МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32737—
2014**

ПОЛУФАБРИКАТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

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 Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. № 45-2014)

За принятие проголосовали:

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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 августа 2014 г. № 977-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32737—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 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, 2015

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПОЛУФАБРИКАТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Semi-prepared natural products of poultry meat for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на натуральные полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания (далее – полуфабрикаты), предназначенные для производства продуктов для детей старше полутора лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для реализации в торговой сети.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.2, 4.2.3, требования к качеству – в 4.2.1, к маркировке – в 4.4.

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 1129–2013 Масло подсолнечное. 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 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством*

ГОСТ 6292–93 Крупа рисовая. Технические условия

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

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

ГОСТ 7702.2.0–95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1–95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов**

ГОСТ 7702.2.2–93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий кишечных палочек (колиформных бактерий родов *Escherichia*, *Cirobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*)***

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808–2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232–98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54374–2011 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)».

ГОСТ 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 13830–97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16832–71 Орехи грецкие. Технические условия

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

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

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

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 28402–89 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29299–92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный 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 31465–2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 31473–2013 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

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

ГОСТ 31500–2012 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок

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

ГОСТ 31654–2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659–2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

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

ГОСТ 31746–2012 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 31760–2012 Масло соевое. 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

---

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

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

ГОСТ 31931–2012 Мясо птицы. Методы гистологического и микроскопического анализа

ГОСТ 31962–2012 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 32008–2012 Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32009–2013 (ISO 1370:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. Технические условия

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32260–2013 Сыры полутвердые. Технические условия

ГОСТ 32261–2013 Масло сливочное. 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 Технические требования

3.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и вырабатываться по технологической инструкции по производству натуральных полуфабрикатов из мяса птицы для детского питания, с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

3.2 Характеристики

3.2.1 Полуфабрикаты выпускают следующих видов и наименований, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид полуфабрикатов	Наименование полуфабриката
Мясокостные	Тушка цыпленка
	Тушка индейки
	Полутушка цыпленка
	Полутушка индейки
	Четвертина передняя цыпленка
	Четвертина задняя цыпленка
	Грудка цыпленка
	Грудка индейки
	Окорочок цыпленка
	Окорочок индейки
	Бедро цыпленка
	Бедро индейки
	Голень цыпленка
	Голень индейки
	Крылышко цыпленка
	Плечевая часть крылышка цыпленка
	Плечо индейки

Окончание таблицы 1

Вид полуфабрикатов	Наименование полуфабриката
Бескостные крупнокусковые	Филе грудной части цыпленка
	Филе грудной части индейки
	Филе большое цыпленка
	Филе большое индейки
	Филе малое цыпленка
	Филе малое индейки
	Филе «Медальон»
	Филе для стейка
	Окорочок цыпленка бескостный
	Кусковое мясо бедра цыпленка
	Кусковое мясо бедра индейки
	Кусковое мясо голени цыпленка
	Кусковое мясо голени индейки
	Кусковое мясо плеча индейки
Бескостные мелкокусковые	Гуляш
	Поджарка
	Азу
	Рагу
	Котлетное мясо
Фаршированные	Рулетики из мяса цыпленка
	Рулетики из мяса индейки
	Филе фаршированное
	Зразы
	Окорочок цыпленка фаршированный
Панированные	Котлета отбивная
	Котлета по-киевски
	Наггетсы

3.2.2 В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще от минус 2 °С до 4 °С;
- замороженные с температурой в толще не выше 12 °С.

3.2.3 По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2–4.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для тушки	
	цыпленка	индейки
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений)	Мышцы развиты удовлетворительно, плотные, упругие, на разрезе охлажденного полуфабриката слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге	
	Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Допускается незначительное выделение киля грудной кости и отложения подкожного жира в нижней части живота	Форма груди угловатая или округлая. Незначительное отложение подкожного жира в области нижней части спины и живота.
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы, без постороннего	
Цвет:		
- мышечной ткани	От бледно-розового до розового	
- кожи	Бледно-желтый с розовым оттенком или без него	Светло-желтый или желтовато-розовый, допускается темная пигментация кожи
- подкожного и внутреннего жира	Бледно-желтый или желтый	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для тушки	
	цыпленка	индейки
Степень снятия оперения	Оперение полностью удалено. Наличие пеньков и волосовидного пера не допускается	
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков. Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, незначительные точечные кровоизлияния	
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легкосгибаемый. Допускается незначительное искривление киля грудной кости или отсутствие последних сегментов крыльев	
Масса, г	От 800 и выше	От 2000 и выше

Таблица 3

Наименование полуфабриката	Характеристика показателя	
	внешнего вида	цвета
Полутушка цыпленка или индейки	Часть тушки цыпленка или индейки, полученная в результате разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости	Цыпленка – бледно-желтый с розовым оттенком; индейки – от бледно-розового до розового
Четвертина передняя (задняя) цыпленка	Часть тушки цыпленка, полученная в результате поперечной разделки половины тушки, разделки передней или задней части тушки вдоль позвоночника и киля грудной кости. Мышечная ткань с кожей, без бахромок и волосяного пера	То же
Грудка цыпленка или индейки	Грудные мышцы цыпленка или индейки овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани	» »
Окорочок цыпленка или индейки	Часть тушки цыпленка или индейки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее	Цыпленка – бледно-желтый с розовым оттенком; индейки – от светло-розово го до розово-красного
Бедро цыпленка или индейки	Часть тушки цыпленка или индейки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями	То же
Голень цыпленка или индейки	Часть тушки цыпленка или индейки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями	» »
Крылышко цыпленка	Передняя конечность тушки цыпленка, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей, без костей кисти, с прилегающими к ним мякотными тканями	Бледно-желтый
Плечевая часть крылышка цыпленка	Часть крыла тушки цыпленка, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без кожи	» »
Плечо индейки	Передняя конечность тушки индейки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями	От бледно-розового до розового

Продолжение таблицы 3

Наименование полуфабриката	Характеристика показателя	
	внешнего вида	цвета
Филе грудной части цыпленка или индейки	Филе тушки цыпленка или индейки, состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи	Цыпленка – бледно-желтый с розовым оттенком; индейки – от бледно-розового до розового
Филе большое цыпленка или индейки	Часть филе тушки цыпленка или индейки, состоящая из большой грудной мышцы	Бледно-желтый с розовым оттенком
Филе малое цыпленка или индейки	Часть филе тушки цыпленка или индейки, состоящая из глубокой грудной мышцы	То же
Филе «Медальон»	Грудные мышцы (большие и малые) цыпленка или индейки без кожи, сформованные в виде медальона	» »
Филе для стейка	Куски филе цыпленка или индейки овальной плоской формы без рваных краев, нарезанные в поперечном направлении толщиной 10–20 мм	» »
Окорочок цыпленка бескостный	Мякотная ткань тушки цыпленка, состоящая из мышц бедра и голени с неповрежденной кожей, без бедренной, большой и малой берцовых костей	» »
Кусковое мясо бедра цыпленка или индейки	Мякотная ткань тушки цыпленка или индейки, отделенная от бедренной кости, без кожи, сухожилий и прилегающего брюшного жира	Цыпленка – от светло–розового до светло- красного; индейки – от светло-розового до розово-красного
Кусковое мясо голени цыпленка или индейки	Мякотная ткань, отделенная от большой и малой берцовых костей тушки цыпленка или индейки, без кожи и сухожилий	Цыпленка – от светло-красного до красного; индейки – от светло-розового до розово-красного
Кусковое мясо плеча индейки	Мякотная ткань, отделенная от плечевой части крыла, с кожей или без нее	От светло-розового до розового
Гуляш	Кусочки красного мяса кур, цыпленка, индейки в форме кубика с длиной стороны 20–30 мм	От светло-красного до красного
Поджарка	Мышечная ткань (белое и/или красное мясо) кур, цыпленка, индейки, нарезанная брусочками длиной 30–40 мм	От светло-розового до светло-красного
Азу	Кусочки белого и/или красного мяса кур, цыпленка, индейки произвольной формы	То же
Рагу	Равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра кур, цыпленка, индейки массой 15–30 г	» »
Котлетное мясо	Куски мяса кур, цыпленка, индейки произвольной формы, полученные из целой тушки или ее частей, без остатков костей и хрящевой ткани, с кожей или без нее	» »
Рулетики из мяса цыпленка или индейки	Батончики из филе цыпленка или индейки с чистой сухой поверхностью, с поперечными перевязками или без них, в целлофане или сетчатой оболочке, с начинкой внутри	Мяса – от бледно-желтого до бледно- розового, начинки – соответствует цвету ингредиентов начинки
Филе фаршированное	Нарезанные куски филе грудной части тушки цыпленка или индейки, округлой формы, без рваных краев, с начинкой внутри	Мяса – от светло-розового до розового, начинки – соответствует цвету ингредиентов начинки

Окончание таблицы 3

Наименование полуфабриката	Характеристика показателя	
	внешнего вида	цвета
Зразы	Нарезанные пласты мышечной ткани белого мяса цыпленка или индейки, свернутые трубочкой, с начинкой внутри	Мяса – от светло-розового до розового, начинки – соответствует цвету ингредиентов начинки
Окорочок цыпленка фаршированный	Бедренная часть тушки цыпленка грушевидной формы, с кожей или без нее. На разрезе: равномерно перемешанный фарш, вложенный или завернутый в бедренную мышцу	Мяса – бледно-желтого с розовым оттенком, начинки – соответствует цвету ингредиентов начинки
Котлета отбивная	Куски большого филе цыпленка с плечевой косточкой с нанесенной на них панировкой	От светло-желтого до светло-коричневого
Котлета по-киевски	Куски филе цыпленка (большое и малое) с плечевой косточкой или без нее, с загнутыми краями, грушевидной формы, с нанесенной на них панировкой. На разрезе: кусочки сливочного масла внутри мышечной ткани	Мяса – от светло- желтого до светло-коричневого, начинки – соответствует цвету ингредиентов начинки
Наггетсы	Филе цыпленка или индейки в форме букв, геометрических фигурок, зверушек и др. с нанесенной на них панировкой	От светло-желтого до светло-коричневого

Таблица 4

Наименование показателя	Значение показателя для полуфабриката				
	мясокостных	бескостных		фаршированных	панированных
		крупнокусковых	мелкокусковых		
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	15,0	17,0	15,0	19,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0	16,0	15,0	14,0	12,0
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	–	–	–	0,9	0,9
Массовая доля начинки (части) продукта, %, не более	–	–	–	20,0	–
Массовая доля панировки, %, не более	–	–	–	–	5,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25				

3.2.4 Микробиологические показатели полуфабрикатов не должны превышать норм, установленных [1] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.2.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, ртути, кадмия), антибиотиков, пестицидов, микотоксинов (при использовании круп), нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, диоксинов в полуфабрикатах не должно превышать норм, установленных [1] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для выработки полуфабрикатов следует применять:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части для детского питания по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ 31962;
- тушки индеек и их части для детского питания по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- тушки индеек и их части по ГОСТ 31473;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные жидкие или сухие пищевые по ГОСТ 30363;

- сыры полутвердые «Российский», «Костромской», «Ярославский», «Угличский» по ГОСТ 32260;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- масло сливочное по ГОСТ 32261;
- масло растительное по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- жир куриный топленый по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло соевое по ГОСТ 31760;
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат) по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- орехи грецкие по ГОСТ 16832;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- морковь свежую по ГОСТ 1721;
- морковь сушеную по ГОСТ 32065;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или молотую помолов № 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;
- воду питьевую по ГОСТ 2874.

3.3.2 Сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], а также требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

Прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1], а также требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

3.3.3 Допускается использование аналогичного сырья и материалов по качеству и безопасности соответствующих требованиям, изложенным в 3.3.1, 3.3.2.

3.3.4 Для производства полуфабрикатов не допускается использование сырья, содержащего генетически модифицированные компоненты.

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркировка должна отвечать требованиям [2], быть четкой, средства маркировки не должны влиять на показатели качества полуфабрикатов и должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации, а также должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

3.4.2 Маркировка потребительской упаковки с полуфабрикатом – по [2] с указанием следующих дополнительных данных:

- вида полуфабриката («мясокостный», «бескостный крупнокусковой», «бескостный мелкокусковой», «фаршированный», «панированный») с учетом возраста и вида птицы («из мяса цыплят», «из мяса индейки»);
- термического состояния полуфабриката («охлажденный», «замороженный»);
- сведений о том, что продукт предназначен для питания детей старше полутора лет;
- информации: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случаях упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- срока годности до и после вскрытия упаковки (нарушения целостности потребительской упаковки);
- даты упаковывания.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г полуфабрикатов приведены в приложении А.

Рекомендации по приготовлению готовых блюд приведены в приложении Б.

3.4.3 Маркировка транспортной упаковки – по [2], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка. Маркировка должна содержать следующие дополнительные сведения:

- вид полуфабриката («мясокостный», «бескостный крупнокусковой», «бескостный мелкокусковой», «фаршированный», «панированный») с учетом возраста и вида птицы («из мяса цыплят», «из мяса индейки»);
- термическое состояние полуфабриката («охлажденный», «замороженный»);
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше полутора лет;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случаях упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- массу нетто;
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Ярлык с аналогичной информацией вкладывают в каждую единицу упаковки с дополнительным указанием информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта. Допускается информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта указывать на отдельном листе-вкладыше.

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

3.5 Упаковка

3.5.1 Полуфабрикаты, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую упаковку.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных полуфабрикатов, предназначенных для реализации при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и в сети общественного питания.

Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать [3] и документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.

Рекомендуемая потребительская, транспортная упаковка и скрепляющие средства для фасования и упаковывания полуфабрикатов приведены в приложении В.

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

3.5.3 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния, одного вида упаковки и одного срока годности.

3.5.4 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

3.5.5 Масса нетто полуфабрикатов в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке полуфабрикатов в потребительской упаковке с учетом допускаемых отклонений.

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

4 Правила приемки

4.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Определение партии – по [1], объемы выборок и правила приемки – по ГОСТ 31465.

4.2 Органолептические показатели и температуру полуфабрикатов определяют в каждой партии.

4.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (массовой доли белка, жира, хлоридов, общего фосфора, панировки, начинки (части) продукта) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

4.4 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, антибиотиков, микотоксинов (при использовании круп), нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

4.6 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию полуфабрикатов по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 31500.

4.7 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб и подготовка их к исследованиям — по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 31465, ГОСТ 31467, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164, ГОСТ 31904.

Общие требования проведения микробиологического контроля – по ГОСТ ISO 7218.

5.2 Определение органолептических показателей и температуры – по ГОСТ 9959, ГОСТ 31470.

5.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлоридов – по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957;
- массовой доли нитритов – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли панировки – по ГОСТ 31465;
- массовой доли начинки (части) продукта – по ГОСТ 31465;
- массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

5.4 Определение содержания токсичных элементов:

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

5.5 Определение пестицидов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.6 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694.

5.7 Определение микотоксинов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.8 Определение нитрозаминов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.9 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

5.10 Определение диоксинов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.11 Определение микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 7702.2.1;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформы) – по ГОСТ 7702.2.2, ГОСТ 31747;
- *Staphylococcus aureus* – по ГОСТ 31746;
- патогенные микроорганизмы, в том числе:

Salmonella – по ГОСТ 31468, ГОСТ 31659;

Listeria monocytogenes – по ГОСТ 32031;

- плесени – по ГОСТ 10444.12.

5.12 В случае сомнения в свежести мяса птицы проверку его качества проводят по ГОСТ 31931.

5.13 Определение наличия генетически модифицированных организмов (ГМО) – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.14 Идентификация сырьевого состава продукта по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, с соблюдением гигиенических требований. При перевозке охлажденных полуфабрикатов температура в транспортном средстве не должна превышать 6 °С.

6.2 Охлажденные полуфабрикаты хранят при температуре от минус 2 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 %, замороженные – при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности от 85 % до 95 %.

6.3 Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов со дня (часа) выработки указаны в таблице 5.

Таблица 5

Полуфабрикаты	Способ упаковки	Температура в толще полуфабриката, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
Охлажденные	Без вакуума	От 0 до 4	48 ч
		От минус 2 до 1	5 сут
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 до 2	3 сут – для фаршированных; 5 сут – для остальных
		От минус 2 до 1	8 сут
Замороженные		Минус 12	1 мес
		Минус 18	3 мес

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г полуфабрикатов

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г полуфабрикатов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование полуфабриката	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, кДж/ккал
Тушка цыпленка	16,0	18,0	691–921/165–220
Тушка индейки	16,0	16,0	691–921/165–220
Полутушка цыпленка	16,0	18,0	691–921/165–220
Полутушка индейки	16,0	18,0	753–921/180–220
Четвертина передняя цыпленка	19,6	12,0	419–753/100–180
Четвертина задняя цыпленка	16,0	18,0	691–837/165–200
Грудка цыпленка	19,6	6,0	419–628/100–150
Грудка индейки	20,0	6,0	419–628/100–150
Окорочок цыпленка	16,5	12,6	670–837/160–200
Окорочок индейки	16,0	15,0	649–850/155–203
Бедро цыпленка	16,5	12,6	670–837/160–200
Бедро индейки	15,0	15,0	532–837/127–200
Голень цыпленка	18,8	13,9	753–921/180–220
Голень индейки	15,0	12,0	574–720/137–172
Крылышко цыпленка	18,0	15,6	816–942/195–225
Плечевая часть крылышка цыпленка	19,4	10,8	628–795/150–190
Плечо индейки	15,0	14,0	795–921/190–220
Филе грудной части цыпленка	21,3	2,5	419–502/100–120
Филе грудной части индейки	19,0	7,0	574–599/137–143
Филе большое цыпленка	21,3	2,5	419–502/100–120
Филе большое индейки	19,0	7,0	574–599/137–143
Филе малое цыпленка	21,3	2,5	419–502/100–120
Филе малое индейки	19,0	7,0	574–599/137–143
Филе «Медальон»	21,3	2,5	419–502/100–120
Филе для стейка	21,3	2,5	419–502/100–120
Окорочок цыпленка бескостный	17,7	15,0	775–900/185–215
Кусковое мясо бедра цыпленка	17,0	15,7	775–921/185–220
Кусковое мясо бедра индейки	15,0	16,0	649–795/155–190
Кусковое мясо голени цыпленка	18,8	13,9	753–921/180–220
Кусковое мясо голени индейки	15,0	8,5	532–590/127–141
Кусковое мясо плеча индейки	16,0	14,0	775–900/185–215
Гуляш	19,0	11,5	670–837/160–200
Поджарка	19,0	11,5	670–837/160–200
Азу	19,0	11,5	670–837/160–200
Рагу	17,9	14,5	753–900/180–215
Котлетное мясо	19,0	9,5	586–753/140–180
Рулетики из мяса цыпленка	19,0	11,3	670–837/160–200
Рулетики из мяса индейки	19,0	11,3	670–837/160–200
Филе фаршированное	17,8	10,3	586–753/140–180
Зразы	17,2	11,8	649–816/155–195
Окорочок цыпленка фаршированный	15,4	13,9	712–837/170–200
Котлета отбивная	19,3	9,5	586–753/140–180
Котлета по-киевски	19,7	11,2	670–837/160–200
Наггетсы	19,3	9,5	586–753/140–180

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендации по приготовлению готовых блюд

Полуфабрикаты обрабатывают в тепловых аппаратах в режиме запекания при температуре (220–250) °С в течение (30–60) мин или паровой обработки в течение (20–30) мин.

Подготовленные изделия дополняют гарниром и соусом.

Приложение В
(рекомендуемое)

Потребительская, транспортная упаковка и скрепляющие средства для фасования и упаковывания полуфабрикатов

В.1 Полуфабрикаты фасуют в следующую потребительскую упаковку:

- пакеты из полимерных пленок;
- пакеты из газонепроницаемых материалов для последующей упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы;
- лотки из полимерных материалов, на дно которых укладывают влагопоглощающие салфетки с последующей упаковкой лотков в полимерную пленку в один ряд;
- пакеты или салфетки из полимерной пленки с последующей упаковкой в картонную коробку.

В.2 Упаковку из полимерной пленки скрепляют одним из способов: термосвариванием, липкой лентой, чеком из ленты с термоклеющим слоем, алюминиевыми скобами или другими средствами, не влияющими на качество и товарный вид полуфабриката.

Допускается по согласованию с потребителем полуфабрикаты укладывать в один ряд на лотки-вкладыши полимерных ящиков.

В.3 Масса продукции, упакованной в лотки и пакеты из полимерных материалов, а также картонные коробки не должна превышать 1000 г.

В.4 Полуфабрикаты в потребительской упаковке укладывают:

- в ящики: полимерные, из гофрированного картона – по ГОСТ 9142;
- другие виды упаковки, допущенные к применению.

Полуфабрикаты в потребительской упаковке должны быть уложены в три ряда по высоте ящика или вертикально.

Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или другими скрепляющими средствами.

В.5 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках – не более 25 кг; ящиках из гофрированного картона – не более 20 кг.

Библиография

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

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

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

УДК 637.52:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: полуфабрикаты, мясо птицы, технические требования

Подписано в печать 16.03.2015. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 546

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