МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33816—
2016**

МЯСО ГУСЕЙ (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

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 27 июля 2016 г. № 89-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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 сентября 2016 г. № 1092-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33816—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2018 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, 2016

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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МЯСО ГУСЕЙ (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Технические условия

Goose meat (carcasses and their parts).
Specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

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

Стандарт не распространяется на мясо гусей 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 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—95* Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод 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 14192—96 Маркировка грузов

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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 50396.1—2010 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов».

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

Издание официальное

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 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 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.

3 Классификация

3.1 В зависимости от возраста птицы мясо подразделяют на мясо гусей и мясо гусят.

3.2 Мясо гусей 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 гусей по термическому состоянию подразделяют:

- на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы с температурой не выше 25 °С;

---

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

- охлажденное с температурой от минус 1 °С до 4 °С включ.;
- замороженное с температурой не выше минус 12 °С.

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

4 Технические требования

4.1 Мясо гусей должно соответствовать требованиям настоящего стандарта [1] 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;
- остатков пера, пуха, пеньков, воска;
- 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.

4.2.4 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 гусей, — не более 4 %.

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

- гусей и гусят, не соответствующие по качеству обработки требованиям 2-го сорта;
- плохо обескровленные;
- с кровоподтеками;
- 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;
- имеющие темную пигментацию.

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

4.2.8 Повторное замораживание мяса гусей не допускается.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика тушек			
	гусей		гусят	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел)	Мышцы развиты хорошо. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и спине	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира на груди и животе. Допускается отсутствие жировых отложений на животе и спине при вполне удовлетворительно развитых мышцах	Мышцы развиты хорошо. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди и животе	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется. Небольшие отложения подкожного жира на груди и животе. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах тушки
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 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

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса гусей следует применять гусей и гусят 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], быть четкой и должна обеспечивать стойкость при хранении, транспортировании и реализации.

Не допускается маркировать тушки электроклеймением.

4.4.2 Маркировка потребительской упаковки — по [2] с указанием дополнительных сведений — обозначения настоящего стандарта, термического состояния, сорта.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г мяса гусей и гусят приведены в приложении А.

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по [2], 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 гусей, 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], документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность мяса гусей при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Мясо гусей, 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 термосваривают или закрепляют металлическими скобами или липкой лентой;
- лотки из полимерных материалов с последующим обертыванием в полимерную пленку по ГОСТ 10354 и 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 гусей 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 гусей 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 гусей при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

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

4.5.8 Масса нетто мяса гусей 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 гусей принимают партиями. Определение партии — по [1].

5.3 Органолептические показатели и температуру мяса гусей 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 в программе производственного контроля.

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.

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 гусей, 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 гусей, — по ГОСТ 31930.

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 31707;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- 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 7 дней).

6.13 Обнаружение полифосфатов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт*.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Мясо гусей 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.

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54465—2011 (ИСО 5553:1980) «Мясо и мясные продукты. Обнаружение полифосфатов».

Остывшее мясо гусей транспортированию и хранению не подлежит.

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

7.3 Срок годности обосновывает и устанавливает изготовитель в зависимости от технической оснащенности предприятия, от упаковочных материалов, современных средств контроля и т.п., согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемые сроки годности мяса гусей приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности мяса гусей и гусят в 100 г продукта

А.1 Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности мяса гусей и гусят 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 гусей 1-го сорта	19	32	1510	360
Тушка гусей 2-го сорта	20	30	1460	350
Тушка гусят 1-го сорта	18	31	1460	350
Тушка гусят 2-го сорта	19	29	1420	340

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

Наименование частей тушек гусей	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта	
			кДж	ккал
Полутушка	19	32	1510	360
Четвертина передняя	16	26	1260	300
Четвертина задняя	14	44	1880	450
Грудка	19	25	1260	300
Окорочок	18	30	1420	340
Крыло	20	25	1260	300
Голень	19	27	1340	320
Бедро	17	33	1510	360

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

Наименование частей тушек гусят	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта	
			кДж	ккал
Полутушка	18	31	1460	350
Четвертина передняя	19	24	1210	290
Четвертина задняя	15	40	1760	420
Грудка	20	23	1210	290
Окорочок	18	27	1300	310
Крыло	21	22	1170	280
Голень	19	25	1260	300
Бедро	17	29	1380	330

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности мяса гусей

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

Б.2 Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса гусей 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 гусей, мясо гусят, влага, термическое состояние, упитанность, сорт, потрошеная тушка, части тушки

Редактор *А.Э. Попова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Е.Е. Кругова*

Сдано в набор 12.09.2016. Подписано в печать 21.09.2016. Формат 60 ×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,27. Тираж 40 экз. Зак. 2240.
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