перец сладкий стручковый свежий по ГОСТ 13908;
- фасоль продовольственную свежую по ГОСТ 7758;
- фасоль стручковую консервированную по ГОСТ 15979;
- горох овощной свежий по ГОСТ 33931;
- горошек зеленый консервированный по ГОСТ Р 54050;
- овощи быстрозамороженные по ГОСТ Р 54683;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- кайсу, курагу, чернослив по ГОСТ 32896;
- орехи грецкие по ГОСТ 16832;
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- фисташки по ГОСТ 31788;
- семена льна по ГОСТ 10582;
- семена кунжута по ГОСТ 12095;
- грибы свежие;
- грибы шампиньоны свежие по ГОСТ Р 56827;
- грибы вешенки свежие по ГОСТ Р 56636;
- грибы отварные и маринованные по ГОСТ Р 54677;

- грибы быстрозамороженные по ГОСТ Р 55465;
- грибы сушеные по ГОСТ 33318;
- укроп свежий по ГОСТ 32856;
- петрушку свежую (зелень, корнеплод) по ГОСТ Р 55904;
- петрушку быстрозамороженную по ГОСТ Р 54683;
- сельдерей свежий по ГОСТ Р 55644;
- чабрец свежий по ГОСТ 21816;
- базилик свежий по ГОСТ Р 56562;
- зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеные по ГОСТ 32065;
- пастернак корневой свежий по ГОСТ 32878;
- белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные по ГОСТ 32065;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу пшеничную по ГОСТ 276;
- крупу рисовую шлифованную или полированную не ниже первого сорта по ГОСТ 6292;
- крупу гречневую по ГОСТ Р 55290;
- крупу ячневую по ГОСТ 5784;
- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189, не ниже первого сорта;
- муку из твердой пшеницы для макаронных изделий не ниже первого сорта по ГОСТ 31463;
- муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий не ниже первого сорта по ГОСТ 31491;
- муку кукурузную по ГОСТ 14176;
- крахмал картофельный не ниже первого сорта по ГОСТ Р 53876;
- крахмал кукурузный не ниже первого сорта по ГОСТ 32159;
- хлеб из пшеничной муки по ГОСТ 27842;
- изделия хлебобулочные из пшеничной муки по ГОСТ 31805, ГОСТ 31752;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или молотую, помолов № 0, № 1 и № 2, не ниже первого сорта;
- воду питьевую;
- сахар белый кристаллический по ГОСТ 33222;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- фиксатор окраски (нитрит натрия Е250), в том числе в виде посолочных смесей;
- стабилизаторы, регуляторы кислотности (пищевые фосфаты): Е339 по ГОСТ 31725, Е451 по ГОСТ 31638; Е450, Е452;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ Р 51783;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- лук репчатый замороженный — полуфабрикат;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 33562, ГОСТ Р 55909;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- чеснок замороженный измельченный;
- чеснок измельченный консервированный поваренной солью;
- экстракт чеснока;
- перец черный и белый молотые по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ ISO 973;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр молотый по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- паприку молотую по ГОСТ Р ИСО 7540;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- горчицу пищевую готовую;
- смеси пряностей для колбасных изделий;
- декоративные и вкусовые смеси пряностей, декоративные обсыпки;
- смеси пряностей и специй, содержащие капсулированную соль;
- экстракты пряностей;

- комплексные пищевые добавки, пряные смеси, пищевые добавки;
- кишки говяжьи (черевы) обработанные по ГОСТ 33790;
- кишки свиные (черевы) обработанные по ГОСТ 33791;
- кишки бараньи (черевы) обработанные;
- оболочку искусственную белковую «Белкозин», другие искусственные белковые оболочки для колбас, сосисок и сарделек, синтетические оболочки, включая барьерные;
- текстильные оболочки;
- рукав сетчатый из хлопчатобумажных или искусственных волокон;
- пленку целлюлозную (целлофан) по ГОСТ 7730;
- фольгу алюминиевую пищевую по ГОСТ 745;
- шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308 (0,84 ктекс; 1,00 ктекс) или вискозных технических крученых волокон (0,8 ктекс; 1,0 ктекс);
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «Экстра» и «Прима» в три сложения;
- нитки швейные капроновые или другие;
- проволоку катанку алюминиевую по ГОСТ 13843;
- проволоку из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки по ГОСТ 14838;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

5.3.2 Допускается осуществлять замену говядины и/или свинины на баранину, конину в рецептурах конкретных ассортиментных наименований.

5.3.3 Используемые при производстве кулинарных изделий:

- питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям [4];
- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], [5], [6].
- прочее сырье (компоненты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям [1], [7], [8].

5.3.4 Допускается применение аналогичного сырья и материалов, по качеству и безопасности не уступающим требованиям, изложенным в 5.3.1—5.3.3.

5.3.5 Для изготовления кулинарных изделий не допускается применять сырье животного происхождения с изменившимся цветом тканей.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки — по [9] со следующей дополнительной информацией:

- надпись «Упаковано под вакуумом» (в случае использования упаковки под вакуумом);
- надпись «Упаковано в защитной атмосфере» (в случае использования защитной атмосферы);
- обозначение настоящего стандарта.

Способ и место нанесения маркировки на потребительскую упаковку выбирает изготовитель. Допускается наносить информацию на специально выделенное для маркировки место на оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

Допускается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к конкретному продукту.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [9], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры».

5.4.3 Допускается по согласованию не наносить транспортную маркировку на многооборотную упаковку с продукцией, предназначенной для местной реализации.

В каждую единицу транспортной упаковки допускается дополнительно помещать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

Способ употребления кулинарных изделий приведен в приложении Б.

5.4.4 Маркировка кулинарных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [10].

5.5.2 Кулинарные изделия, предназначенные для реализации, выпускают в потребительской упаковке.

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

5.5.3 Кулинарные изделия упаковывают под вакуумом в условиях защитной атмосферы или без них в потребительскую упаковку: полимерные пленки, жесткие лотки с последующим упаковыванием в термоусадочную пленку, полимерные многослойные пленки (ламинаты), термоформуемые пленки, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, комбинированных материалов, алюминиевую фольгу и формы.

Кулинарные изделия, упакованные в потребительскую упаковку, укладывают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ Р 54463, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746.

5.5.4 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

Многооборотная транспортная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

5.5.5 Допускается использовать другие виды упаковки, использование которых разрешено для контакта с аналогичными пищевыми продуктами и обеспечивает их качество и безопасность при соблюдении условий транспортирования и хранения в течение всего срока годности.

5.5.6 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают изделия одного наименования, одного термического состояния, одного типоразмера потребительской упаковки, одной даты изготовления и одного срока годности.

5.5.7 Отклонения массы нетто упаковочной единицы кулинарных изделий от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.8 Упаковка кулинарных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Изделия принимают партиями. Определение партии — по [1].

Объем выборок и отбор образцов — по ГОСТ 9792.

6.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков и пестицидов устанавливает изготовитель продукции.

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

6.4 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию кулинарных изделий по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ Р 51447.

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

7.3 Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ Р 51448, ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

7.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;

- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009;
- массовой доли кальция — по ГОСТ 31466.

7.6 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

7.7 Содержание токсичных элементов — по ГОСТ 33824, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932;
- кадмия — по ГОСТ 26933.

7.8 Определение нитрозаминов — по [11].

7.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694.

7.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

7.11 Определение диоксинов — по [12].

7.12 Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ 31747, ГОСТ 4288, ГОСТ Р 50454;
- бактерий *S. aureus* — по ГОСТ 31746;
- сульфитредуцирующих бактерий рода *Clostridium* — по ГОСТ 29185;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 31659, ГОСТ 4288, ГОСТ Р 50455.

7.13 Температуру готового продукта определяют цифровым термометром с диапазоном измерений от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Кулинарные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

8.2 Транспортирование и хранение кулинарных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Срок годности и условия хранения кулинарных изделий устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности изделий приведены в приложении В.

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г кулинарных изделий

А.1 Информационные данные о пищевой ценности 100 г изделий приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование кулинарных изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, кДж/ккал, не более
Кусковые мясокостные с кожей или без нее, сорта			
экстра:			
грудка	18,0	10,0	680/160
полугрудка	18,0	10,0	680/160
тушка, полутушка индейки	18,0	10,0	680/160
плечевая часть крыла птицы	18,0	10,0	680/160
локтевая часть крыла индейки	18,0	10,0	680/160
высшего:			
окорочок	14,0	20,0	990/235
бедро	14,0	20,0	990/235
голень	14,0	20,0	990/235
локтевая часть крыла куриная	14,0	20,0	990/235
тушка, полутушка куриная	14,0	20,0	990/235
первого:			
шашлычок	12,0	30,0	1330/320
жаркое с овощами	12,0	30,0	1330/320
рагу домашнее	12,0	30,0	1330/320
Кусковые бескостные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, сорта			
экстра:			
филе большое и/или малое птицы	18,0	10,0	680/160
эскалоп «Медальон»	18,0	10,0	680/160
антрекот с начинкой	18,0	10,0	680/160
лангет пластованный «Язычок»	18,0	10,0	680/160
мясо по-строгановски	18,0	10,0	680/160
высшего:			
барбекю «Московское»	14,0	20,0	990/235
шницель «Арбатский»	14,0	20,0	990/235
ромштекс «Отбивной»	14,0	20,0	990/235
азу «Российское»	14,0	20,0	990/235
гуляш «Казачий»	14,0	20,0	990/235
первого:			
рагу птичье	12,0	30,0	1330/320
поджарка «Славянская»	12,0	30,0	1330/320
«Мясо-спагетти»	12,0	30,0	1330/320
рагу из потрохов	12,0	30,0	1330/320
Рубленые, в т. ч. фаршированные, сорта			
экстра:			
шницель «Банкетный»	18,0	10,0	680/160
котлета «По-киевски»	18,0	10,0	680/160

Окончание таблицы А.1

Наименование кулинарных изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, кДж/ккал, не более
высшего:			
зразы «Изыск»	14,0	20,0	990/235
шницель «Старорусский»	14,0	20,0	990/235
котлета «Пожарская»	14,0	20,0	990/235
первого:			
котлета «Сытная»	12,0	30,0	1330/320
второго			
котлета «Рубленая»	10,0	35,0	1485/355
третьего			
котлета «Ленивая»	8,0	40,0	1640/390
Рубленые в оболочке или форме, сорта			
экстра:			
колбаски жареные и запеченные:			
«Пикник»	18,0	10,0	680/160
«Заздравные»	18,0	10,0	680/160
высшего:			
колбаски жареные и запеченные:			
«Сказка»	14,0	20,0	990/235
«Купаты-гриль»	14,0	20,0	990/235
первого:			
колбаски жареные и запеченные «Аппетитные»	12,0	30,0	1330/320
паштет вареный или запеченный «К завтраку»	12,0	30,0	1330/320
второго:			
паштеты вареные или запеченные:			
«Нежный»	10,0	35,0	1485/355
«Фиеста»	10,0	35,0	1485/355

Приложение Б
(справочное)

Способ употребления

Изделия перед употреблением следует разогреть в микроволновой печи либо других нагревательных приборах в течение 3—5 мин или в соответствии с инструкцией по эксплуатации нагревательных приборов. Паштеты рекомендуется употреблять в охлажденном состоянии.

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий

В.1 Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % — не более 6 сут, вырабатываемых в барьерной оболочке — не более 60 сут.

В.2 Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0 °С до 6 °С:

- целыми изделиями — не более 20 сут;
- при порционной нарезке — не более 12 сут;
- при сервировочной нарезке — не более 10 сут.

В.3 Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий при температуре хранения минус 12 °С — не более 30 сут, при температуре минус 18 °С — не более 90 сут.

Библиография

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

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии и Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990

[3] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 — Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987

[4] СанПиН 2.1.4.1074—2001 — Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26 сентября 2001 г.

[5] ТР ТС 034/2013 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

[6] ТР ТС 033/2013 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

[7] ТР ТС 024/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»

[8] ТР ТС 029/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

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

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

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

[12] МУК 99 — Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектроскопии

УДК 637.52:006.354 ОКС 67.120.20

Ключевые слова: изделия кулинарные, мясо птицы

БЗ 7—2017/102

Редактор *В.Н. Шмельков*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 14.06.2017. Подписано в печать 19.06.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,72. Уч.-изд. л. 3,36. Тираж 40 экз. Зак. 982.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru