МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33356—
2015**

ИЗДЕЛИЯ ГОТОВЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Технические условия

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—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» (ВНИИПП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. № 47)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 августа 2015 г. № 1174-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33356—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© 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 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 29
7 Методы контроля 29
8 Транспортирование и хранение 30
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г изделий 31
Приложение Б (справочное) Способ употребления 33
Библиография 34

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

ИЗДЕЛИЯ ГОТОВЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Технические условия

Quick-frozen finished products of poultry meat. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на готовые быстрозамороженные изделия из мяса и/или субпродуктов птицы с начинкой и/или с гарниром, и/или с соусом (далее – изделия), изготовленные из кулинарных изделий, кулинарных полуфабрикатов, в т. ч. высокой степени готовности, после доведения их до кулинарной готовности и предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 276—60 Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия

ГОСТ 745—2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый, свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 5312—2014 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия*[1]

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 6309—93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7176—85 Картофель свежий продовольственный, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7758—75 Фасоль продовольственная. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55290—2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия».

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*[1]

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

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

ГОСТ 15979—70 Фасоль стручковая консервированная. Технические условия

ГОСТ 16832—71 Орехи грецкие. Технические условия

ГОСТ 16833—2014 Ядро грецкого ореха. Технические условия

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

ГОСТ 25292—82 Жиры животные пищевые топленые. Технические условия

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия**[2]

ГОСТ 27842—88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 28402—89 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28566—90 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый молотый. Технические условия

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053—91 Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

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

ГОСТ 30363—2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31452—2012 Сметана. Технические условия

ГОСТ 31466—2012 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

ГОСТ 31473—2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31490—2012 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

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

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31657—2012 Субпродукты птицы. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31761—2012 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

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

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31962—2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 31990—2012 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия

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

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159—2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32188—2013 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ 32260—2013 Сыры полутвердые. Технические условия

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32284—2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

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

ГОСТ 32589—2013 Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 32589, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **быстрозамороженные готовые изделия из мяса птицы (субпродуктов):** Готовые изделия из мяса (субпродуктов) птицы, полученные в результате быстрого замораживания со скоростью свыше 1 см/ч включительно до достижения температуры не более минус 18 °С в любой точке изделия.

4 Классификация

4. 1 Изделия вырабатывают в ассортименте, указанном в таблице 1.

Таблица 1

Наименование группы мясной части изделия	Наименование ассортимента мясной части изделия
Натуральные из мяса птицы:	
- мясокостные	Грудка, бедро, окорочок, голень, четвертина (задняя), гузка, чип (плечевая часть крыла), крылатка (плечевая с локтевой частью крыла), палочка (локтевая часть крыла), крылышко (локтевая часть с кистью крыла), крыло, «Плов из мяса птицы», «Шашлык на косточках», «Жаркое по-русски», «Рагу из птицы»;
- бескостные	Филе малое, филе большое, филе;
- из кускового бескостного мяса и потрохов	Мясо – бедра, голени, окорочков; «Гуляш», «Шашлык», «Поджарка», «Рагу из потрохов»; стейки – «Российский», «Столичный», «Охотничий»; шницели – «Столичный», «Бризоль», «Де-воляй»;
- из кускового бескостного мяса фаршированные	Окорочка с начинкой; котлета – «По-киевски», зразы – «Лакомка», «Отбивные»
Рубленые из мяса птицы:	Шницели – «Троянда», «Московский», «Аппетитный», «Городской»;
	тефтели, фрикадельки, крутолеты;
	битки – «Деликатесные», «Рубленые»;
	котлеты – «Пожарские», «Охотничьи», «Особые», «Рубленые», «Крестьянские», «Ленивые», «Столовые», «Полтавские», «Сытные», «Потрошковые»;
	крокеты – «Нежные», «Орешки»;
- формованные	«Нагеты», «Палочки», «Куриные», «Хлебцы»;
- фаршированные	Котлета – «По-киевски»; зразы – «Находка», «Сказка», «Рубленые», «Омлетные»;
- в оболочке	«Купаты», «Хасиб», «Шейки», «Голубцы», «Перец», Паприкаш»
Примечание – Изделия рубленые, формованные, фаршированные могут быть в панировке или без нее.	

4.2 Изделия могут вырабатывать с начинкой и/или гарниром, и/или соусом:

- начинки – мясные (субпродукты, белое, красное мясо или мясо птицы механической обвалки) и немясные (молочные, фруктовые, овощные и их комбинации), а также другие ингредиенты, разрешенные к применению;

- гарниры – каша гречневая рассыпчатая, рис припущенный с маслом, рис припущенный с томатом, капуста тушеная свежая, капуста тушеная квашеная, зеленый горошек, морковь отварная, морковь отварная в молочном соусе, морковь отварная с зеленым горошком, морковь отварная с зеленым горошком в молочном соусе, картофель отварной (пюре);

- соусы – белый, красный, сметанный, молочный, морковный и другие.

Примечание – Масса гарнира и/или соуса не должна превышать 50 % от общей массы порции.

4.3 Массовая доля мясной части в изделии должна быть не менее 51 %.

4.4 Изделия, в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов, подразделяют на изделия из мяса (пищевых субпродуктов) кур, индеек, цесарок, перепелов, уток и гусей.

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

4.5 В зависимости от технологии изготовления изделия подразделяют на вареные, жареные и запеченные.

5 Технические требования

5.1 Изделия должны соответствовать требованиям [1], настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по производству конкретного ассортиментного наименования, с соблюде-

нием требований и норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2−10.

Таблица 2 – Органолептические и физико-химические показатели натуральных мясокостных изделий

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя						Массовая доля в мякотной ткани, %		
	Внешний вид	Консистенция		Вкус и запах	Цвет		белка, не менее	жира, не более	хлористого натрия, не более
		мясной части	немясной части		мясной части	немясной части			
Грудка	Изделия без остатков внутренних органов в соответствующих частях тушки, равномерно обработанные, поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера, массой мясной части от 150 до 250 г, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	Однородная	Свойственный данному виду изделия с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	16,8	7,2	2,5
Бедро							11,4	15,7	
Окорочок							10,5	14,2	
Голень							9,4	11,9	
Четвертина (задняя)							13,3	17,8	
Гузка							9,4	35,0	
Чип							11,0	12,0	
Крылатка							10,5	12,5	
Палочка							8,5	13,0	
Крылышко							8,0	13,5	
Крыло							9,0	12,5	
«Плов из мяса птицы»	Мясокостные кусочки произвольной формы от грудной части и окорочков без позвоночного столба массой мясной части от 150 до 250 г, допускаются довески кожи с жиром-сырцом не более 30 % от массы мясной части. Изделия без остатков внутренних органов в соответствующих частях тушки, равномерно обработанные, поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	Однородная	Свойственный данному виду изделия с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	12,0	30,0	1,5

Продолжение таблицы 2

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя						Массовая доля в мякотной ткани, %		
	Внешний вид	Консистенция		Вкус и запах	Цвет		белка, не менее	жира, не более	хлористого натрия, не более
		мясной части	немясной части		мясной части	немясной части			
«Шашлык на косточках»	Мясокостные кусочки произвольной формы от задней части массой кусочков от 50 до 70 г, массой мясной части от 150 до 250 г, допускаются довески кожи с жиром-сырцом не более 30 % от массы мясной части. Изделия без остатков внутренних органов в соответствующих частях тушки, равномерно обработанные, поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	Однородная	Свойственный данному виду изделия с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	12,0	25,0	1,5
«Жаркое по-русски»	Мясокостные кусочки произвольной формы массой кусочков от 50 до 70 г, массой мясной части от 150 до 250 г, от потрошеной тушки, допускаются довески кожи с жиром-сырцом не более 30 % от массы мясной части. Изделия без остатков внутренних органов в соответствующих частях тушки, равномерно обработанные, поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	Однородная	Свойственный данному виду изделия с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	13,0	20,0	1,5

Окончание таблицы 2

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя						Массовая доля в мякотной ткани, %		
	Внешний вид	Консистенция		Вкус и запах	Цвет		белка, не менее	жира, не более	хлористого натрия, не более
		мясной части	немясной части		мясной части	немясной части			
«Рагу из птицы»	Мясокостные кусочки произвольной формы позвоночного столба от спинок с крыльями и шеей или без них массой кусочков до 50 г, массой мясной части от 150 до 250 г, допускаются довески кожи с жиром-сырцом не более 30 % от массы мясной части. Изделия без остатков внутренних органов в соответствующих частях тушки, равномерно обработанные, поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	Однородная	Свойственный данному виду изделия с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	11,0	18,0	1,5

Т а б л и ц а 3 – Органолептические и физико-химические показатели натуральных бескостных изделий и изделий из кускового бескостного мяса

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя								
	Внешний вид	Консистенция		Вкус и запах	Цвет		Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
		мясной части	немясной части		мясной части	немясной части			
Филе малое	Куски мяса малого филе грудной части, массой мясной части от 150 до 250 г, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массы порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	Однородная	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	18,7	4,5	2,5
Филе большое	Куски мяса большого филе грудной части, массой мясной части от 150 до 250 г, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г						18,8	8,2	

Продолжение таблицы 3

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя								
	Внешний вид	Консистенция		Вкус и запах	Цвет		Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
		мясной части	немясной части		мясной части	немясной части			
Филе	Куски мяса большого и малого филе грудной части, массой мясной части от 150 до 250 г, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	Однородная	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	18,8	8,2	2,5
Мясо бедра	Куски мяса бедра с кожей или без нее, массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г						9,0	28,0	

Окончание таблицы 3

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя								
	Внешний вид	Консистенция		Вкус и запах	Цвет		Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
		мясной части	немясной части		мясной части	немясной части			
Мясо голени	Куски мяса голени с кожей или без нее. Поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера массой мясной части от 150 до 250 г, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	Однородная	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	9,0	28,0	2,5
Мясо окорочков	Мясо окорочков с кожей или без нее. Изделия из соответствующих частей тушки, поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера, массой мясной части от 150 до 250 г, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры общей массой порции от 300 до 500 г								

Таблица 4 – Органолептические и физико-химические показатели изделий из кускового бескостного мяса и потрохов

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя								
	Внешний вид	Консистенция		Вкус и запах	Цвет		Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
		мясной части	немясной части		мясной части	немясной части			
«Гуляш»	Кусочки мяса птицы бескостные от грудной части и окорочков с кожей или без нее массой от 10 до 20 г для «Поджарки», от 20 до 35 г – для «Гуляша», от 35 до 50 г для «Шашлыка», и массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность без пеньков и волосовидного пера, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	Однородная	Свойственный мясу (потрохам) птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	12,0	20,0	1,5
«Шашлык»							12,0	24,5	
«Поджарка»							10,0	20,0	
«Рагу из потрохов»	Обработанные потроха естественной формы и массой мясной части от 150 до 250 г. Покрыты декоративной смесью специй в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	Однородная	Свойственный мясу (потрохам) птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	9,0	22,0	1,5

Таблица 5 – Органолептические и физико-химические показатели изделий из кускового бескостного мяса (стейков и шницелей)

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя								
	Внешний вид	Консистенция		Вкус и запах	Цвет		Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
		мясной части	немясной части		мясной части	немясной части			
Стейк «Столичный»	Кусочки мяса большого филе без кожи и боковых бахромок, неправильной округлой или овально-продолговатой формы, без глубоких надрезов массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность покрыта декоративной смесью специй в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	Однородная	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	20,0	8,0	1,5
Стейк «Российский»	Куски мяса птицы бескостные без кожи и боковых бахромок от бедренной части или окорочков, неправильной округлой или овально-продолговатой формы, без глубоких надрезов, массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность покрыта декоративной смесью специй в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г						13,0	16,0	

Продолжение таблицы 5

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя								
	Внешний вид	Консистенция		Вкус и запах	Цвет		Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
		мясной части	немясной части		мясной части	немясной части			
Стейк «Охотничий»	Куски мяса птицы бескостные без кожи и боковых бахромок от грудной части и окорочков, неправильной округлой или овально-продолговатой формы, без глубоких надрезов, массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность покрыта декоративной смесью специй в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежная	Однородная	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	12,0	24,5	1,5
Шницель «Столичный»	Куски мяса птицы бескостные без кожи от грудной части, без глубоких надрезов, массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность покрыта декоративной смесью специй в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г						17,0	10,0	

Окончание таблицы 5

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя								
	Внешний вид	Консистенция		Вкус и запах	Цвет		Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
		мясной части	немясной части		мясной части	немясной части			
Шницель «Бризоль»	Куски мяса птицы бескостные без кожи от окорочков, овально-продолговатой формы, без глубоких надрезов, массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность покрыта декоративной смесью специй в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	–	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	15,0	15,0	1,5
Шницель «Де-воляй»	Отбивные куски мяса птицы бескостные с кожей, овально-продолговатой формы, без глубоких надрезов, массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность покрыта декоративной смесью специй в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г		–				13,0	20,0	

Таблица 6 – Органолептические и физико-химические показатели фаршированных изделий из кускового бескостного мяса

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя									
	Внешний вид	Форма	Консистенция		Цвет		Вкус и запах	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
			мясной части	немясной части	мясной части	немясной части				
Окорочка с начинкой	Кусковое мясо окорочков с кожей или без нее и костей, массой мясной части от 150 до 250 г, с начинкой, поверхность покрыта декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Окорочка	Плотная, мясо нежное	–	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	14,0	18,0	1,5
Котлета «По-киевски» (жареная)	Кусочки филе большого от грудной части, пластованного, с начинкой, массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность панировки от светло-желтого до золотистого цвета, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Грушевидная, эллипсоидная						15,0	20,0	
Зразы (жареные) «Лакомка»	Кусковое мясо окорочков отбивное без кожи, свернутое рулетом, с начинкой, массой мясной части от 150 до 250 г поверхность панировки от светло-желтого до золотистого цвета, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Грушевидная, эллипсоидная						14,0	18,0	
Зразы (жареные) «Отбивные»								13,0	20,0	

Т а б л и ц а 7 – Органолептические и физико-химические показатели рубленых изделий

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя										
	Внешний вид	Вид на разрезе	Форма	Консистенция	Цвет		Вкус и запах	Массовая доля кальция, %, не более	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
					мясной части	немясной части					
Шницель «Троянда»	Изделия равномерно обработанные, поверхность без разорванных и ломаных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, покрыта сухарной панировкой или сухарями из белого хлеба (соломкой или брусочками), с гарниром, в соусе или без него согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Однородная масса, равномерно перемешанная, с начинкой из кусочков малого филе	Плоская, овально-продолговатая	Плотная, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	–	13,0	20,0	1,5
Шницель «Московский»		Однородная масса, равномерно перемешанная, с начинкой из кусочков мяса грудной части неопределенной формы и размера						0,08	14,0	18,0	
Шницель «Аппетитный»		Однородная масса, равномерно перемешанная, с начинкой из кусочков мяса окорочков неопределенной формы и размера						0,17	12,0	22,0	

Продолжение таблицы 7

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя										
	Внешний вид	Вид на разрезе	Форма	Консистенция	Цвет		Вкус и запах	Массовая доля кальция, %, не более	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
					мясной части	немясной части					
Шницель «Городской»	Изделия равномерно обработанные, поверхность без разорванных и ломаных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, покрыта сухарной панировкой или сухарями из белого хлеба (соломкой или брусочками), с гарниром, в соусе или без них, согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Однородная масса, равномерно перемешанная, с начинкой из кусочков вареных яиц, сыра и вареного риса	Плоская, овально-продолговатая	Плотная, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	0,12	12,0	18,0	1,5
Тефтели	Изделия равномерно обработанные, поверхность без разорванных и ломаных краев, определенной формы массой мясной части от 150 до 250 г, с наличием гарнира согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Измельченное мясо птицы однородной массы	Шарики					0,15	11,0	18,0	
Фрикадельки			Цилиндрическая, длиной до 4 см					0,24	11,0	18,0	
Крутолеты			Цилиндрическая, длиной от 10 до 15 см					0,25	12,0	20,0	

Продолжение таблицы 7

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя										
	Внешний вид	Вид на разрезе	Форма	Консистенция	Цвет		Вкус и запах	Массовая доля кальция, %, не более	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
					мясной части	немясной части					
Битки «Деликатесные»	Изделия равномерно обработанные, поверхность без разорванных и ломаных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, покрыта сухарной панировкой, видны включения гарнира согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Измельченное мясо птицы однородной массы	Овально-приплюснутая	Плотная, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	0,14	13,0	18,0	1,5
Битки «Рубленые»									11,0	22,0	
Котлеты «Пожарские»	Поверхность изделий без разорванных и ломаных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, покрыта сухарной панировкой или сухарями из белого хлеба (соломкой или брусочками), с гарниром, в соусе или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	То же	Округло-продолговатая с острыми концами						13,0	23,0	
Котлеты «Охотничьи»		То же	Приплюснутая с острыми концами						12,0	25,0	
Котлеты «Особые»		То же	Округлая					0,12	12,0	25,0	

Продолжение таблицы 7

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя										
	Внешний вид	Вид на разрезе	Форма	Консистенция	Цвет		Вкус и запах	Массовая доля кальция, %, не более	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
					мясной части	немясной части					
Котлеты «Рубленые»	Поверхность изделий без разорванных и ломаных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, покрыта сухарной панировкой или сухарной крошкой из белого хлеба (соломкой или брусочками), с гарниром, в соусе или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Измельченное мясо птицы однородной массы	Плоская, овально-продолговатая	Плотная, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	0,09	13,0	22,0	1,5
Котлеты «Крестьянские»								0,11	12,0	20,0	
Котлеты «Ленивые»								0,23	12,0	18,0	
Котлеты «Столовые»								0,25	12,0	23,0	
Котлеты «Полтавские»	Поверхность изделий без разорванных и ломаных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, покрыта сухарной панировкой или сухарной крошкой из белого хлеба (соломкой или брусочками), с гарниром, в соусе или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	С видимыми кусочками шпика размером не более 6 мм						0,09	14,0	25,0	
Котлеты «Сытные»								0,21	13,0	25,0	

Продолжение таблицы 7

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя										
	Внешний вид	Вид на разрезе	Форма	Консистенция	Цвет		Вкус и запах	Массовая доля кальция, %, не более	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
					мясной части	немясной части					
Котлеты «Потрошковые»	Поверхность изделий без разорванных и ломаных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, покрыта сухарной панировкой или сухарной крошкой из белого хлеба (соломкой или брусочками), с гарниром, в соусе или без него, с потрохами согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	С видимыми кусочками потрохов размером не более 6 мм	Плоская, овально-продолговатая	Плотная, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	0,08	14,0	20,0	1,5
Крокеты «Нежные»	Поверхность изделий без разорванных и ломаных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, в сухарной панировке или без нее, с гарниром, в соусе или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Измельченное мясо птицы однородной массы	Бочонка					0,26	13,0	20,0	

Окончание таблицы 7

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя										
	Внешний вид	Вид на разрезе	Форма	Консистенция	Цвет		Вкус и запах	Массовая доля кальция, %, не более	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
					мясной части	немясной части					
Крокеты «Орешки»	Поверхность изделий без разорванных и ломаных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, в сухарной панировке или без нее, с гарниром, в соусе или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Измельченное мясо птицы однородной массы	Грецкого ореха	Плотная, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	0,21	12,0	18,0	1,5

Таблица 8 – Органолептические и физико-химические показатели рубленых фаршированных изделий (зразы) и формованных рубленых изделий

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя									
	Внешний вид	Форма	Консистенция	Цвет		Вкус и запах	Массовая доля кальция, %, не более	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
				мясной части	немясной части					
Котлета «По-киевски»	Поверхность изделий без разорванных и ломаных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, в сухарной панировке, с гарниром, в соусе или без них, согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Эллипсоидная	Плотная, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	–	14,0	20,0	1,5
Зразы «Находка»	Поверхность изделий без разорванных и ломаных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, в сухарной панировке или без нее, с гарниром, в соусе или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Овально-приплюснутая					0,26	13,0	20,0	
Зразы «Сказка»							0,13	15,0	20,0	
Зразы «Рубленые»							0,13	14,0	20,0	
Зразы «Омлетные»							0,21	16,0	18,0	
«Нагеты»	Поверхность изделий без разорванных и ломаных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, панированные в три слоя мукой, льезоном и сухарной крошкой, в соусе, с гарниром или без него согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плоская, в виде овального конуса					0,26	16,0	16,0	
«Палочки»		Плоская, в виде прямоугольника						14,0	20,0	
«Куриные»		Плоская, в виде круглой шайбы						12,0	25,0	

Окончание таблицы 8

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя								
	Внешний вид	Форма	Консистенция	Цвет		Вкус и запах	Массовая доля кальция, %, не более	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
				мясной части	немясной части					
«Хлебцы»	Поверхность изделий без разорванных и ломаных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, покрыта декоративной смесью специй с наполнителем*, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Прямоугольная, трапециевидная, округлая, овальная и др.	Плотная, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	0,25	13,0	20,0	1,5
*Наполнитель – готовый пищевой продукт, без предварительной термической обработки (например, сыр).										

Таблица 9 – Органолептические и физико-химические показатели рубленых изделий в оболочке

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя										
	Внешний вид	Форма и размер		Консистенция	Цвет		Вкус и запах	Массовая доля кальция, %, не более	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
					мясной части	немясной части					
«Купаты»	Батончики с чистой сухой поверхностью без повреждений оболочки, наплывов фарша, с наличием гарнира, массой мясной части от 150 до 250 г, согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Батончики прямые или слегка изогнутые, перевязанные или открученные длиной, мм:	От 100 до 140	Плотная, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха		14,0	25,0	
«Хасиб»			От 150 до 500					0,15	12,0	35,0	1,5
«Шейки»	Батончики из кожи с фаршем, скрепленные шпильками, нитками или бумагой, массой мясной части от 150 до 250 г, с наличием гарнира согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Батончики прямые или слегка изогнутые, перевязанные или открученные длиной от 150 до 700 мм		Плотная, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	0,22	12,0	18,0	1,5

Таблица 10 – Органолептические и физико-химические показатели рубленых изделий в оболочке

Наименование изделия	Характеристика и значение показателя									
	Внешний вид	Вид на разрезе	Форма	Консистенция	Цвет	Вкус и запах	Массовая доля кальция, %, не более	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
«Голубцы»	Обработанный капустный лист без разрывов с мясной или мясорастительной начинкой, с наличием гарнира или без них, общей массой порции от 300 до 500 г	Равномерно перемешанная начинка из фарша согласно рецептуры в оболочке из капустного листа в соотношении примерно 1:3	Плоская, прямоугольная или иная	Нежная, неоднородная	Равномерный от бело-кремового до сероватого оттенков оболочки и мясного фарша, с допускаемыми оттенками, свойственные рецептурным ингредиентам, для соуса – свойственный конкретному виду	Приятный, сочный, свойственный данному виду продукта с ароматом овощей и специй	0,14	8,0	16,0	1,5
«Перец»	Обработанный сладкий перец с начинкой мясной или мясорастительной, с наличием гарнира или без них, общей массой порции от 300 до 500 г	Равномерно перемешанная начинка из фарша согласно рецептуры в оболочке из перца в соотношении примерно 1:3	Свойственная обработанному сладкому перцу	Нежная, неоднородная	Равномерный от желтоватого, зеленоватого или красноватого до серовато-го оттенков оболочки и мясного фарша, с допускаемыми оттенками, свойственные рецептурным ингредиентам, для соуса – свойственный конкретному виду	Приятный, сочный, свойственный данному виду продукта с ароматом овощей и специй	0,14	8,0	16,0	1,5
«Паприкаш»	Обработанный сладкий перец с начинкой мясной или мясорастительной, с наличием гарнира или без них, общей массой порции от 300 до 500 г	Равномерно перемешанная начинка из фарша согласно рецептуры в оболочке из перца в соотношении примерно 1:3					0,10	8,0	16,0	

5.2.2 Микробиологические показатели изделий не должны превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и диоксинов в изделиях не должно превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления изделий применяют следующее сырье и материалы:

- тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ 31962 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки индеек, индюшат и их части по ГОСТ 31473 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки уток, утят и их части по ГОСТ 31990 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки гусей, гусят и их части и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки цесарок, цесарят и их части и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки перепелов и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- мясо птицы механической обвалки по ГОСТ 31490;
- субпродукты птицы пищевые (обработанные печень, сердце и мышечный желудок) по ГОСТ 31657;
- жиры птицы пищевые;
- шпик (хребтовый, боковой, грудинку свиную);
- эмульсии белково-жировые;
- стабилизатор для мяса птицы белковый;
- белок соевый пищевой, изолированный или концентрированный;
- казеинат натрия пищевой;
- белок животный;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450 с массовой долей жира 1,5 %, 2,5 %, 3,2 % и обезжиренное;
- молоко коровье цельное и обезжиренное сухое;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные жидкие и сухие пищевые по ГОСТ 30363;
- сыры твердые сычужные твердые по ГОСТ32260;
- бульоны пищевые;
- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292, высшего сорта;
- масло сливочное по ГОСТ 32261;
- маргарин по ГОСТ 32188;
- майонез по ГОСТ 31761;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129, не ниже первого сорта;
- сметану по ГОСТ 31452 высшего сорта, 30 %-ной жирности;
- соусы томатные;
- томатное пюре или томатную пасту;
- картофель свежий по ГОСТ 7176;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721, ГОСТ 32284;
- морковь столовую молодую свежую;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724 или замороженную;
- капусту квашеную белокочанную;
- перец сладкий стручковый свежий по ГОСТ 13908;
- фасоль продовольственную свежую по ГОСТ 7758;
- фасоль стручковую консервированную по ГОСТ 15979;
- горох овощной свежий по ГОСТ 5312;
- горошек зеленый консервированный;
- горошек зеленый быстрозамороженный;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- кайсу, курагу, чернослив по ГОСТ 28501;
- орехи грецкие по ГОСТ 16832;
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- грибы свежие;
- грибы отварные, маринованные, замороженные и сушеные;

- пастернак корневой свежий;
- белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные по ГОСТ 32085;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу пшеничную по ГОСТ 276;
- муку пшеничную хлебопекарную, не ниже первого сорта;
- муку из твердой пшеницы для макаронных изделий, не ниже первого сорта;
- муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий, не ниже первого сорта;
- крахмал картофельный, не ниже первого сорта;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159, не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292 шлифованную или полированную, не ниже первого сорта;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550;
- хлеб из пшеничной муки по ГОСТ 27842;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830 выварочную или молотую, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- воду питьевую;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- лук репчатый замороженный – полуфабрикат;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный ГОСТ 32065;
- чеснок замороженный измельченный;
- чеснок измельченный консервированный поваренной солью;
- экстракт чеснока;
- перец черный и белый молотые по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр молотый по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- декоративные и вкусовые смеси пряностей, декоративные обсыпки;
- смеси пряностей и специй, содержащие капсулированную соль;
- экстракты пряностей;
- кишки говяжьи (черевы) обработанные;
- кишки свиные (черевы) обработанные;
- кишки бараньи (черевы) обработанные;
- оболочку искусственную белковую «Белкозин», другие искусственные белковые оболочки для колбас, сосисок и сарделек;
- шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308 (0,84 ктекс; 1,00 ктекс) или вискозных технических крученых волокон (0,8 ктекс; 1,0 ктекс);
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «Экстра» и «Прима» в три сложения;
- нитки швейные капроновые или другие.

5.3.2 Используемое при производстве изделий:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], [2], требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям [1], [3], [4], требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка транспортной упаковки – по [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.4.2 Маркировка потребительской упаковки – по [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Информационные данные о пищевой ценности изделий приведены в приложении А.

Способ употребления приведен в приложении Б.

5.4.3 Маркировка изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Изделия укладывают в потребительскую упаковку – формочки из алюминиевой фольги по ГОСТ 745 толщиной 0,1 мм марки АЖ1 с крышками толщиной 0,06 мм марки ФГ, ФО; упаковку из полимерных материалов, затем укладывают в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, полимерные многооборотные ящики.

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

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

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

5.5.5 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают изделия одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

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

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

6 Правила приемки

6.1 Изделия принимают партиями. Определение партии – по [1], объем выборок и отбора образцов – по ГОСТ 9792.

6.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

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

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

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 9792, ГОСТ 31904.

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

7.3 Подготовка проб к микробиологическому контролю – по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

7.4 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957;

- массовой доли кальция – по ГОСТ 31466.

7.6 Содержание токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927;
- мышьяка – по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707;
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.7 Определение нитрозаминов – по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694 и нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308 и нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение диоксинов – по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) – по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) – по ГОСТ 31747;
- бактерий *S. Aureus* – по ГОСТ 31746;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл – по ГОСТ 31659;
- бактерий *Enterococcus* – по ГОСТ 28566.

Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

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

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Рекомендуемый срок годности изделий при температуре не более минус 18 °С не более 8 мес.

8.3 Транспортирование и хранение изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г изделий

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

Таблица А.1

Наименование изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, кДж/ккал, не более
Натуральные мясокостные:			
Грудка	16,8	7,2	555/130
Бедро	11,4	15,7	785/185
Окорочок	10,5	14,2	710/170
Голень	9,4	11,9	605/145
Четвертина (задняя)	13,3	17,8	895/215
Гузка	9,4	35,0	1475/355
Чип (плечевая часть крыла)	11,0	12,0	635/150
Крылатка (плечевая с локтевой частью крыла)	10,5	12,5	645/155
Палочка (локтевая часть крыла)	8,5	13,0	635/150
Крылышко (локтевая часть с кистью крыла)	8,0	13,5	645/155
Крыло	9,0	12,5	620/150
«Плов из мяса птицы»	12,0	30,0	1330/320
«Шашлык на косточках»	12,0	25,0	1145/275
«Жаркое по-русски»	13,0	20,0	970/230
«Рагу из птицы»	11,0	18,0	865/205
Натуральные бескостные:			
Филе малое	18,7	4,5	485/115
Филе большое	18,8	8,2	625/150
Филе	18,8	8,2	625/150
Натуральные из кускового бескостного мяса и потрохов:			
Мясо бедра, голени, окорочков	9,0	28,0	1205/290
«Гуляш»	12,0	20,0	965/230
«Шашлык»	12,0	24,5	1130/270
«Поджарка»	10,0	20,0	920/220
«Рагу из потрохов»	9,0	22,0	980/235
Стейки:			
«Столичный»	20,0	8,0	460/110
«Российский»	13,0	16,0	815/195
«Охотничий»	12,0	24,5	1130/270
Шницели:			
«Столичный»	17,0	10,0	670/160
«Бризоль»	15,0	15,0	815/195
«Де-воляй»	13,0	20,0	965/230
Натуральные из кускового бескостного мяса фаршированные:			
Окорочка с начинкой	14,0	18,0	900/215
Котлета «По-киевски»	15,0	20,0	1005/240
Зразы:			
«Лакомка»	14,0	18,0	920/220
«Отбивные»	13,0	20,0	965/230

Окончание таблицы А.1

Наименование изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, кДж/ккал, не более
Рубленые:			
Шницели:			
«Троянда»	13,0	20,0	965/230
«Московский»	14,0	18,0	920/220
«Аппетитный»	12,0	22,0	1025/245
«Городской»	12,0	18,0	880/210
Тефтели	11,0	18,0	860/205
Фрикадельки	11,0	18,0	860/205
Крутолеты	12,0	20,0	965/230
Битки:			
«Деликатесные»	13,0	18,0	900/215
«Рубленые»	11,0	22,0	1005/240
Котлеты:			
«Пожарские»	13,0	23,0	1090/260
«Охотничьи»	12,0	25,0	1150/275
«Особые»	12,0	25,0	1150/275
«Рубленые»	13,0	22,0	1050/250
«Крестьянские»	12,0	20,0	965/230
«Ленивые»	12,0	18,0	880/210
«Столовые»	12,0	23,0	1070/255
«Полтавские»	14,0	25,0	1175/280
«Сытные»	13,0	25,0	1150/275
«Потрошковые»	14,0	20,0	985/235
Крокеты:			
«Нежные»	13,0	20,0	965/230
«Орешки»	12,0	18,0	880/210
Рубленые формованные:			
«Нагеты»	16,0	16,0	880/210
«Палочки»	14,0	20,0	985/235
«Куриные»	12,0	25,0	1150/275
«Хлебцы»	13,0	20,0	965/230
Рубленые фаршированные:			
Котлета «По-киевски»	14,0	20,0	985/235
Зразы:			
«Находка»	13,0	20,0	965/230
«Сказка»	15,0	20,0	1005/240
«Рубленые»	14,0	20,0	985/235
«Омлетные»	16,0	18,0	945/225
Рубленые в оболочке:			
«Купаты»	14,0	25,0	1175/280
«Хасиб»	12,0	35,0	1520/365
«Шейки»	12,0	18,0	880/210
«Голубцы»	8,0	16,0	735/175
«Перец»	8,0	16,0	735/175
«Паприкаш»	8,0	16,0	735/175

Приложение Б
(справочное)

Способ употребления

Изделия перед употреблением следует разогреть в микроволновой печи или других нагревательных приборах в течение 3–5 мин или в соответствии с инструкцией по эксплуатации нагревательных приборов.

Библиография

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

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

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

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

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

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

УДК 637.52:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: изделия быстрозамороженные, натуральные (мясокостные, бескостные, из кускового бескостного мяса и потрохов, из кускового бескостного мяса фаршированные), рубленые из мяса птицы (формованные, фаршированные, в оболочке), изделия, технические требования

Редактор *Д.А. Мигунова*
Корректор *Л.В. Коретникова*
Компьютерная верстка *А.В. Балвановича*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 4,65. Тираж 50 экз. Зак. 3755.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru