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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32607— 2013

МЯСО КУР

ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ

Требования при поставках и контроль качества

(UNECE/TRADE/355:2006, Chicken meat — Carcases and parts, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены 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 ПОДГОТОВЛЕН Республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» и Межгосударственным техническим комитетом МТК 534 «Обеспечение безопасности сельскохозяйственной продукции и продовольственного сырья на основе принципов НАССР»

2 ВНЕСЕН Комитетом технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. № 44-2013)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 мая 2016 г. № 296-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32607—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2017 г.

5 Настоящий стандарт идентичен европейскому стандарту UNECE/TRADE/355:2006 «Мясо кур. Тушки и их части» («Chicken meat. Carcases and parts», IDT).

Европейский стандарт UNECE/TRADE/355:2006 был подготовлен рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества ЕЭК ООН.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования европейского стандарта

6 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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Минимальные требования . . . 1
3 Требования, определяемые потребителем . . . 2
3.1 Дополнительные требования . . . 2
3.2 Вид птицы . . . 2
3.3 Продукт/часть . . . 2
3.4 Искусственное охлаждение . . . 3
3.5 Происхождение продукта . . . 4
3.6 Уровень качества . . . 8
3.7 Информация на товарных единицах тушек кур и их частей или на прикрепляемых к ним ярлыках . . . 9
3.8 Положения по подтверждению соответствия . . . 9
3.9 Упаковка, хранение и транспортировка . . . 10
4 Система кодирования требований потребителя к мясу кур . . . 13
4.1 Определение кода . . . 13
4.2 Пример . . . 14
5 Описания тушек и их частей . . . 15
5.1 Многоязычный указатель продуктов . . . 15
5.2 Пояснения к схемам скелета курицы . . . 20
5.3 Части мяса кур . . . 20
Приложение I (справочное) Адреса . . . 47
Приложение II (справочное) Система кодирования ГС1 . . . 48

Введение

Цель настоящего стандарта заключается в упрощении торговли путем разработки рекомендаций по использованию международного языка в отношениях между продавцом и покупателем. Этот язык используется для описания мясных продуктов, поступающих в торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли.

Обзор видов мяса и их кодов приводится в таблице 1.

Таблица 1 — Коды видов мяса

Вид мяса	Код (поле данных 1)
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо свиньи (свинина)	30
Мясо овцы (баранина)	40
Мясо козы	50
Мясо ламы	60
Мясо альпаки	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71

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 КУР

ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ

Требования при поставках и контроль качества

Chicken meat. Carcases and parts. Requirements for supply and quality control

Дата введения — 2017—07—01

1 Область применения

В настоящем стандарте устанавливается международная терминология для сырых (необработанных) тушек кур и их частей (продуктов разделки), поступающих в продажу с возможностью экспортирования на внешний рынок в качестве пригодных для употребления в пищу. Стандарт предоставляет потребителям выбор метода обработки, упаковки и подтверждения соответствия.

Для осуществления поставок тушек кур и их частей должны быть соблюдены соответствующие нормативные требования, требования стандартов на пищевые продукты и требования ветеринарного контроля.

В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах, такие положения отнесены к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

Стандарт не распространяется на продукты с добавленными ингредиентами, куриные полуфабрикаты.

Контрагенты обязаны поставлять продукцию, соответствующую всем договорным и спецификационным требованиям, при этом для обеспечения соответствия им рекомендуется создать систему контроля качества. Потребители могут воспользоваться услугами беспристрастной третьей стороны с целью подтверждения соответствия продукции установленным требованиям.

В стандарт включены фотографии тушек кур и их отдельных товарных частей/продуктов разделки для лучшего понимания его положений при применении в международной торговле.

2 Минимальные требования

Источником происхождения всех видов мяса должна являться птица, убой которой производится на предприятиях, функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами в отношении пищевой безопасности и контроля.

Тушки и их части/продукты разделки должны быть:

- без посторонних включений (например, стекла, резины, металла)[1)];
- без посторонних запахов;
- без фекальных загрязнений;
- без видимых кровяных сгустков;
- без внутренних органов, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких[2)];

[1)] По требованию потребителя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения частиц металла.

[2)] Если такие органы не являются частью указанного продукта.

Издание официальное

- практически без оперения и кровоподтеков[1)];
- без следов ожогов, вызванных замораживанием[2)];
- без пятен от разлитой желчи.

3 Требования, определяемые потребителем

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые определяются потребителем, и коды для использования в рамках системы кодирования мяса кур (см. раздел 4). Система кодирования упаковки мяса кур описана в 3.9.

3.1 Дополнительные требования

Требования потребителя, которые либо не учтены кодом (например, при использовании кода 9 — «прочие»), либо вносятся в описание продукта или упаковки в виде уточнения, относятся к дополнительным и должны согласовываться между потребителем и поставщиком и документально подтверждаться.

3.2 Вид птицы

Для мяса кур в поле данных 1, как определено в таблице 1, используется код 70.

3.3 Продукт/часть

3.3.1 Код продукта/части

Четырехзначный код продукта, включаемый в поле данных 2, определен в разделе 5.

3.3.2 Наличие костей

Товарный вид тушек кур и их частей при оценке наличия костей описывается в таблице 2.

Таблица 2 — Товарный вид тушек и их частей

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

3.3.3 Наличие кожи

Тушки кур и их части поступают для реализации в торговую сеть при наличии кожи (с кожей) или отсутствии кожи (без кожи). Цвет кожи тушек кур и их частей может быть «желтый» и «белый» (см. рисунок 1—3). Наличие или отсутствие кожи классифицируется согласно таблице 3.

Таблица 3 — Наличие или отсутствие кожи

Код наличия кожи (поле данных 3b)	Категория	Описание
0	Не указывается	—
1	С кожей, цвет не указывается	—

[1)] Допускаются лишь при условии уведомления продавцом и в соответствии с национальным законодательством и выбранным уровнем качества или сортом.

[2)] Вызванный замораживанием ожог, занимающий локальную или достаточно обширную площадь поверхности тушки, характеризуется обезвоживанием и частично или полностью измененным цветом окраски (обычно палевым) и/или тактильными свойствами (сухость, губчатость).

Окончание таблицы 3

Код наличия кожи (поле данных 3b)	Категория	Описание
2	С кожей, цвет белый	Продукт с кожей, имеющей беловатый цвет
3	С кожей, цвет желтый	Продукт с кожей, имеющей желтоватый цвет
4	Без кожи	Продукт с удаленной кожей
5—9	Коды не используются	—



Рисунок 1 — Целая тушка с кожей белого цвета



Рисунок 2 — Целая тушка с кожей желтого цвета



Рисунок 3 — Целая тушка без кожи

3.4 Искусственное охлаждение

Температурный режим внутри продукта должен соответствовать показателям, указанным в таблице 4. Тушки кур и их части могут быть охлажденными, охлажденными в контейнере со льдом, охлажденными в контейнере с сухим льдом, легкозамороженными, замороженными, глубокозамороженными, отдельно (быстро) глубокозамороженными без ледяной глазури или отдельно (быстро) глубокозамороженными с ледяной глазурью.

Таблица 4 — Температурный режим внутри продукта

Код степени охлаждения (поле данных 4)	Категория	Описание
0	Не указывается	—
1	Охлажденный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже минус 2,0 °С и не выше плюс 4,0 °С
2	Охлажденный со льдом	Продукт, упакованный в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже минус 1,5 °С и не выше плюс 4,0 °С
3	Охлажденный с сухим льдом (CO_2)*	Продукт, упакованный в первичную тару и уложенный в контейнер с сухим льдом (CO_2), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже минус 2,0 °С и не выше плюс 4,0 °С
4	Легкозамороженный**	Продукт, сохраняющий в течение всего времени после замораживания внутреннюю температуру не ниже минус 12 °С и не выше минус 1,5 °С
5	Замороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не выше минус 12 °С
6	Глубокозамороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после замораживания внутреннюю температуру не выше минус 18 °С
7	Отдельно (быстро***) глубокозамороженный без ледяной глазури	Продукт, отдельно глубокозамороженный без ледяной глазури, сохраняющий перед упаковкой в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше минус 18 °С
8	Отдельно (быстро***) глубокозамороженный с ледяной глазурью	Продукт, отдельно глубокозамороженный с ледяной глазурью, сохраняющий перед упаковкой в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше минус 18 °С. Метод глазирования льдом и терминология этикетирования должны согласовываться между потребителем и поставщиком. Использованный метод и любое увеличение массы за счет ледяной глазури должны указываться в описании на товарной этикетке продукта
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа охлаждения, согласованного между поставщиком и потребителем

* Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.
** Этот способ замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле.
*** Время и температурный режим для отдельно (быстро) глубокозамороженных продуктов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

Потребитель и поставщик устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от использованного метода охлаждения и замораживания. Ответственность за обеспечение необходимого диапазона температур продукта на протяжении всей цепи поставки возлагается на поставщика.

3.5 Происхождение продукта

3.5.1 Отслеживание происхождения продукта

Для получения данных о происхождении продукта в соответствии с возможными требованиями потребителя необходимо наличие системы отслеживания этапов производства продукта на местах. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всем пути продвижения. Протоколы отслеживания должны содержать достаточную информацию для обоснования претензий, и процедуры соответствия должны сертифицироваться в соответствии с положениями, касающимися требований подтверждения соответствия в 3.8.

3.5.2 Категории кур

Категории кур указаны в таблице 5.

Таблица 5 — Категории кур

Код категории (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	—
1	Цыплята	Возраст менее четырех недель
2	Куры-молодняк	Возраст менее двенадцати недель, киль грудной кости хрящевидный (не окостеневший)
3	Петухи	Возраст менее двенадцати недель, киль грудной кости менее хрящевидный (частично окостеневший) по сравнению с молодыми курами
4	Каплуны 1	Петухи, кастрированные хирургическим способом, в возрасте менее четырех месяцев
5	Каплуны 2	Петухи, кастрированные хирургическим способом, в возрасте старше ста сорока дней. В ЕС каплуны должны быть возрастом старше ста сорока дней
6	Куры-несушки	Возраст более десяти месяцев
7	Племенные куры и петухи	Возраст более десяти месяцев
8	Код не используется	—
9	Прочие	—

3.5.3 Система выращивания

Потребитель может определять систему выращивания кур. В любом случае выращивание должно соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. При отсутствии таких положений применяются нормы страны-экспортера (см. таблицу 6).

Таблица 6 — Системы выращивания

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория*	Описание
0	Не указывается	—
1	Традиционная	Куры выращиваются в обогреваемых и вентилируемых или открытых птичниках
2	Неограниченный выгул-1	Куры медленно растущих пород выращиваются при соблюдении плотности посадки внутри помещений и на открытом воздухе при обеспечении возможности неограниченного выгула на открытом воздухе в течение не менее половины срока их жизни. Корм должен состоять не менее чем на 70 % из зерновых. Минимальный возраст убоя пятьдесят шесть дней
3	Неограниченный выгул-2	Куры медленно растущих пород выращиваются при соблюдении плотности посадки внутри помещений и на открытом воздухе при обеспечении возможности неограниченного выгула на открытом воздухе в течение не менее половины срока их жизни. Корм должен состоять на 70 % из зерновых. Минимальный возраст убоя восемьдесят один день
4	Неограниченный выгул-3	Куры выращиваются в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках с выгулом на открытом воздухе

Окончание таблицы 6

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория*	Описание
5	Выгон/выгонное содержание	Куры выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве
6	Согласованная**	Куры выращиваются и содержатся в соответствии с законодательством страны-импортера, касающимся органической системы
7—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы, согласованной между поставщиком и потребителем

* Для того чтобы на маркировке мог быть указан способ выращивания, он должен соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

** Согласованная система выращивания предусматривает конкретные системы откорма (вариант «согласованная» не повторяется в системах откорма).

3.5.4 Система откорма

Потребитель может определять систему откорма кур. В любом случае откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. Если такие нормы отсутствуют, система откорма согласовывается между поставщиком и потребителем. Коды системы откорма приведены в таблице 7.

Таблица 7 — Системы откорма

Код системы откорма (поле данных 7)	Описание
00	Не указывается
01	Традиционная
02—09	Коды не используются
10	Без рыбной муки
11	Без рыбной муки и ИЖП*
12	Без рыбной муки, без ИЖП, без АСР**
13	Без рыбной муки, без ИЖП, без АСР и без ГМО***
14	Без рыбной муки и без АСР
15	Без рыбной муки, без АСР и без ГМО
16	Без рыбной муки и без ГМО
17—29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и без АСР
32	Без ИЖП и без ГМО
33	Без ИЖП, без АСР и без ГМО
34—49	Коды не используются
50	Без АСР
51	Без АСР и без ГМО
52—59	Коды не используются

Окончание таблицы 7

Код системы откорма (поле данных 7)	Описание
60	Без ГМО
61—98	Коды не используются
99	Может использоваться для описания любых систем откорма, согласованных между поставщиком и потребителем
* Без ИЖП — Без ингредиентов животного происхождения. ** Без АСР — Без антибиотиков, стимуляторов роста. *** Без ГМО — Без продуктов, полученных с использованием генетически модифицированных организмов.	

Определения вышеуказанных терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

3.5.5 Вид убоя

Виды убоя описаны в таблице 8.

Таблица 8 — Виды убоя

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

3.5.6 Способ охлаждения

Потребитель может указать способ охлаждения так, как указано в таблице 9.

Применяемые способы охлаждения могут привести к увеличению массы в связи с технически неизбежным удержанием воды внутри продукта. В описании/маркировке продукта должно быть указано количество воды в процентах, если оно превышает технологические нормы, содержащиеся в законодательстве страны-импортера. Если такое законодательство отсутствует, данные ограничения должны быть согласованы между поставщиком и потребителем. Методы, применяемые для определения содержания воды, должны согласовываться между поставщиком и потребителем.

Таблица 9 — Способы охлаждения

Код способа охлаждения (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	—
1	Охлаждение погружением (без добавок)	Продукт охлаждается, двигаясь против течения холодной воды
2	Охлаждение погружением (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды, которая может содержать антимикробные препараты
3	Воздушное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом

Окончание таблицы 9

Код способа охлаждения (поле данных 9)	Категория	Описание
4	Воздушное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим антимикробные препараты
5	Воздушно-распылительное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом и пылью
6	Воздушно-распылительное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом и мелкой водяной пылью, содержащей антимикробные препараты
7—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем охлаждения, согласованных между покупателем и продавцом

3.5.7 Дезинфекция

В таблице 10 указаны виды дезинфекции, которая может проводиться до или после охлаждения. Они включают физическую, химическую и биологическую обработку. При этом данные виды обработки могут применяться отдельно или в сочетании друг с другом согласно соответствующим правовым нормам страны-импортера.

Таблица 10 — Виды дезинфекции

Код обработки (поле данных 10)	Категория	Описание
0	Не указывается	—
1	Без дезинфекции	Дезинфекция не проводилась
2	С конкретной дезинфекцией	Конкретный вид дезинфекции должен согласовываться между потребителем и поставщиком
3—9	Коды не используются	—

3.6 Уровень качества

3.6.1 Определение кодов

Уровень качества для тушек и их частей может быть указан следующими способами, указанными в таблице 11.

Таблица 11 — Уровни качества тушек и их частей

Код уровня качества (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	Согласовывают минимальные требования, указанные в разделе 2
1	Уровень качества 1	Продукт отвечает высшему уровню качества*
2	Уровень качества 2	Продукт отвечает второму уровню качества*
3—8	Коды не используются	—
9	Другие	Другой уровень или система качества, согласованные между потребителем и поставщиком
* В случае применения уровень качества должен отвечать требованиям страны-импортера.		

3.7 Информация на товарных единицах тушек кур и их частей или на прикрепляемых к ним ярлыках

3.7.1 Обязательная информация

Для соблюдения национальных требований стран-импортеров приводимый ниже перечень содержит сведения, которые должны обязательно указываться на маркировке, наносимой на тару или упаковку тушек кур и их частей:

- наименование продукта;
- ветеринарная (санитарная) отметка/штамп о проверке;
- срок реализации/хранения в зависимости от требований каждой страны;
- условия хранения, например: «Хранить при температуре не выше XX °С»;
- надлежащая информация об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе;
- масса нетто, в килограммах (и факультативно в фунтах);
- процент добавленной воды по 3.5.6.

3.7.2 Прочие сведения о продукции

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны в маркировке согласно требованиям законодательства страны-импортера, или по запросу потребителя, или по решению оператора мясопереработки. В случае указания такая информация о продукции должна поддаваться проверке (см. 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна происхождения;
- страна (страны) выращивания (откорма);
- страна убоя;
- страна (страны) переработки/разделки;
- страна (страны) упаковки;
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин «страна происхождения» используют для обозначения того, что птица вылупилась, выращивалась, забивалась, подвергалась переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране;
- системы выращивания и откорма;
- дата переработки/упаковки;
- качество/сорт/классификация;
- процедура убоя;
- система охлаждения.

3.8 Положения по подтверждению соответствия

Потребитель может запросить проведение третьей стороной подтверждения соответствия качества/вида/классификации продукта по указанным потребителем положениям стандарта и/или требованиям идентификации птицы. Допускаются следующие индивидуальные подтверждения соответствия или их сочетания (см. таблицу 12):

- подтверждение соответствия требованиям качества/категории/классификации (качества): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены по 3.1;
- подтверждение соответствия требованиям торгового стандарта (торговых описаний): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает определяемым потребителем требованиям, оговоренным в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены по 3.1. По своему усмотрению потребитель может указать конкретные требования, подлежащие удостоверению, которые должны быть приведены после названия удостоверяющего органа третьей стороны;
- подтверждение соответствия требованиям идентификации птицы/партии: третья сторона удостоверяет, что данный продукт соответствует оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены по 3.1.

Таблица 12 — Подтверждение соответствия

Код подтверждения соответствия (поле данных 14)	Категория
0	Не указывается

Окончание таблицы 12

Код подтверждения соответствия (поле данных 14)	Категория
1	Подтверждение соответствия требованиям качества/сорта/классификации (качества)
2	Подтверждение соответствия требованиям торгового стандарта (торговых описаний)
3	Подтверждение соответствия требованиям идентификации птицы/партии
4	Подтверждение соответствия требованиям качества и торговых описаний
5	Подтверждение соответствия требованиям качества и идентификации птицы/партии
6	Подтверждение соответствия требованиям торговых описаний и идентификации птицы/партии
7	Подтверждение соответствия требованиям качества, торговых описаний и идентификации птицы/партии
8	Код не используется

3.9 Упаковка, хранение и транспортировка

Условия хранения перед отправкой и оборудование, используемое для транспортировки, должны соответствовать физическим и особенно температурным условиям для тушек птицы и их частей (охлажденных или замороженных) и должны соответствовать требованиям импортирующей страны.

3.9.1 Масса упаковочной единицы

«Упаковочной единицей» является целая тушка, разделенная на части тушка или отдельная часть тушки в зависимости от описания продукта. Масса может также указываться в виде диапазона массы. Определение диапазонов массы, их применение и проверка должны согласовываться между потребителем и поставщиком.

Потребитель и поставщик могут согласовать массу отдельных продуктов. Коды массы отдельных продуктов указаны в таблице 13.

Таблица 13 — Масса отдельных продуктов

Код массы упаковочной единицы (поле данных Р1)	Категория/описание
0	Не указывается
1	Указывается диапазон массы
2	Указывается масса
3—8	Коды не используются

3.9.2 Первичная упаковка

Первичная упаковка находится в прямом контакте с продуктом и используется для формирования его в виде отдельных потребительских или оптовых единиц. При перевозке она помещается в грузовой контейнер. В первичной упаковке могут содержаться как одна, так и несколько единиц продукции. Могут указываться следующие виды первичной упаковки, указанные в таблице 14.

Таблица 14 — Виды первичной упаковки

Код первичной упаковки (поле данных Р2)	Категория	Описание
00	Не указывается	—

Окончание таблицы 14

Код первичной упаковки (поле данных Р2)	Категория	Описание
01	Пластиковый мешок	Упаковка из мягкой пластиковой пленки используется для изоляции продукта промышленным способом. Слой пленки в ящике считается частью грузового контейнера и не является внутренней упаковкой
02	Пластиковый мешок, вакуумная упаковка	Мешок из пластика или другого подобного материала, облегающий продукт за счет откачивания воздуха и впоследствии заваренный с помощью термосварки
03	Пластиковый мешок многоразового использования	Мешок из пластика или другого подобного материала, снабженный блокирующим приспособлением для многоразового открывания-закрывания
04	Пластиковый мешок для упаковывания в модифицированной атмосфере	Мешок из пластика или другого подобного материала, заполненный газом и заваренный для сохранения качества вложенного продукта
05	Блистерная порционная упаковка	Мешок из пластика или другого подобного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта
06	Подложка	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается на подложке и оборачивается изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт можно поместить влагопоглощающую прокладку
07	Подложка для упаковки в модифицированной атмосфере	Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещают в подложку на влагопоглощающую прокладку, после чего подложку с продуктом оборачивают пластиковой пленкой, внутрь вводят газ. Упаковку заваривают для сохранения качества продукта
08	Ящик	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала
09	Коробка	Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может: иметь пропитанную и/или вощеную поверхность; быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки потребитель также должен указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка
10—97	Коды не используются	—
98	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительскую или оптовую тару (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, такой как многоразовый пластиковый контейнер, вощеную коробку или бункер для перевозки навалом)
99	Другое	—

3.9.3 Потребительская маркировка

На первичную упаковку может наноситься потребительская маркировка, указанная в таблице 15.

Таблица 15 — Потребительская маркировка

Код потребительской маркировки (поле данных Р3)	Категория/описание
0	Не указывается

Окончание таблицы 15

Код потребительской маркировки (поле данных P3)	Категория/описание
1	С маркировкой: на упаковках имеются потребительские этикетки. Они должны соответствовать требованиям страны назначения
2	Без маркировки
3—9	Коды не используются

3.9.4 Масса первичной упаковки

Масса первичной упаковки равна сумме масс содержащихся в ней единиц продукции по 3.9.1. Масса может также указываться в виде диапазона массы. В этом случае определение диапазонов массы, их применение и проверка должны согласовываться между потребителем и поставщиком. Коды массы первичной упаковки указаны в таблице 16.

Таблица 16 — Масса первичной упаковки

Код массы первичной упаковки (поле данных P4)	Категория/описание
0	Не указывается
1	Указывается диапазон массы
2	Указывается масса
3—8	Коды не используются
9	Прочие

3.9.5 Вторичная упаковка

Вторичная упаковка используется для защиты и идентификации продукта во время перевозки. Во вторичной упаковке содержится несколько первичных упаковок. Вторичная упаковка должна маркироваться в соответствии с требованиями страны назначения. Могут указываться виды вторичной упаковки, указанные в таблице 17.

Таблица 17 — Виды вторичной упаковки

Код вторичной упаковки (поле данных P5)	Категория	Описание
0	Не указывается	—
1	Коробка без вкладыша, невощеная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами
2	Коробка с вкладышем, невощеная	Контейнер из гофрированного картона с пластиковым вкладышем. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами
3	Коробка без вкладыша, вощеная	Контейнер из гофрированного картона, пропитанный и/или покрытый воском для водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами
4	Контейнер многоразовый	Контейнер или «короб» из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки
5	Бункер для перевозки груза навалом, одноразовый	Крупногабаритный контейнер из гофрированного картона, который не подлежит возврату переработчику после доставки. Он может иметь пластиковый вкладыш и вощеное покрытие

Окончание таблицы 17

Код вторичной упаковки (поле данных Р5)	Категория	Описание
6	Бункер для перевозки груза навалом, многоразовый	Крупногабаритный контейнер из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки
7—8	Коды не используются	—
9	Прочие	—

3.9.6 Масса вторичной упаковки

Масса вторичной упаковки (транспортной тары) указывается в килограммах в виде пятизначного числа с точностью до одного знака после запятой (0000,0 кг). Допуски в отношении массы вторичной упаковки и диапазонов массы определяются потребителем и поставщиком по 3.9.1. Коды массы вторичной упаковки указаны в таблице 18.

Таблица 18 — Масса вторичной упаковки

Код массы вторичной упаковки (поле данных Р6)	Категория/описание
00000	Не указывается
00001—99999	Указывается в килограммах в виде пятизначного числа (0000,0 кг)

Масса вторичной упаковки (транспортной тары) определяется в килограммах в виде пятизначного числа.

3.9.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом кур

В таблице 19 указано общее применение кодирования для описания тары и упаковки видов мяса кур.

Таблица 19 — Общее применение формата кодирования

Поле данных	Описание	Область кодирования
Р1	Масса упаковочной единицы	0—9
Р2	Первичная упаковка	00—99
Р3	Маркировка первичной упаковки	0—9
Р4	Масса первичной упаковки	0—9
Р5	Вторичная упаковка	0—9
Р6	Масса вторичной упаковки	00—99999

4 Система кодирования требований потребителя к мясу кур

4.1 Определение кода

Код для обозначения требований, предъявляемых потребителем к мясу кур, имеет 14 полей и 20 цифр (2 цифры не используются); он представляет собой комбинацию кодов, указанную в разделе 3. В таблице 20 представлены комбинации кодов для обозначения продукции.

Таблица 20 — Комбинации кодов

№	Наименование
1	Вид птицы

Окончание таблицы 20

№	Наименование
2	Вид продукта/части
3a	Наличие костей
3b	Наличие кожи
4	Искусственное охлаждение
5	Категория кур
6	Система выращивания
7	Система откорма
8	Вид убоя
9	Способ охлаждения
10	Антимикробная обработка
11	Уровень качества
12	Поле не используется
13	Поле не используется
14	Подтверждение соответствия

4.2 Пример

В нижеследующем примере приводится описание глубокозамороженных потрошеных тушек молодых кур с желтой кожей и комплектом потрохов, органически выращенных без рыбной муки в корме, охлажденных холодным воздухом без использования добавок и не подвергавшихся антимикробной обработке. Куры самого высокого качества, причем соответствие качества торговому стандарту должно сертифицироваться компанией, указанной потребителем.

Пример — Данному продукту присвоен следующий код системы кодирования мяса кур: 700101136261003110004 (см. таблицу 21).

Таблица 21 — Описание глубокозамороженных потрошенных молодых кур

№ поля данных	*Наименование*	*Требование*	*Значение кода*
1	*Вид птицы*	*Куры*	*70*
2	*Вид продукта/части*	*Тушка потрошеная с комплектом потрохов и шеей*	*0101*
3a	*Наличие костей*	*С костями*	*1*
3b	*Наличие кожи*	*С кожей, цвет желтый*	*3*
4	*Искусственное охлаждение*	*Глубокозамороженные*	*6*
5	*Категория кур*	*Молодые куры*	*2*
6	*Система выращивания*	*Согласованная*	*6*
7	*Система откорма*	*Без рыбной муки*	*10*
8	*Вид убоя*	*Не указывается*	*0*
9	*Способ охлаждения*	*Воздушное охлаждение (без добавок)*	*3*
10	*Антимикробная обработка*	*Без антимикробной обработки*	*1*

Окончание таблицы 21

№ поля данных	*Наименование*	*Требование*	*Значение кода*
11	*Уровень качества*	*Высшее качество*	*1*
12	*Поле не используется*	—	*0*
13	*Поле не используется*	—	*0*
14	*Подтверждение соответствия*	*Подтверждение соответствия уровня качества торговому стандарту*	*4*

5 Описания тушек и их частей

5.1 Многоязычный указатель продуктов

Многоязычный указатель продуктов приведен в таблице 22.

Таблица 22 — Многоязычный указатель продуктов

Номер	Русский	Английский	Французский	Испанский	Китайский
0101	Тушка потрошеная (ТП) с комплектом потрохов и шеей	Whole Bird	Poulet entier	Polio entero	整鸡
0102	Тушка потрошеная (ТП)	Whole Bird w/out Giblets (W.O.G.)	Poulet entier sans abats	Polio entero sin menudencias	去内脏白条鸡
0103	Тушка потрошеная (ТП) обваленная без крыльев	Boneless Whole Bird w/out Wings & Giblets	Poulet entier desosse, sans abats ni ailes	Polio entero deshuesado sin alas ni menudencias	去翅去内脏无骨 白条鸡
0104	Тушка потрошеная (ТП) с низким срезом голеней	Whole Bird w/Long-Cut Drumsticks	Poulet entier sans abats avec pilons coupe longue	Polio entero sin menudos con corte largo de piernas	去爪白条鸡
0105	Тушка потрошеная (ТП) с половиной шеи	Whole Bird w/Half Neck	Poulet entier sans abats avec demi-cou	Polio entero sin menudos con medio cogote	半脖白条鸡
0106	Тушка потрошеная (ТП) с целой шеей	Whole Bird w/Whole Neck	Poulet entier sans abats avec cou entier	Polio entero sin menudos con cogote entero	全脖白条鸡
0107	Тушка потрошеная (ТП) с неотделенной головой	Whole Bird w/Head	Poulet entier sans abats avec tete	Polio entero sin menudos con cabeza	带头白条鸡
0108	Тушка потрошеная (ТП) с неотделенными головой и плюснами ног	Whole Bird w/Head & Feet	Poulet entier sans abats avec tete et pattes	Polio entero sin menudos con cabeza y patas	带头带爪白条鸡
0201	Тушка, разделанная на 2 части (полутушки)	2-Piece Cut-Up (Split Bird)	Decoupe en deux (demi-poulet)	Polio en mitades	半胴体
0202	Тушка, разделанная на 4 части (четвертины)	4-Piece Cut-Up (Quartered Bird)	Decoupe en quatre (quart de poulet)	Polio en cuartos	四分体
0203	Тушка, разделанная на 6 частей	6-Piece Cut-Up	Decoupe en six	Polio trozado en 6 sin alas	六分体
0204	Тушка, разделанная на 8 частей, традиционно	8-Piece Cut-Up, Traditional	Decoupe en huit, mode traditionnel	Polio trozado en 8 tradicional	传统八分体

Продолжение таблицы 22

Номер	Русский	Английский	Французский	Испанский	Китайский
0205	Тушка, разделанная на 8 частей, нетрадиционно	8-Piece Cut-Up, Non-Traditional	Decoupe en huit, mode non traditionnel	Polio trozado en 8 no tradicional	非传统八分体
0206	Тушка, разделанная на 9 частей, традиционно	9-Piece Cut-Up, Traditional	Decoupe en neuf, mode traditionnel	Polio trozado en 9 tradicional	传统九分体
0207	Тушка, разделанная на 9 частей, разделка «Кантри»	9-Piece Cut-Up, Country-Cut	Decoupe en neuf, mode rustique	Polio trozado en 9 corte rural	非传统九分体
0208	Тушка, разделанная на 10 частей	10-Piece Cut-Up	Decoupe en dix	Polio trozado en 10	十分体
0301	Передняя часть	Front Half	Moitie anterieure	Mitad delantera	前二分体
0302	Передняя часть без крыльев (целая грудка с прилегающей частью спинки)	Front Half w/out Wings (Whole Breast with Back)	Moitie anterieure sans ailes (poitrine entiere avec dos)	Mitad delantera sin alas	不带翅前二分体
0401	Задняя часть	Back Half	Moitie posterieure	Mitad trasera	后二分体
0402	Задняя часть без гузки	Back Half w/out Tail	Moitie posterieure sans croupion	Mitad trasera sin rabadilla	不带尾后二分体
0501	Передняя четвертина	Breast Quarter	Quart anterieur	Pechuga	胸四分体
0502	Передняя четвертина без крыла	Split Breast w/Back Portion	Quart anterieur sans aile	Media pechuga	带肩胸四分体
0601	Грудка с ребрами и малым филе	Whole Breast w/Ribs & Tenderloins	Poitrine entiere avec cotes et filets	Pechuga entera con costillas	带里脊大胸
0602	Грудка с ребрами и крыльями	Bone-in Whole Breast w/Ribs and Wings	Poitrine entiere non desossee avec cotes et ailes	Pechuga entera con costillas y alas	带骨带翅连大胸
0603	Обваленная грудка с реберным мясом без малого филе	Boneless Whole Breast w/Rib Meat, w/out Tenderloins	Poitrine entiere desossee avec viande de cotes, sans filets	Supremas enteras con carne de costillas, sin filete	无骨不带里脊大胸
0604	Обваленная грудка с малым филе	Boneless Whole Breast w/Tenderloins	Poitrine entiere desossee avec filets	Supremas enteras con filete	无骨带里脊胸肉
0605	Обваленная грудка без малого филе	Boneless Whole Breast w/out Tenderloins	Poitrine entiere desossee sans filets	Supremas enteras sin filete	无骨不带里脊胸肉
0701	Половина грудки с ребрами	Bone-in Split Breast w/Ribs	Moitie de poitrine non desossee avec cotes	Media pechuga con costillas	带骨大胸（半）
0702	Половина грудки с ребрами и крылом	Bone-in Split Breast w/Ribs & Wing	Moitie de poitrine non desossee avec cotes et aile	Media pechuga con costillas y alas	带骨翅根连大胸（半）
0704	Обваленная половина грудки без мякотных тканей прилегающих ребер	Boneless Split Breast w/out Rib Meat	Moitie de poitrine desossee sans viande de cotes	Media pechuga parcialmente desosada	无骨小胸肉（半）

Продолжение таблицы 22

Номер	Русский	Английский	Французский	Испанский	Китайский
0705	Частично обваленная половина грудки с мякотными тканями прилегающих ребер и плечевой частью крыла («воздушная» грудка или французская разделка)	Partially Boneless Split Breast w/Rib Meat & First Wing Segment	Moitie de poitrine partiellement desossee avec viande de cotes et premier segment d'aile	Media pechuga parcialmente desosada con primer segmento del ala	部分剔骨翅根连 胸（半）
0801	Малое филе	Tenderloin (Inner Fillet, Tender, Small Fillet)	Filet	Filete (tierno, pequeno filete)	里脊
0802	Малое филе без выступающей части сухожилия	Tenderloin (Inner Fillet, Tender, Small Fillet) w/Tendon Tip Off	Filet avec tendon sectionne	Filete sin punta de tendon	去头里脊
0901	Задняя четвертина	Leg w/Back Portion (Leg Quarter)	Quart cuisse	Muslo con pierna	腿四分体
0902	Задняя четвертина без гузки	Leg w/Back Portion w/out Tail (Leg Quarter w/out Tail)	Quart cuisse sans croupion avec partie de dos	Muslo con pierna sin rabadilla	不带尾腿四分体
0903	Задняя четвертина без гузки и абдоминального жира	Leg w/Back Portion w/out Tail or Abdominal Fat	Quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale avec partie de dos	Muslo con pierna sin rabadilla ni grasa abdominal	不带尾和肚油腿 四分体
0904	Голень с частью бедра и часть бедра с прилегающей спинкой	Long-Cut Drumstick & Thigh Portion w/Back	Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos	Muslo con pierna seccionado en dos	长切带背全腿
1001	Окорочок	Whole Leg (Short-Cut Leg)	Cuisse entiere	Pierna entera	短切全腿
1002	Окорочок с абдоминальным жиром (задняя часть без спинки)	Whole Leg w/Abdominal Fat	Cuisse entiere avec graisse abdominale	Pierna entera con grasa abdominal	带肚油全腿
1003	Окорочок с низким срезом голени	Whole Leg, Long-Cut	Cuisse entiere coupe longue	Pierna entera, corte largo	长切全腿
1004	Окорочок с надрезом мышц бедра/голени	Whole Leg, w/Thigh/Drumstick Incision (Short-Cut Sujiire)	Cuisse entiere avec incision du haut de cuisse et du pilon	Pierna entera con muslo con incision en la parte alta del muslo	短切全腿（大腿 肉和琵琶腿肉 切开）
1005	Окорочок с низким срезом голени и надрезом мышц бедра/голени	Whole Leg, Long-Cut, w/Thigh/ Drumstick Incision (Long-Cut Sujiire)	Cuisse entiere coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon	Pierna entera, corte largo con incision	长切全腿（大腿 肉和琵琶腿肉 切开）
1101	Бедро	Thigh	Haut de cuisse	Muslo	鸡大腿
1102	Бедро с частью спинки	Bone-in Thigh w/Back Portion (Thigh Quarter)	Haut de cuisse non desosse avec partie de dos	Muslo con hueso con carcasa trasera	带背大腿肉

Продолжение таблицы 22

Номер	Русский	Английский	Французский	Испанский	Китайский
1103	Обваленное жилованное бедро	Boneless Thigh, Trimmed	Haut de cuisse desosse pare	Muslo desosado	无骨去皮大腿肉
1104	Обваленное бедро квадратной формы	Boneless Thigh, Squared	Haut de cuisse desosse decoupe en carre	Muslo desosado cortado cuadrado	无骨方切大腿肉
1105	Обваленное жилованное бедро квадратной формы	Boneless Thigh, Trimmed & Squared	Haut de cuisse desosse pare et decoupe en carre	Muslo desosado en dos trozos	无骨去皮方切大腿肉
1201	Голень	Drumstick	Pilon	Pierna	琵琶腿
1202	Кососрезанная голень	Slant-Cut Drumstick	Pilon coupe oblique	Pierna corte oblicuo	斜切琵琶腿
1301	Крыло	Whole Wing	Aile entiere	Ala entera	整翅
1302	Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно	1st & 2nd Segment Wing (V-Wing)	Premier et deuxieme segments d'aile	Ier y 2° segmento del ala (ala en V)	V形翅（第1和2节）
1303	Локтевая часть крыла с кистью	2nd & 3rd Segment Wing (2-Joint Wing)	Deuxieme et troisieme segments d'aile	2° y 3er segmento del ala	上半翅（第2和3节）
1304	Плечевая часть крыла («драммет», плечо)	1st Segment Wing (Wing Drummette)	Premier segment d'aile	Ier segmento del ala (Drummette)	翅根(第一节）
1305	Локтевая часть крыла («флэт»)	2nd Segment Wing (Wing Flat)	Deuxieme segment d'aile	2° segmento del ala	翅中（第2节）
1306	Кисть крыла (кончик, флиппер)	3rd Segment Wing (Wing Tip)	Troisieme segment d'aile	3er segmento del ala (punta de ala)	翅尖（第3节）
1307	Плечевая и локтевая части крыла	1st Segment & 2nd Segment Wings	Premiers et deuxiemes segments d'aile (separes)	Primeros y segundos segmentos del ala separados	下半翅(第1和2节）
1308	Крылья с прилегающей частью спинки (разделка «Пипистрелли»)	Wings w/Back Attached	Ailes avec dos attache	Alas con carcasa trasera	带肩翅
1401	Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки	Stripped Lower Back	Bas de dos depouille	Carcasa trasera sin carne	背肉块
1402	Нижняя часть спинки	Lower Back	Bas de dos	Carcasa trasera	背肉
1403	Верхняя часть спинки	Upper Back	Haut de dos	Carcasa delantera	肩肉
1404	Спинка	Whole Back	Dos entier	Carcasa entera sin costillas	肩背肉
1501	Гузка	Tail	Croupion	Rabadilla	鸡尾
1601	Обработанная шея	Neck	Cou	Cogote	鸡脖

Окончание таблицы 22

Номер	Русский	Английский	Французский	Испанский	Китайский
1701	Обработанная голова	Head	Tete	Cabeza	鸡头
1801	Обработанные плюсны ног	Processed Paws	Parties inferieures de pattes preparees	Patas procesadas	加工小凤爪
1802	Обработанные ноги	Processed Feet	Pattes preparees	Patas largas procesadas	加工大凤爪
1803	Необработанные плюсны ног	Unprocessed Paws	Parties inferieures de pattes non preparees	Patas sin procesar	小凤爪
1804	Необработанные ноги	Unprocessed Feet	Pattes non preparees	Patas largas sin procesar	大凤爪
1901	Обработанный мышечный желудок	Gizzards, Processed	Gesiers, coupe mecanique	Panzas cortadas mecanicamente	鸡肫
1902	Мышечный желудок, обработанный и разрезанный в виде бабочки	Gizzards, Butterfly-Cut	Gesiers, coupe en papillon	Panzas, corte mariposa	蝴蝶形鸡肫
1903	Мышечный желудок, обработанный и V-образно разрезанный	Gizzards, V-Style Cut	Gesiers, coupe en V	Panzas, corte en V	V形鸡肫
2001	Печень обработанная	Livers	Foies	ffigados	鸡肝
2101	Сердце обработанное без верхушки аортального клапана	Hearts, Cap Off	Coeurs, sans «coiffe»	Corazones sin casquete	去盖鸡心
2102	Сердце необработанное	Hearts, Cap On	Coeurs, avec «coiffe»	Corazones con casquete	带盖鸡心
2201	Семенники	Testes (Fries, Testicles)	Testicules	Testiculos	睾丸
2301	Кожа грудки	Breast Skin	Peau de poitrine	Piel de la pechuga	胸皮
2302	Кожа бедра/окорочка	Thigh/Leg Skin	Peau de haut de cuisse/cuisse	Piel del muslo y la pierna	腿皮
2303	Кожа тушки	Body Skin	Peau de corps	Piel del cuerpo	鸡皮
2401	Абдоминальный жир (листовой жир)	Abdominal Fat (Leaf Fat)	Graisse abdominale	Grasa abdominal	鸡肚油
4001	Набор из двух видов продуктов	2-Product Combinations	Combinaison de deux produits	Combinacion de dos productos	2件套
4002	Набор из трех видов продуктов	3-Product Combinations	Combinaison de trois produits	Combinacion de tres productos	3件套
4003	Набор из четырех видов продуктов	4-Product Combinations	Combinaison de quatre produits	Combinacion de cuatro productos	4件套

5.2 Пояснения к схемам скелета курицы

Схемы скелета кур изображены на рисунках 4—6. На всех трех схемах показаны основные кости в дорсальной или вид сзади (розовый цвет), вентральной или вид спереди (зеленый цвет) и латеральной или вид сбоку (желтый цвет) позициях. Затененная область указывает часть костей и мышц, включенных в продукт.

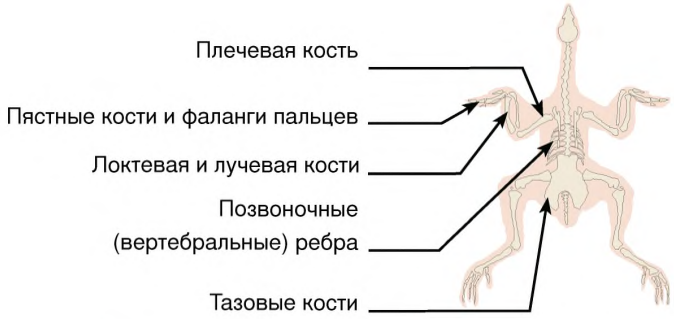


Рисунок 4 — Скелет курицы (вид со стороны спинки)

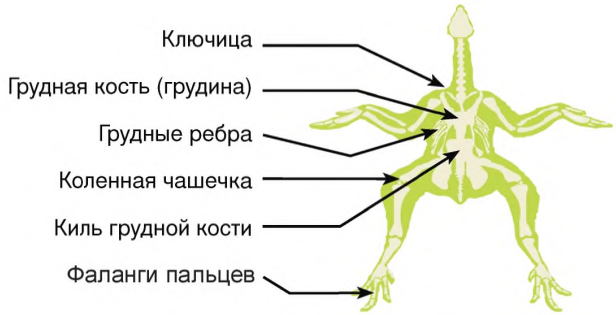


Рисунок 5 — Скелет курицы (со стороны грудки)

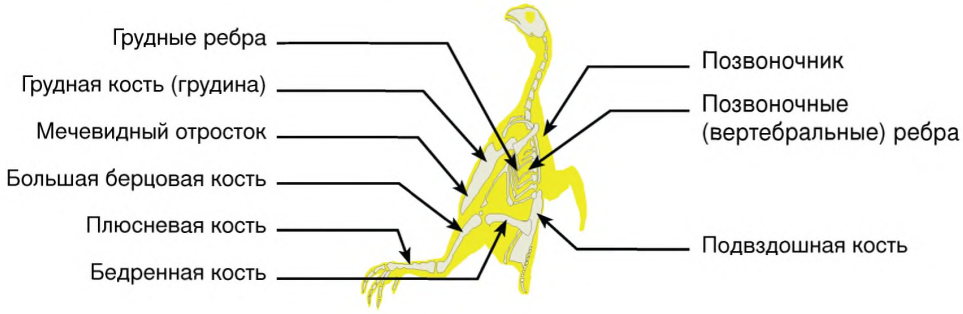


Рисунок 6 — Скелет курицы (вид сбоку)

5.3 Части мяса кур

Тушка потрошеная (ТП) с комплектом потрохов и шеей (код продукта: 0101). Тушка потрошеная с комплектом потрохов и шеей представляет собой целую потрошеную тушку с приложенными потрохами (мышечный желудок, сердце и печень) в комплекте с отделенной шеей с/без кожи; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир (см. рисунок 7). Голова и ноги удалены, копчиковая железа и гузка могут быть удалены.

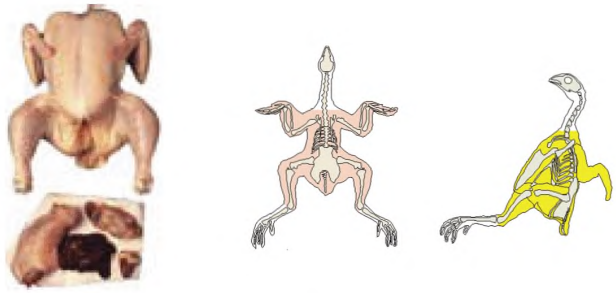


Рисунок 7 — Тушка потрошеная (ТП) с комплектом потрохов и шеей

Тушка потрошеная (ТП) (код продукта: 0102). Тушка потрошеная представляет собой целую потрошеную тушку и включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир (см. рисунок 8). Голова, шея с кожей, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены, копчиковая железа и гузка могут быть удалены.

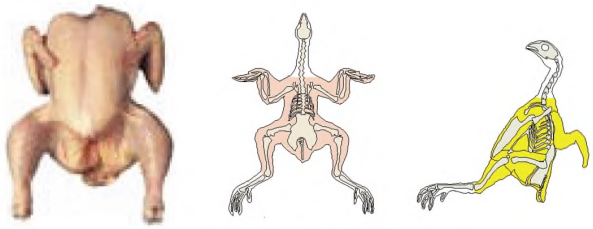


Рисунок 8 — Тушка потрошеная (ТП)

Тушка потрошеная (ТП) обваленная без крыльев (код продукта: 0103). Тушка потрошеная обваленная без крыльев представляет собой целую потрошеную обваленную тушку и включает обваленные грудку, бедра и голени (см. рисунок 9). Голова, шея с кожей, мышечный желудок, сердце, печень, крылья, ноги, копчиковая железа и гузка удалены.

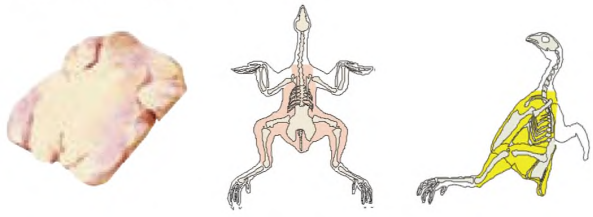


Рисунок 9 — Тушка потрошеная (ТП) обваленная без крыльев

Тушка потрошеная (ТП) с низким срезом голеней (код продукта: 0104). Тушка потрошеная с низким срезом представляет собой целую потрошеную тушку и включает грудку, бедра, голени с низким срезом, крылья, спинку и абдоминальный жир (см. рисунок 10). Голова и шея с кожей, мышечный желудок, сердце, печень и плюсны ног удалены. Гузка может быть удалена.

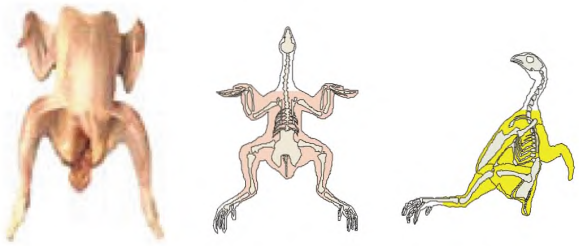


Рисунок 10 — Тушка потрошенная (ТП) с низким срезом голеней

Тушка потрошеная (ТП) с половиной шеи (код продукта: 0105). Тушка потрошеная с половиной шеи представляет собой целую потрошеную тушку с половиной шеи и включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир (см. рисунок 11). Голова с половиной шеи, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены. Гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

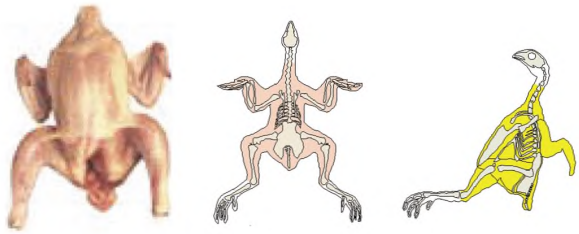


Рисунок 11 — Тушка потрошеная (ТП) с половиной шеи

Тушка потрошеная (ТП) с целой шеей (код продукта: 0106). Тушка потрошеная с целой шеей представляет собой целую потрошеную тушку с целой шеей и включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир (см. рисунок 12). Голова, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены. Гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

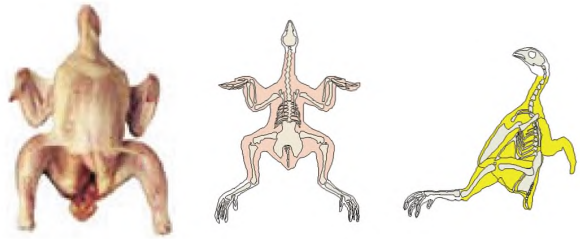


Рисунок 12 — Тушка потрошеная (ТП) с целой шеей

Тушка потрошеная (ТП) с неотделенной головой (код продукта: 0107). Тушка потрошеная с неотделенной головой представляет собой целую потрошеную тушку с неотделенной головой и включает грудку, бедра, крылья, спинку и абдоминальный жир (см. рисунок 13). Ноги, мышечный желудок, сердце, печень удалены, гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

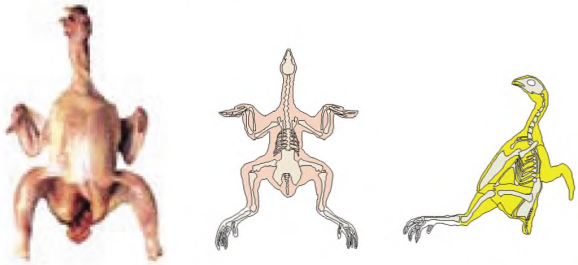


Рисунок 13 — Тушка потрошеная (ТП) с неотделенной головой

Тушка потрошеная (ТП) с неотделенными головой и плюснами ног (код продукта: 0108). Тушка, потрошеная с неотделенными головой и плюснами ног, представляет собой целую потрошеную тушку с неотделенными головой и плюснами ног и включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир (см. рисунок 14). Мышечный желудок, сердце, печень удалены. Гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

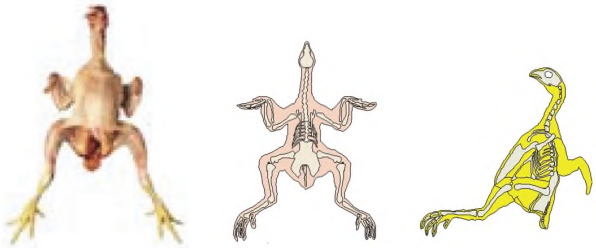


Рисунок 14 — Тушка потрошеная (ТП) с неотделенными головой и плюснами ног

Тушка, разделанная на две части (полутушки) (код продукта: 0201). Тушку, разделанную на две части (полутушки), получают путем разделки потрошеной тушки (0102) вдоль позвоночника и киля грудной кости на две приблизительно равные левую и правую половины (см. рисунок 15). Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные полутушки могут не принадлежать одной и той же тушке.

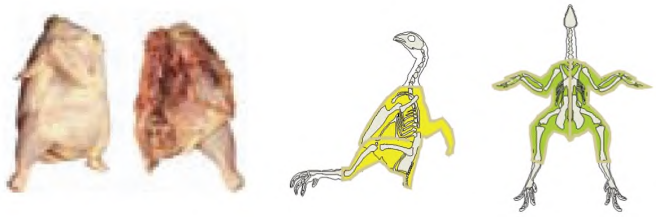


Рисунок 15 — Тушка, разделанная на две части (полутушки)

Тушка, разделанная на четыре части (четвертины) (код продукта: 0202). Тушку, разделанную на четыре части (четвертины), получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на две передние четвертины с неотделенными крыльями и две задние четвертины (см. рисунок 16). Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

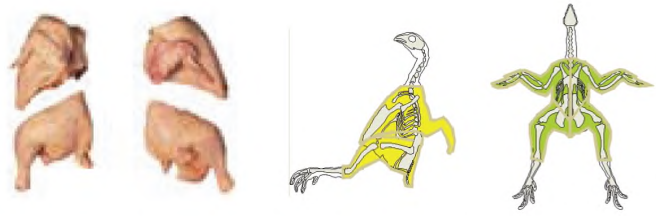


Рисунок 16 — Тушка, разделанная на четыре части (четвертины)

Тушка, разделанная на шесть частей (код продукта: 0203). Тушку, разделанную на шесть частей, получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на две половины грудки со спинкой и ребрами, две голени и два бедра с частью спинки (см. рисунок 17). Крылья удалены. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

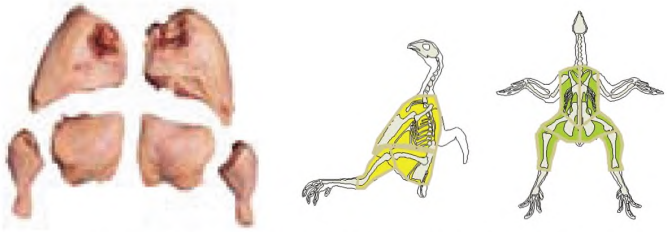


Рисунок 17 — Тушка, разделанная на шесть частей

Тушка, разделанная на восемь частей (традиционно) (код продукта: 0204). Тушку, разделанную на восемь частей (традиционно) получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на две половины грудки с ребрами и частью спинки без крыльев, две голени, два бедра с частью спинки и два крыла (см. рисунок 18). Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

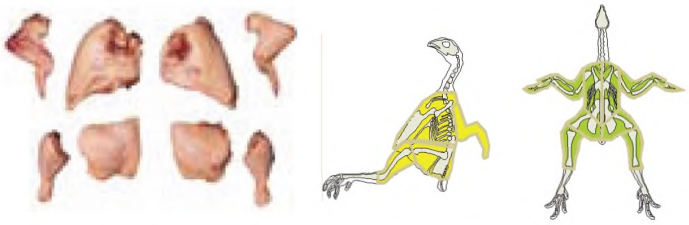


Рисунок 18 — Тушка, разделанная на восемь частей (традиционно)

Тушка, разделанная на восемь частей (нетрадиционно) (код продукта: 0205). Тушку, разделанную на восемь частей (нетрадиционно), получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на восемь частей — по договоренности между поставщиком и потребителем (см. рисунок 19). Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

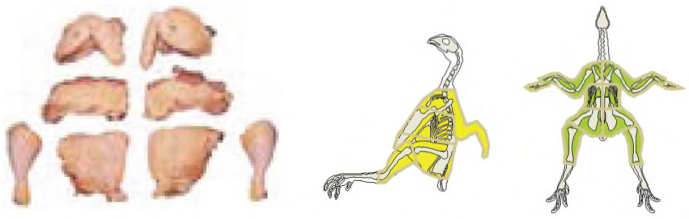


Рисунок 19 — Тушка, разделанная на восемь частей (нетрадиционно)

Тушка, разделанная на девять частей (традиционно) (код продукта: 0206). Тушку, разделанную на девять частей (традиционно), получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на одну грудную часть с ключицей, две грудные части с ребрами и спинкой, две голени, две бедра с частью спинки и два крыла (см. рисунок 20). Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

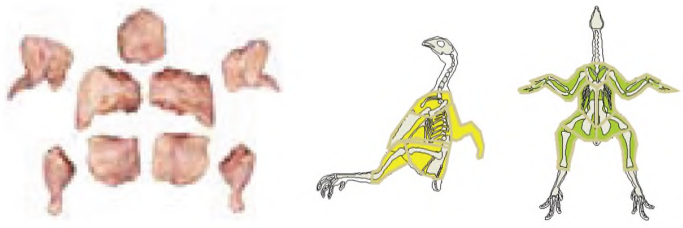


Рисунок 20 — Тушка разделанная на девять частей (традиционно)

Тушка, разделанная на девять частей (разделка «Кантри») (код продукта: 0207). Тушку, разделанную на девять частей (разделка «Кантри»), получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на одну нижнюю часть грудки, две верхние части с прилегающими частями спинки и ребрами, две голени, два бедра с частью спинки и два крыла (см. рисунок 21). Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

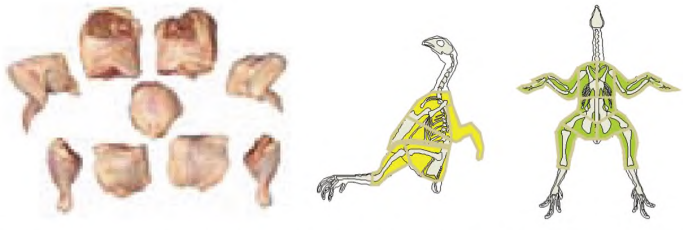


Рисунок 21 — Тушка, разделанная на девять частей (разделка «Кантри»)

Тушка, разделанная на десять частей (код продукта: 0208). Тушку, разделанную на десять частей, получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на четыре равные части грудки с ребрами и прилегающей частью спинки, две бедра с частью спинки, две голени и два крыла. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены (см. рисунок 22). Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

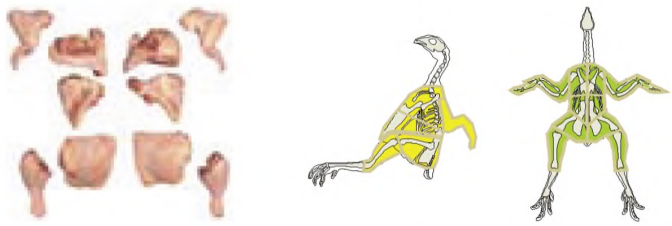


Рисунок 22 — Тушка, разделанная на десять частей

Передняя часть (код продукта: 0301). Переднюю часть получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка (см. рисунок 23). Передняя часть состоит из целой грудки с прилегающей частью спинки и двумя неотделенными крыльями.



Рисунок 23 — Передняя часть

Передняя часть без крыльев (целая грудка с прилегающей частью спинки) (код продукта: 0302). Переднюю часть без крыльев (целая грудка с прилегающей частью спинки) получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка и удаления крыльев (см. рисунок 24). Передняя часть без крыльев (целая грудка с прилегающей частью спинки) включает целую грудку с прилегающей частью спинки.



Рисунок 24 — Передняя часть без крыльев (целая грудка с прилегающей частью спинки)

Задняя часть (код продукта: 0401). Заднюю часть получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка (см. рисунок 25). Задняя часть включает два окорочка с прилегающей частью спинки, абдоминальным жиром и гузкой. Копчиковая железа может быть удалена.

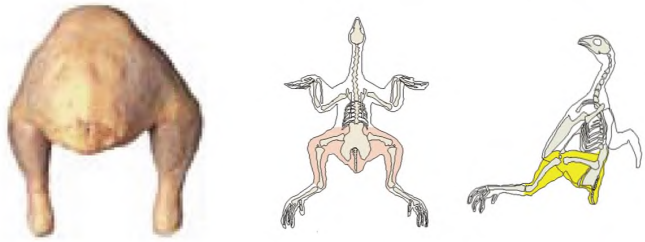


Рисунок 25 — Задняя часть

Задняя часть без гузки (код продукта: 0402). Заднюю часть без гузки получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка (см. рисунок 26). Гузку удаляют. Задняя часть без гузки включает два окорочка с прилегающей частью спинки и абдоминальный жир.

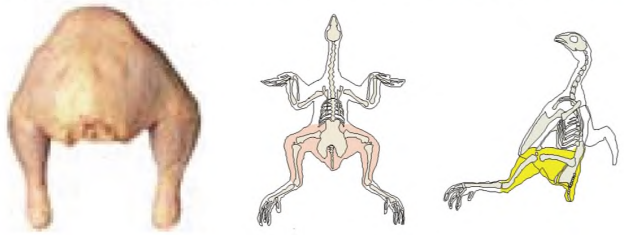


Рисунок 26 — Задняя часть без гузки

Передняя четвертина (код продукта: 0501). Переднюю четвертину получают путем разделки передней части тушки (0301) вдоль грудной кости и спины на две приблизительно равные части (см. рисунок 27). Передняя четвертина включает половину грудки с прилегающими крылом и частью спинки.



Рисунок 27 — Передняя четвертина

Передняя четвертина без крыла (код продукта: 0502). Переднюю четвертину без крыла получают путем разделки передней части без крыльев (0302) вдоль грудной кости и спинки на приблизительно две равные части (см. рисунок 28). Передняя четвертина без крыла включает половину грудки с прилегающей частью спинки.

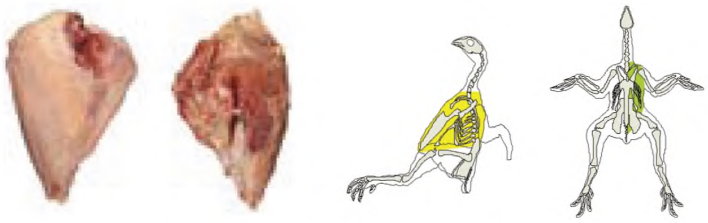


Рисунок 28 — Передняя четвертина без крыла

Грудка с ребрами и малым филе (код продукта: 0601). Грудку с ребрами и малым филе получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер (см. рисунок 29). Кожу шеи и спинку удаляют. Грудка с ребрами и малым филе включает целую грудку с ребрами и малое филе.

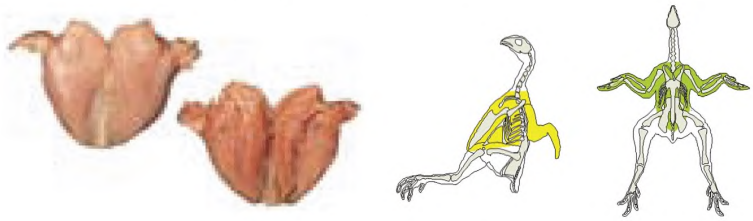


Рисунок 29 — Грудка с ребрами и малым филе

Грудка с ребрами и крыльями (код продукта: 0602). Грудку с ребрами и крыльями получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер (см. рисунок 30). Кожу шеи и спинку удаляют. Грудка с ребрами и крыльями включает целую грудку с ребрами, малое филе и крылья.

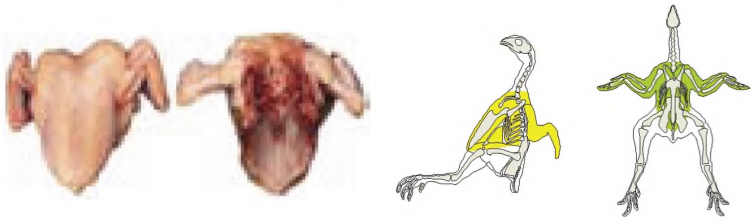


Рисунок 30 — Грудка с ребрами и крыльями

Обваленная грудка с реберным мясом без малого филе (код продукта: 0603). Обваленную грудку с реберным мясом без малого филе получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения целой грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер (см. рисунок 31). Спинку, малое филе, кожу шеи и кости удаляют. Обваленная грудка с реберным мясом без малого филе включает обваленную целую грудку с мякотными тканями прилегающих ребер.

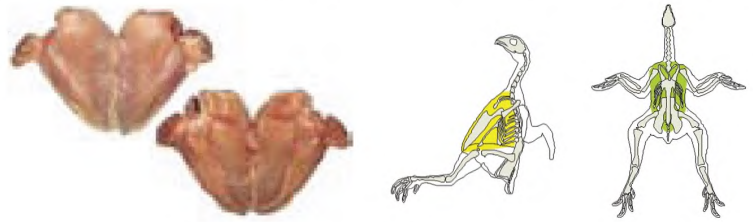


Рисунок 31 — Обваленная грудка с реберным мясом без малого филе

Обваленная грудка с малым филе (код продукта: 0604). Обваленную грудку с малым филе получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер (см. рисунок 32). Спинку, мякотные ткани прилегающих ребер, кожу шеи и кости удаляют. Обваленная грудка с малым филе включает обваленную целую грудку с малым филе.

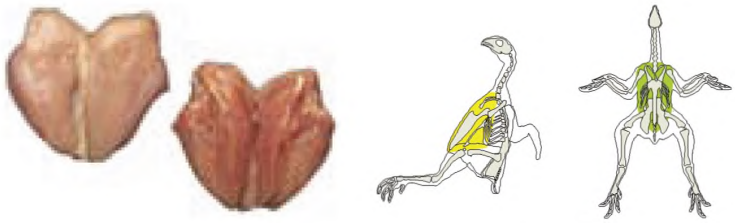


Рисунок 32 — Обваленная грудка с малым филе

Обваленная грудка без малого филе (код продукта: 0605). Обваленную грудку без малого филе получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер (см. рисунок 33). Спинку, мякотные ткани прилегающих ребер, малое филе, кожу шеи и кости удаляют. Обваленная грудка без малого филе включает обваленную целую грудку без малого филе.

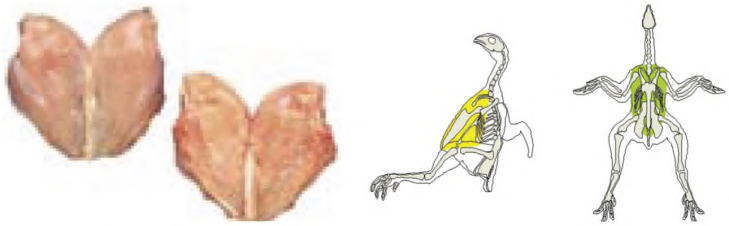


Рисунок 33 — Обваленная грудка без малого филе

Половина грудки с ребрами (код продукта: 0701). Половину грудки с ребрами получают из грудки с ребрами и малым филе (0601) путем разделки на две примерно равные части вдоль середины грудной кости (см. рисунок 34). Половина грудки с ребрами включает половину целой грудки, прилегающие ребра с мякотными тканями и малое филе.



Рисунок 34 — Половина грудки с ребрами

Половина грудки с ребрами и крылом (код продукта: 0702). Половину грудки с ребрами и крылом получают путем разделки грудки с ребрами и крыльями (0602) на две приблизительно равные части вдоль середины грудной кости (см. рисунок 35). Половина грудки с ребрами и крылом включает половину целой грудки, прилегающие ребра с мякотными тканями, малое филе и крыло.

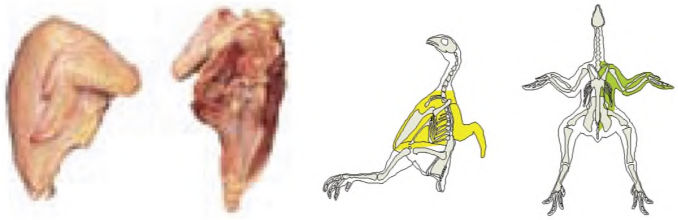


Рисунок 35 — Половина грудки с ребрами и крылом

Обваленная половина грудки без мякотных тканей прилегающих ребер (код продукта: 0704). Обваленную половину грудки без мякотных тканей прилегающих ребер получают путем разделки грудки с ребрами и малым филе (0601) на две приблизительно равные части вдоль середины грудной кости (см. рисунок 36). Кости и ребра с прилегающими мякотными тканями удаляют. Обваленная половина грудки без мякотных тканей прилегающих ребер включает обваленную половину целой грудки. Малое филе может быть удалено.

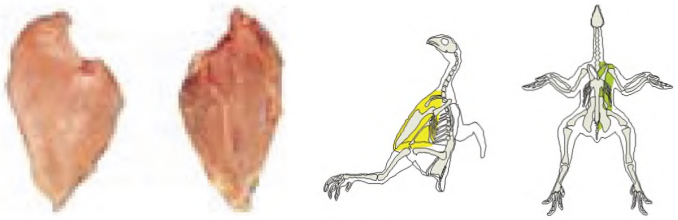


Рисунок 36 — Обваленная половина грудки без мякотных тканей прилегающих ребер

Частично обваленная половина грудки с мякотными тканями прилегающих ребер и плечевой частью крыла («воздушная» грудка или французская разделка) (код продукта: 0705). Частично обваленную половину грудки с мякотными тканями прилегающих ребер и плечевой частью крыла («воздушная» грудка или французская разделка) получают путем разделки грудки с ребрами и крыльями (0602) на две приблизительно равные части вдоль середины грудной кости, удаления локтевой части и кисти крыла, а также обвалки грудки и ребер (см. рисунок 37). Частично обваленная половина грудки с мякотными тканями прилегающих ребер и плечевой частью крыла («воздушная» грудка или французская разделка) включает обваленную половину грудки, мякотные ткани прилегающих ребер и плечевую часть крыла (с плечевой костью). Малое филе может быть удалено.



Рисунок 37 — Частично обваленная половина грудки с мякотными тканями прилегающих ребер и плечевой частью крыла («воздушная» грудка или французская разделка)

Малое филе (код продукта: 0801). Малое филе получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости (см. рисунок 38). Малое филе представляет собой одну целую глубокую грудную мышцу с выступающей частью сухожилия.



Рисунок 38 — Малое филе

Малое филе без выступающей части сухожилия (код продукта: 0802). Малое филе без выступающей части сухожилия получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости (см. рисунок 39). Выступающую часть сухожилия удаляют. Малое филе без выступающей части сухожилия представляет собой одну целую глубокую грудную мышцу без выступающей части сухожилия.

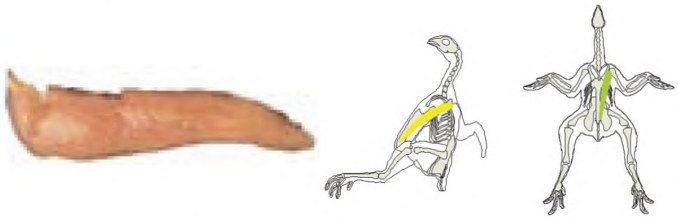


Рисунок 39 — Малое филе без выступающей части сухожилия

Задняя четвертина (код продукта: 0901). Заднюю четвертину получают путем разделки задней части (0401) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части (см. рисунок 40). Задняя четвертина включает голень, бедро с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром, а также гузку.



Рисунок 40 — Задняя четвертина

Задняя четвертина без гузки (код продукта: 0902). Заднюю четвертину без гузки получают путем разделки задней части без гузки (0402) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части (см. рисунок 41). Задняя четвертина без гузки включает голень, бедро с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром.

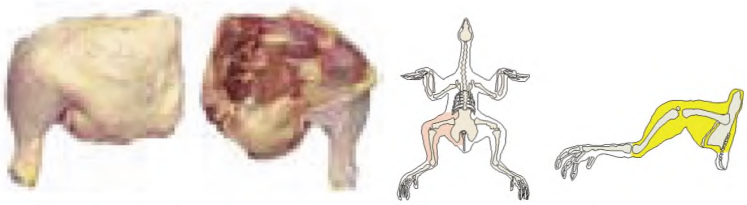


Рисунок 41 — Задняя четвертина без гузки

Задняя четвертина без гузки и абдоминального жира (код продукта: 0903). Заднюю четвертину без гузки и абдоминального жира получают путем разделки задней части без гузки (0402) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части и удаления абдоминального жира (см. рисунок 42). Задняя четвертина без гузки и абдоминального жира включает голень и бедро с частью спинки.

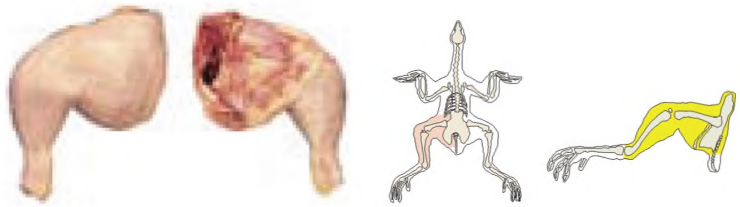


Рисунок 42 — Задняя четвертина без гузки и абдоминального жира

Голень с частью бедра и часть бедра с прилегающей спинкой (код продукта: 0904). Голень с частью бедра и часть бедра с прилегающей спинкой получают путем разделки задней четвертины без гузки (0902) по бедру почти параллельно плоскости позвоночника чуть выше коленного сустава (см. рисунок 43). Голень с частью бедра и часть бедра с прилегающей спинкой включают две части: голень с частью прилегающего бедра и оставшуюся часть бедра с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром.

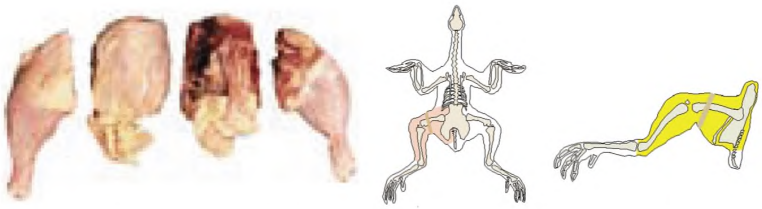


Рисунок 43 — Голень с частью бедра и часть бедра с прилегающей спинкой

Окорочок (код продукта: 1001). Окорочок получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей (см. рисунок 44). Прилегающую часть спинки и абдоминальный жир удаляют, прилегающая к абдоминальному жиру кожа может быть удалена. Окорочок включает бедро и голень.

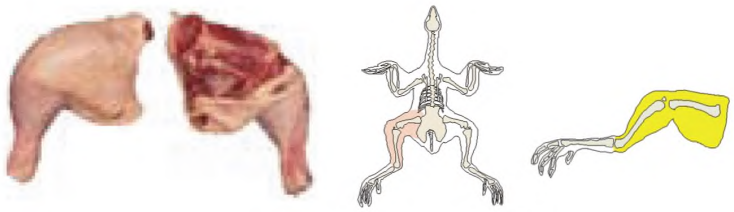


Рисунок 44 — Окорочок

Окорочок с абдоминальным жиром (задняя часть без спинки) (код продукта: 1002). Окорочок с абдоминальным жиром (задняя часть без спинки) получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления прилегающей части спинки (см. рисунок 45). Окорочок с абдоминальным жиром (задняя часть без спинки) включает голень и бедро с прилегающими кожей и абдоминальным жиром.

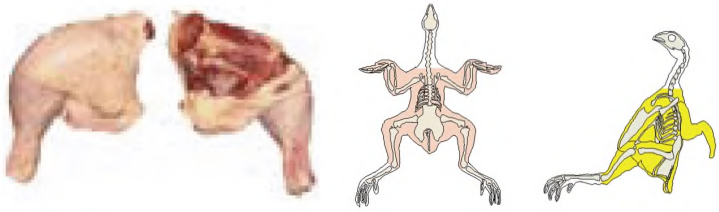


Рисунок 45 — Окорочок с абдоминальным жиром (задняя часть без спинки)

Окорочок с низким срезом голени (код продукта: 1003). Окорочок с низким срезом голени получают путем разделки тушки потрошеной с низким срезом голени (0104) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до киля грудной кости и последующего выделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей (см. рисунок 46). Оставшуюся часть тушки удаляют. Окорочок с низким срезом голени включает бедро и голень с низким срезом.

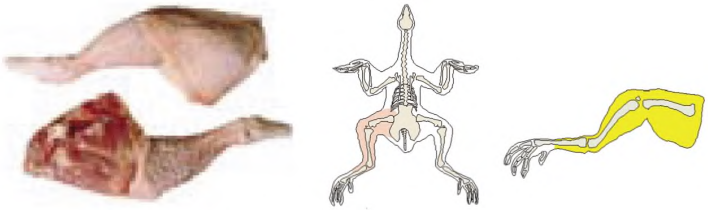


Рисунок 46 — Окорочок с низким срезом голени

Окорочок с надрезом мышц бедра/голени (код продукта: 1004). Окорочок с надрезом мышц бедра/голени получают путем отделения окорочка от задней части тушки (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления спинки (см. рисунок 47). Края кожи обрезают. Мышцы надрезают вдоль костей бедра и голени. Окорочок с надрезом мышц бедра/голени включает бедро и голень.

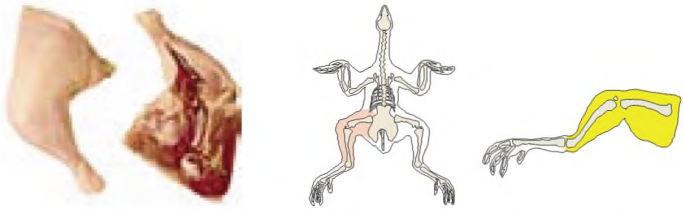


Рисунок 47 — Окорочок с надрезом мышц бедра/голени

Окорочок с низким срезом голени и надрезом мышц бедра/голени (код продукта: 1005). Окорочок с низким срезом голени и надрезом мышц бедра/голени получают путем разделки тушки потрошеной с низким срезом голеней (0104) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до киля грудной кости и последующего выделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей (см. рисунок 48). Оставшуюся часть тушки удаляют. Мышцу надрезают вдоль костей бедра и голени. Окорочок с низким срезом голени и надрезом мышц бедра/голени включает бедро и голень с низким срезом.

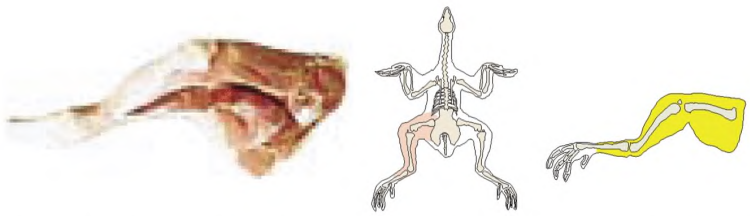


Рисунок 48 — Окорочок с низким срезом голени и надрезом мышц бедра/голени

Бедро (код продукта: 1101). Бедро получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей (см. рисунок 49). Голень и коленную чашечку удаляют. Бедро включает бедро и прилегающий жир. Мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»), может быть удалена.

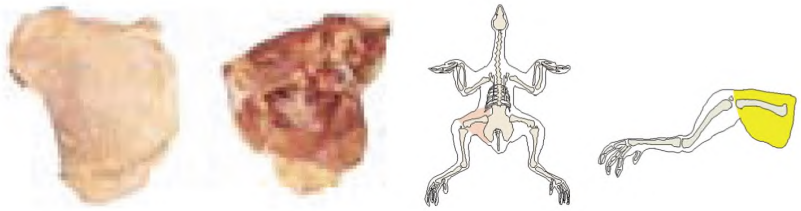


Рисунок 49 — Бедро

Бедро с частью спинки (код продукта: 1102). Бедро с частью спинки получают путем разделки задней четвертины (0901) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей (см. рисунок 50). Голень, коленную чашечку и абдоминальный жир удаляют. Бедро с частью спинки включает бедро с прилегающей частью спинки и абдоминальный жир. Копчиковая железа, гузка и мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»), могут быть удалены.

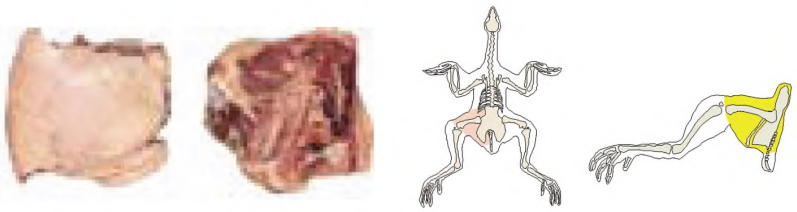


Рисунок 50 — Бедро с частью спинки

Обваленное жилованное бедро (код продукта: 1103). Обваленное жилованное бедро получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей (см. рисунок 51). Голень, коленную чашечку, бедренную кость и весь видимый прилегающий жир удаляют. Обваленное жилованное бедро включает жилованную мякотную часть бедра. Мякотная часть, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»), может быть удалена.

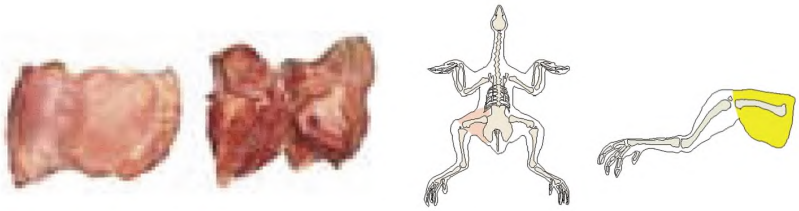


Рисунок 51 — Обваленное жилованное бедро

Обваленное бедро квадратной формы (код продукта: 1104). Обваленное бедро квадратной формы получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей (см. рисунок 52). Голень, коленную чашечку, бедренную кость и мякотную часть, прилегающую к подвздошной кости («устричное мясо»), удаляют. Обваленное бедро квадратной формы включает мякотную часть бедра, которому придана форма квадрата.

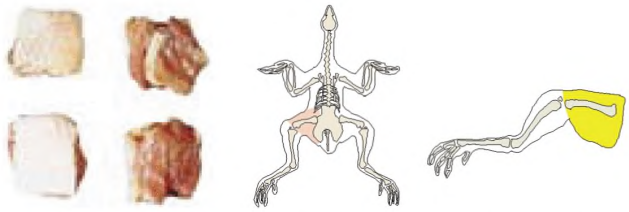


Рисунок 52 — Обваленное бедро квадратной формы

Обваленное жилованное бедро квадратной формы (код продукта: 1105). Обваленное жилованное бедро квадратной формы получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей (см. рисунок 53). Голень, коленную чашечку, бедренную кость, весь видимый прилегающий жир и мякотную ткань, прилегающую к подвздошной кости («устричное мясо»), удаляют. Обваленное жилованное бедро квадратной формы включает жилованную мякотную ткань бедра, которому придана форма квадрата.

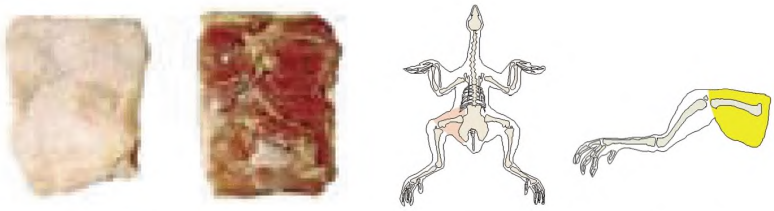


Рисунок 53 — Обваленное жилованное бедро квадратной формы

Голень (код продукта: 1201). Голень получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей (см. рисунок 54). Бедро удаляют. Голень включает большую, малую берцовые кости, коленную чашечку с прилегающими к ним мякотными тканями.

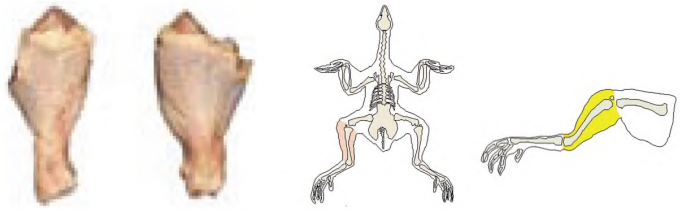


Рисунок 54 — Голень

Кососрезанная голень (код продукта: 1202). Кососрезанную голень получают путем разделки окорочка (1001) вдоль большой берцовой кости по месту ее соединения с бедренной костью (см. рисунок 55). Бедро и часть мякотной ткани с одной стороны голени удаляют. Кососрезанная голень включает часть большой и малую бедренную кости, коленную чашечку с прилегающими мякотными тканями.

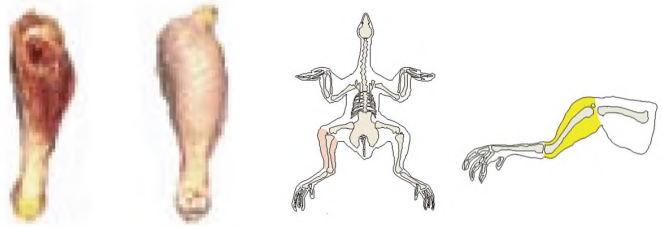


Рисунок 55 — Кососрезанная голень

Крыло (код продукта: 1301). Крыло получают путем отделения крыла от потрошеной тушки (0102) по плечевому суставу (см. рисунок 56). Крыло включает плечевую, лучевую, локтевую кости и кости кисти с прилегающими к ним мякотными тканями.

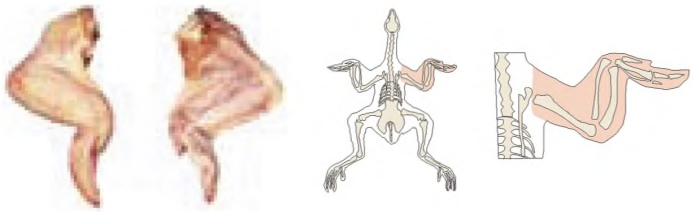


Рисунок 56 — Крыло

Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно (код продукта: 1302). Плечевую и локтевую части крыла, соединенные V-образно, получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части крыла с кистью (см. рисунок 57). Кисть удаляют. Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно, включают плечевую, лучевую и локтевую кости с прилегающими к ним мякотными тканями.



Рисунок 57 — Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно

Локтевая часть крыла с кистью (код продукта: 1303). Локтевую часть крыла с кистью получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей (см. рисунок 58). Плечевую часть удаляют. Локтевая часть крыла с кистью включает лучевую, локтевую кости и кости кисти крыла с прилегающими мякотными тканями.

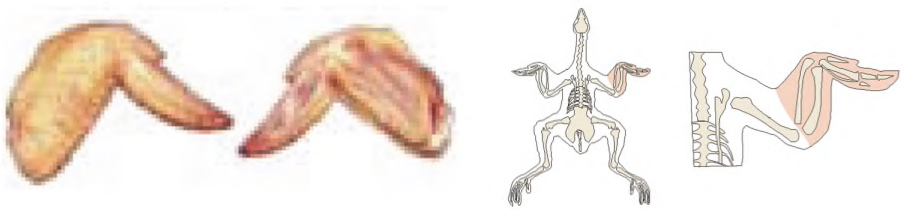


Рисунок 58 — Локтевая часть крыла с кистью

Плечевая часть крыла («драммет», плечо) (код продукта: 1304). Плечевую часть крыла («драммет», плечо) получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей (см. рисунок 59). Локтевую часть крыла и кисть удаляют. Плечевая часть крыла («драммет», плечо) включает плечевую кость с прилегающими мякотными тканями.

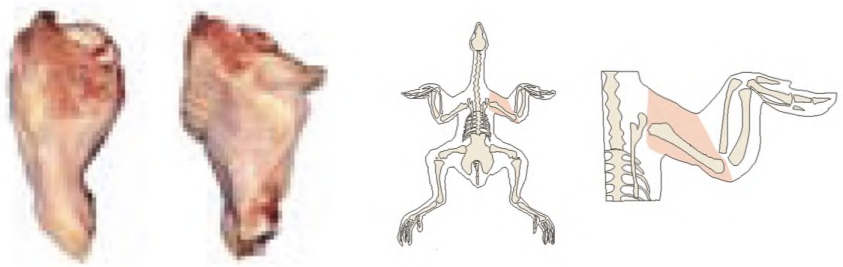


Рисунок 59 — Плечевая часть крыла («драммет», плечо)

Локтевая часть крыла («флэт») (код продукта: 1305). Локтевую часть крыла («флэт») получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей и локтевой части и кисти (см. рисунок 60). Плечевую часть и кисть удаляют. Локтевая часть крыла («флэт») включает лучевую и локтевую кости с прилегающими мякотными тканями.

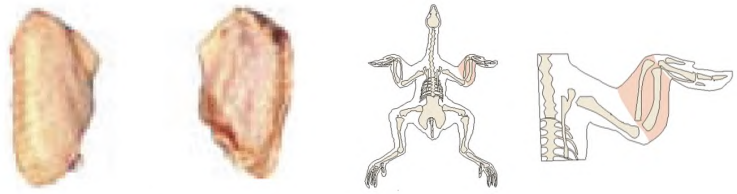


Рисунок 60 — Локтевая часть крыла («флэт»)

Кисть крыла (кончик, флиппер) (код продукта: 1306). Кисть крыла (кончик, флиппер) получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части и кисти (см. рисунок 61). Плечевую и локтевую части удаляют. Кисть крыла (кончик, флиппер) включает кости кисти с прилегающими мякотными тканями.

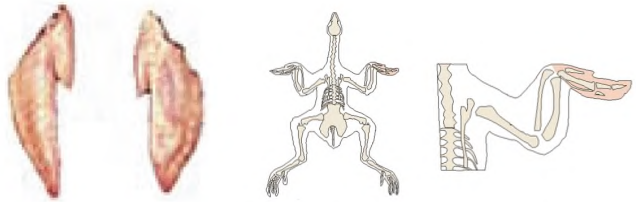


Рисунок 61 — Кисть крыла (кончик, флиппер)

Плечевая и локтевая части крыла (код продукта: 1307). Плечевую и локтевую части крыла получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части крыла с кистью (см. рисунок 62). Кисть крыла удаляют. Затем плечевую и локтевую части крыла разделяют по месту их соединения. В одной упаковке этого продукта содержится примерно равное количество плечевых и локтевых частей крыла.

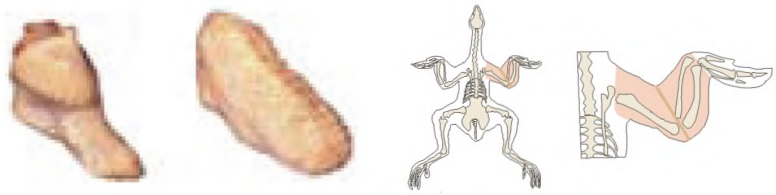


Рисунок 62 — Плечевая и локтевая части крыла

Крылья с прилегающей частью спинки (разделка «Пипистрелли») (код продукта: 1308). Крылья с прилегающей частью спинки (разделка «Пипистрелли») получают путем отделения крыльев с прилегающей частью спинки от грудки и задней части потрошеной тушки (0102) в середине позвоночной области (см. рисунок 63). Крылья с прилегающей частью спинки (разделка «Пипистрелли») включают два крыла (плечевую, локтевую части и кисть) с прилегающей верхней частью спинки.

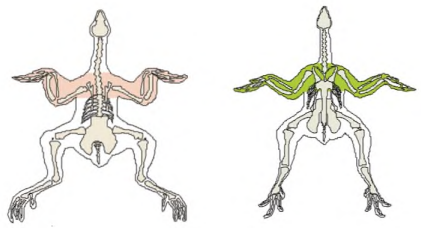


Рисунок 63 — Крылья с прилегающей частью спинки разделка «Пипистрелли»

Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки (код продукта: 1401). Нижнюю часть спинки после частичной или полной обвалки получают путем разделки задней части (0401) вдоль тазовых костей для отделения окорочков (см. рисунок 64). Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости, с которых удалена большая часть мякотной ткани и кожа или вся мякотная ткань и кожа. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и внутренние половые органы могут быть удалены.

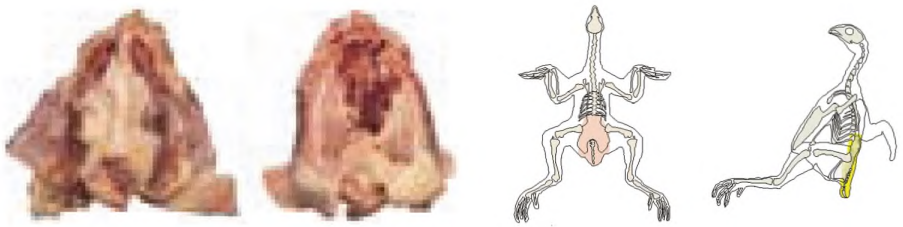


Рисунок 64 — Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки

Нижняя часть спинки (код продукта: 1402). Нижнюю часть спинки получают путем разрезания задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления обоих окорочков (см. рисунок 65). Нижняя часть спинки включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и внутренние половые органы могут быть удалены.

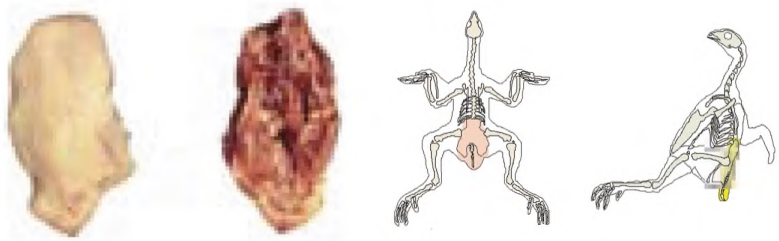


Рисунок 65 — Нижняя часть спинки

Верхняя часть спинки (код продукта: 1403). Верхнюю часть спинки получают путем разделки передней части без крыльев (0302) для отделения грудки и позвоночных ребер (см. рисунок 66). Верхняя часть спинки включает верхний отдел позвоночника (приблизительно 1,6 см или 5/8 дюйма) с прилегающей мякотной тканью и кожей.

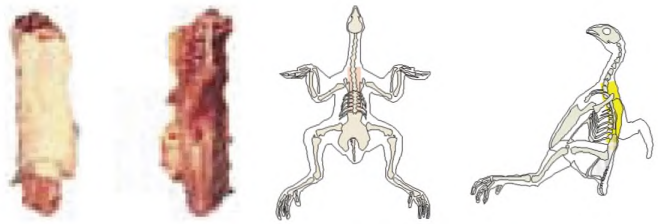


Рисунок 66 — Верхняя часть спинки

Спинка (код продукта: 1404). Спинку получают путем разделки потрошеной тушки (0102) вдоль обеих сторон позвоночника по позвоночным ребрам вниз к основанию подвздошной кости и вдоль внешнего края тазовых костей (см. рисунок 67). Спинка включает весь позвоночник, подвздошную и тазовую кости с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и внутренние половые органы могут быть удалены.

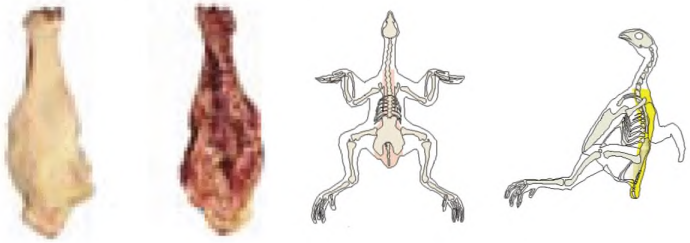


Рисунок 67 — Спинка

Гузка (код продукта: 1501). Гузку получают путем разделки целой потрошеной тушки или ее соответствующих частей по позвоночнику и основанию подвздошной кости (см. рисунок 68). Гузка включает копчиковую кость с прилегающими мякотной тканью и кожей.

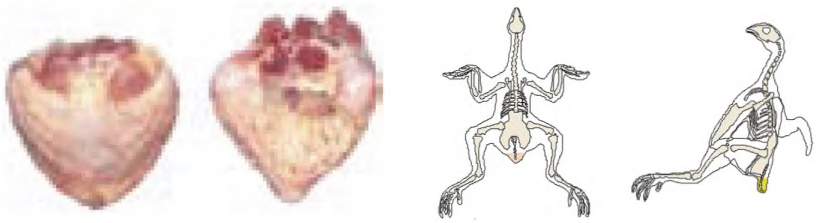


Рисунок 68 — Гузка

Обработанная шея (код продукта: 1601). Обработанную шею получают путем отделения шеи от тушки на уровне плечевого сустава (см. рисунок 69). Голову, трахею и пищевод удаляют. Обработанная шея состоит из шейных позвонков с мякотной тканью.

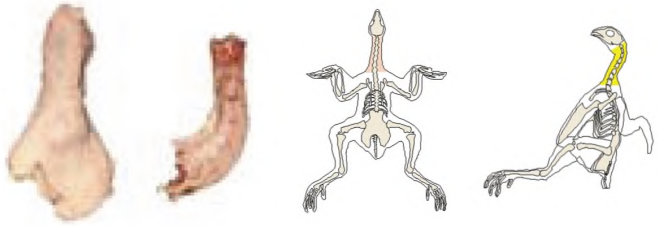


Рисунок 69 — Обработанная шея

Обработанная голова (код продукта: 1701). Обработанную голову получают путем отделения ее от тушки по верхней части шеи (см. рисунок 70). Тушку удаляют. Обработанная голова состоит из костей и содержимого черепа с прилегающими гребнем, мякотной тканью и кожей.

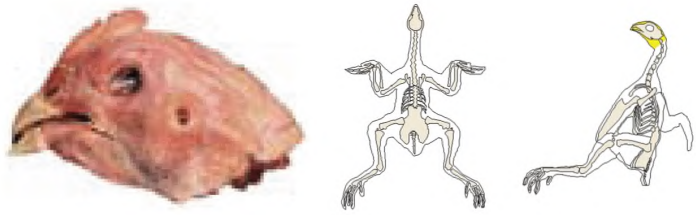


Рисунок 70 — Обработанная голова

Обработанные плюсны ног (код продукта: 1801). Обработанные плюсны ног получают путем отделения от тушки части ноги приблизительно на уровне шпоры (см. рисунок 71). Когти, желтый эпидермис, покрывающий плюсны, и тушку удаляют. Обработанные плюсны ног состоят из части плюсневой кости и четырех фаланг пальцев с прилегающими мякотной тканью и кожей.

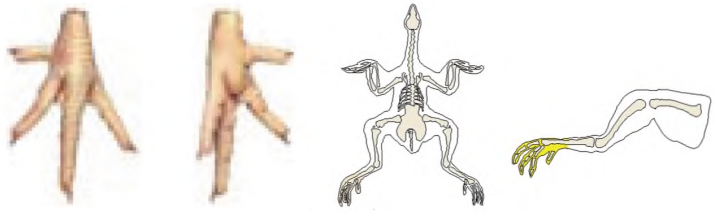


Рисунок 71 — Обработанные плюсны ног

Обработанные ноги (код продукта: 1802). Обработанные ноги получают путем отделения от тушки ног по заплюсневый сустав (см. рисунок 72). Тушку удаляют. Когти и желтый эпидермис, покрывающий ноги, могут быть удалены или оставлены. Обработанные ноги состоят из заплюсневых костей с четырьмя фалангами пальцев с прилегающей мякотной тканью и кожей.

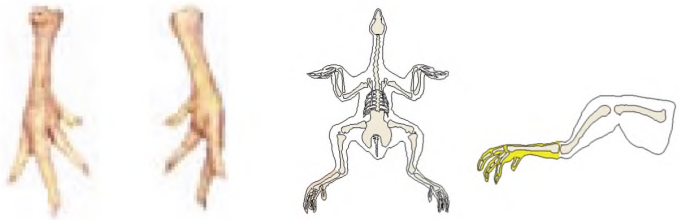


Рисунок 72 — Обработанные ноги

Необработанные плюсны ног (код продукта: 1803). Необработанные плюсны ног получают путем отделения от тушки части ноги приблизительно на уровне шпоры (см. рисунок 73). Тушку удаляют. Необработанные плюсны ног состоят из части ноги с четырьмя фалангами пальцев с прилегающей мякотной тканью и кожей. Когти и желтый эпидермис не удаляют.

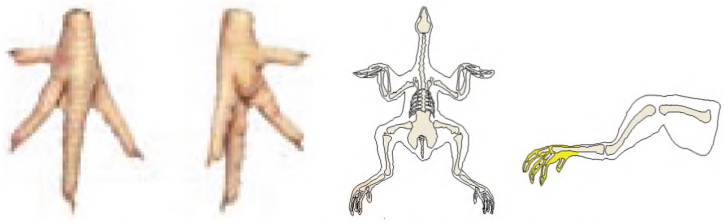


Рисунок 73 — Необработанные плюсны ног

Необработанные ноги (код продукта: 1804). Необработанные ноги получают путем отделения от тушки ног по заплюсневый сустав (см. рисунок 74). Тушку удаляют. Необработанные ноги состоят из плюсневых костей и четырех фаланг пальцев с прилегающей мякотной тканью и кожей. Когти и желтый кожный эпидермис, покрывающий плюсны ног, не удаляют.

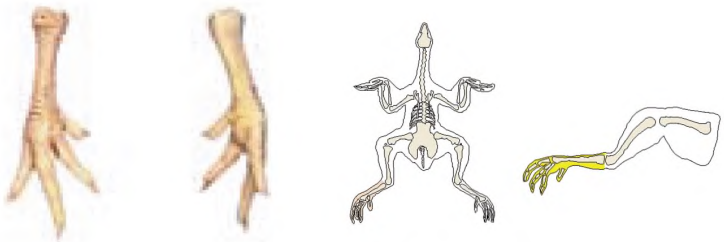


Рисунок 74 — Необработанные ноги

Обработанный мышечный желудок (код продукта: 1901). Обработанный мышечный желудок получают путем извлечения из внутренней полости тушки (см. рисунок 75). Мышечный желудок механически разрезают и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. Обработанный мышечный желудок состоит из одной или более полостей неправильной формы, являющихся расширенной мышечной частью пищеварительного тракта.



Рисунок 75 — Обработанный мышечный желудок

Мышечный желудок, обработанный и разрезанный в виде бабочки (код продукта: 1902). Мышечный желудок, обработанный и разрезанный в виде бабочки, получают путем извлечения из внутренней полости тушки (см. рисунок 76). Мышечный желудок механически разрезают в горизонтальной плоскости и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. Мышечный желудок, обработанный и разрезанный в виде бабочки, состоит из одной полости слегка неправильной формы, являющейся расширенной мышечной частью пищеварительного тракта.



Рисунок 76 — Мышечный желудок, обработанный и разрезанный в виде бабочки

Мышечный желудок, обработанный и V-образно разрезанный (код продукта: 1903). Мышечный желудок, обработанный и V-образно разрезанный, получают путем извлечения из внутренней полости тушки (см. рисунок 77). Мышечный желудок механически разрезают в вертикальной плоскости и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. Мышечный желудок, обработанный и V-образно разрезанный, состоит из одной полости слегка неправильной формы, являющейся расширенной мышечной частью пищеварительного тракта.



Рисунок 77 — Мышечный желудок, обработанный и V-образно разрезанный

Печень обработанная (код продукта: 2001). Печень обработанную получают путем извлечения из внутренней полости тушки (см. рисунок 78). Желчный пузырь удаляют. Печень обработанная представляет собой гладкий коричневато-красный орган, состоящий из одной или более долей неправильной формы и различного размера.



Рисунок 78 — Печень обработанная

Сердце обработанное, без верхушки аортального клапана (код продукта: 2101). Сердце обработанное, без верхушки аортального клапана получают путем извлечения из внутренней полости тушки (см. рисунок 79). Прилегающие к сердцу жир, околосердечную сумку и верхушку аортального клапана удаляют. Сердце обработанное, без верхушки аортального клапана представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение.



Рисунок 79 — Сердце обработанное, без верхушки аортального клапана

Сердце необработанное (код продукта: 2102). Сердце необработанное получают путем извлечения из внутренней полости тушки (см. рисунок 80). Прилегающие к сердцу жир, околосердечную сумку, верхушку аортального клапана не удаляют. Сердце необработанное представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение.



Рисунок 80 — Сердце необработанное

Семенники (код продукта: 2201). Семенники получают путем извлечения из внутренней полости тушки (см. рисунок 81). Семенники представляют собой покрытые оболочкой бобовидные тела, являющиеся мужскими репродуктивными органами петухов.



Рисунок 81 — Семенники

Кожа грудки (код продукта: 2301). Кожа грудки представляет собой наружный слой ткани, покрывающий грудную область тушки, целую грудку или разделанную грудку (см. рисунок 82). Кожу шейки удаляют.



Рисунок 82 — Кожа грудки

Кожа бедра/окорочка (код продукта: 2302). Кожа бедра/окорочка представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область бедра, окорочка или задней части (см. рисунок 83).



Рисунок 83 — Кожа бедра/окорочка

Кожа тушки (код продукта: 2303). Кожа тушки представляет собой наружный слой ткани, покрывающий всю тушку, за исключением области шейки (см. рисунок 84).



Рисунок 84 — Кожа тушки

Абдоминальный жир (код продукта: 2401). Абдоминальный жир представляет собой жировую ткань, прилегающую к тазовым костям и расположенную в брюшной полости (см. рисунок 85).



Рисунок 85 — Абдоминальный жир

Набор из двух видов продуктов (код продукта: 4001). Набор из двух видов продуктов состоит из двух частей тушки (например, голеней и бедер) или субпродуктов (например, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару. При подаче заказа необходимо указать код продукта/части по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение видов продуктов (например, «две голени на одно бедро» или «в равных пропорциях (1:1) мускульные желудки и печенка»).

Набор из трех видов продуктов (код продукта: 4002). Набор из трех видов продуктов состоит из трех частей тушки (например, голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шей, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару. При подаче заказа необходимо указать код продукта/части по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение видов продуктов (например, «две голени и два крыла на одно бедро» или «в равных пропорциях (1:1:1) шеи, мускульные желудки и печенка»).

Набор из четырех видов продуктов (код продукта: 4003). Набор из четырех видов продуктов состоит из четырех частей тушки (например, грудок, голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шеек, мускульных желудков, печенки и сердец), упакованных вместе или помещенных в один пакет или транспортную тару. При подаче заказа необходимо указать код продукта/части по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение видов продуктов (например, «в равных пропорциях (1:1:1:1) грудок, голеней, бедер и крыльев»).

Приложение I
(справочное)

Адреса

Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН)
United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)
Trade and Timber Division Agricultural Standards Unit Palais des Nations CH — 1211 Geneva 10, ШВЕЙЦАРИЯ — SWITZERLAND
Телефон: +41 22 917 1366
Факс: +41 22 917 0629
E-mail: gost.e-ecolog.ru
gost.e-ecolog.ru

Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов — United States Department of Agriculture (IJSDA)
Agricultural Marketing Service Poultry Programs, 1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0259, СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ — UNITED STATES
Телефон: +1 202 690 3148
Факс: +1 202 690 0941
E-mail: gost.e-ecolog.ru
gost.e-ecolog.ru

Fédération des Industries Avicoles (FIA)
184, rue de Vaugirard 75015 Paris FRANCE
Телефон: +33 1 53 58 48 10
Факс:+33 1 53 58 48 19
E-mail: gost.e-ecolog.ru

Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП)
п/о Ржавки, 141552, Солнечногорский район, Московская область, Российская Федерация
Телефон: + 7 095 535 15 38
Факс: + 7 095 534 47 12
Электронный адрес: gost.e-ecolog.ru

GS1 International
Blue Tower Avenue Louise, 326 BE 1050 Brussels BELGIUM
Телефон: +32 2 788 7800
Факс: +32 2 788 7899
www.gsl.org/contact/

Приложение II
(справочное)

Система кодирования ГС1

1 Цель системы ГС1

Система ГС1 широко используется в мире для совершенствования связи между покупателями, продавцами и третьей стороной — органами по подтверждению соответствия. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая стандартизирована для использования в международной торговле. Она ведется Глобальным управлением ГС1 совместно с национальными организациями — членами ГС1 во всем мире.

Эта система призвана содействовать преодолению ограничений, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования компаний, отраслей и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Использование стандартов ГС1 повышает эффективность и четкость международной торговли и распределения продуктов благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг, сторон и местонахождения. Идентификаторы ГС1 могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов штрихового кода), что обеспечивает в случае необходимости их электронное считывание в процессе торговли.

Стандарты ГС1 могут использоваться в электронном обмене данными (ЭОД) и Глобальной сетью синхронизации данных (ГССД) ГС1. Торговые партнеры используют ЭОД для электронного обмена сообщениями, касающимися покупки и статуса отправляемых грузовых партий. Торговые партнеры используют ГССД для синхронизации информации о товаре и стороне в своих внутренних информационных системах. Эта синхронизация способствует обеспечению единой глобальной идентификации и классификации продукта и имеет решающее значение для формирования эффективной глобальной электронной торговли.

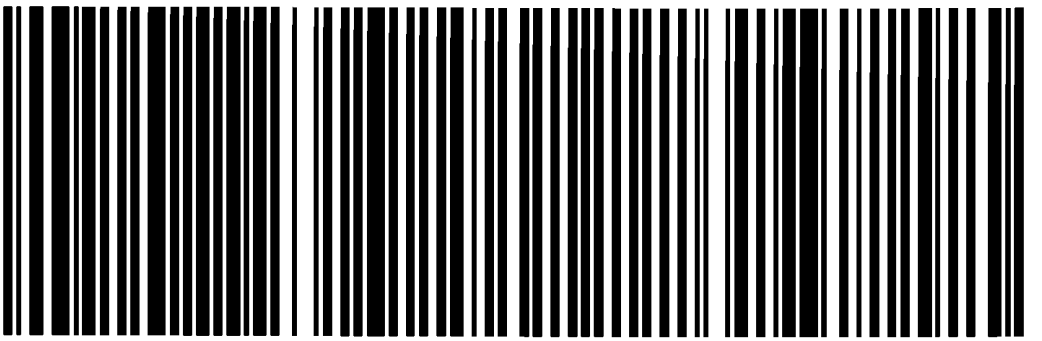
2 Использование кода в системе ГС1

В системе ГС1 используются прикладные идентификаторы, представляющие собой префиксы, применяемые для идентификации значений и формата следующих за ними данных. Это открытый стандарт, который может использоваться и пониматься всеми компаниями в международной цепочке поставок, независимо от того, какая компания первоначально выпустила эти коды.

Код для спецификации покупки, определенный в 4.1, получил прикладной идентификатор ГС1 (7002) для использования в сочетании с Глобальным номером товарной продукции (ГНТП) и был включен в символ штрихового кода ГС1-128. Этот подход позволяет включать информацию, содержащуюся в коде, приведенном в настоящем стандарте, в символы штрихового кода ГС1-128, наносимые на отправляемые контейнеры наряду с другой информацией о продукте (см. примеры 1 и 2).

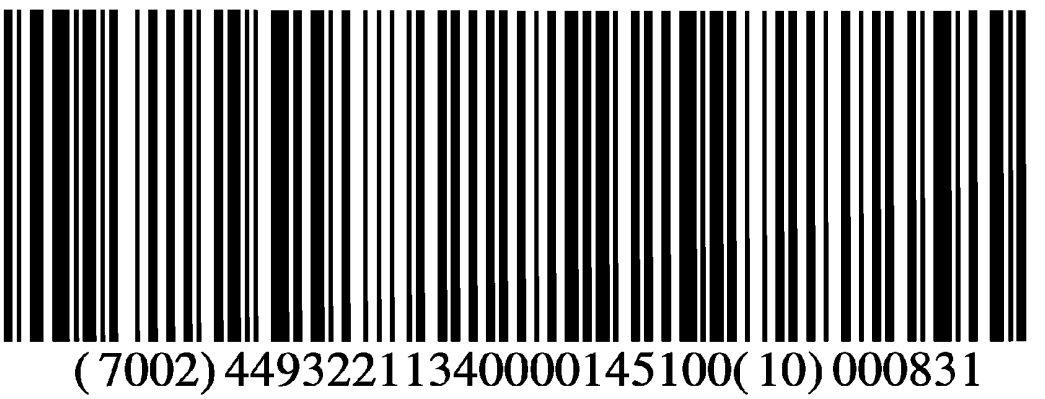
Определения, касающиеся отрубов, рекомендуемые в настоящем стандарте, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать коды настоящего стандарта на отрубы с тем, чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию о разделке каждого продукта, имеющего ГНТП в ГССД. После определения поставщиком все заинтересованные покупатели будут иметь точную информацию о разделке каждого продукта, принятой в настоящем стандарте и опубликованной в ГССД.

Пример 1



(01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
(3102) Вес нетто, кг
(15) Предельный срок хранения
(7002) Код стандарта
(10) Номер партии

Пример 2



(01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
(3102) Вес нетто, кг
(13) Дата убоя/упаковки
(21) Серийный номер

Другие данные, режим охлаждения, сортность и толщина жира могут быть увязаны с ГНТП через сообщения по системе электронного обмена данными (ЭОД).

3 Применение системы в цепи поставок

1) Покупатели делают заказ с использованием настоящего стандарта и схемы кодирования.



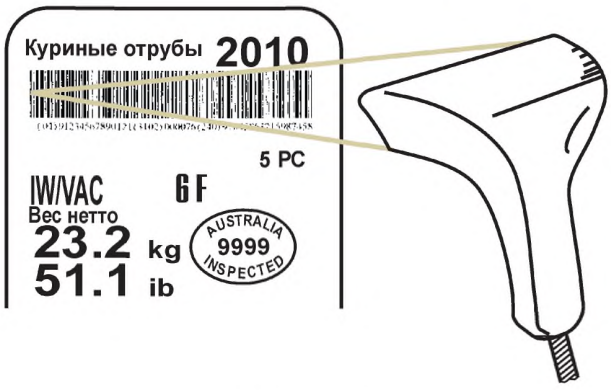
2) После получения заказа поставщики переводят коды, указанные в настоящем стандарте, в свои собственные коды товарной продукции (то есть глобальный номер товарной продукции).



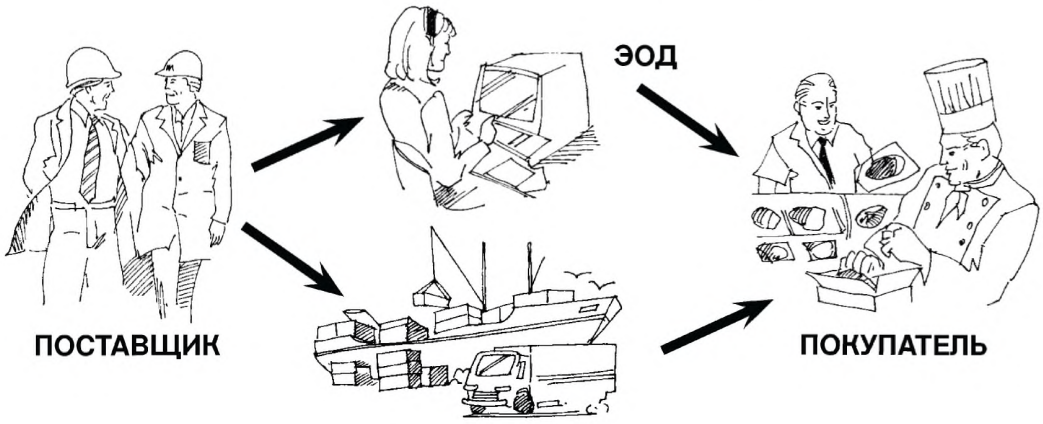
3) Поставщики осуществляют поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью символа штрихового кода ГС1-128.



4) Потребители получают заказ и сканируют символ штрихового кода ГС1-128, что позволяет автоматически обновлять информацию в коммерческих, логистических и административных процессах.

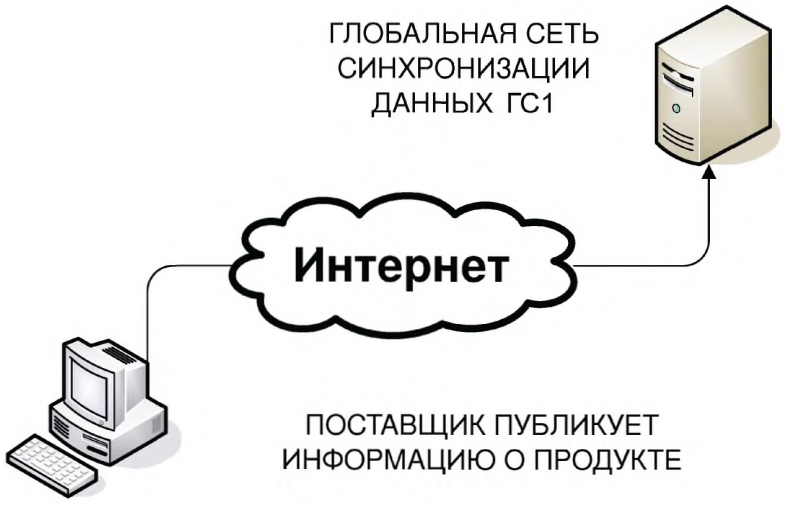


5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов ГС1, может быть увязан с информационным потоком с использованием сообщений электронного обмена данными (ЭОД).



4 Использование определений отрубов в ГССД

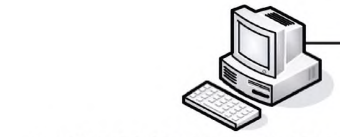
1) Поставщики публикуют или обновляют информацию о продукте в ГССД и используют принятое настоящим стандартом надлежащее определение отруба для определения продукта с использованием атрибута ГССД, относящегося к отрубам.



2) Заинтересованные покупатели используют принятое настоящим стандартом определение отруба и другую информацию о продукте, опубликованную в ГССД, для синхронизации информации о продукте в своих собственных информационных системах.



3) Покупатели используют принятое в настоящем стандарте определение отруба и другую информацию о продукте в своих информационных системах с целью идентификации с помощью ГНТП продуктов, которые они желают заказать.



ГНТП	ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ
112270123456	ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ 0301
112270123457	ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 0901
998870123001	МАЛОЕ ФИЛЕ 0801
998870123017	ОКОРОЧОК С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ 1003
998870123560	ОБРАБОТАННЫЙ МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК 1901
776670678444	ОБРАБОТАННЫЙ МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК 1901
112270123458	ОКОРОЧОК С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ 1003
998870123334	ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ 0301
776670678427	ОКОРОЧОК С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ 1003

4) Покупатели используют ГНТП продукта и соответствующую информацию для направления заказа на продукт поставщику с использованием ЭОД или совместимых с ГССД провайдеров услуг по ведению пула данных.



УДК 637.54 МКС 67.120.20

Ключевые слова: мясо кур, искусственное охлаждение, происхождение товара, категории кур, система откорма, вид убоя, уровень качества, информация, упаковочная единица, части мяса кур

Редактор *А.Э. Попова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 16.05.2016. Подписано в печать 22.08.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 6,96.

Набрано в ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

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

gost.e-ecolog.ru