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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
18292—
2012**

ПТИЦА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ДЛЯ УБОЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

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 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии) и Некоммерческой организацией «Российский птицеводческий союз» (НО «Росптицесоюз»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2012 г. № 54-П)

За принятие проголосовали:

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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 222-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18292—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52837—2007

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© Стандартинформ, 2013

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

Поправка к ГОСТ 18292—2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономики Республики Армения

(ИУС № 10 2019 г.)

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

ПТИЦА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ДЛЯ УБОЯ

Технические условия

Slaughter poultry. Specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сельскохозяйственную птицу для убоя (далее — птица) и устанавливает требования ко всей группе данного вида продукции.

Требования настоящего стандарта к качеству птицы изложены в 5.1, 5.2.1—5.2.8.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 18473—88 Птицеводство. Термины и определения

ГОСТ 21784—76* Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 31473—2012 Мясо индеек (тушки и их части). 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 18473 и следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **птица (для убоя):** Сельскохозяйственная птица, предназначенная для убоя и переработки в промышленных условиях и отвечающая требованиям действующего ветеринарного законодательства.

Примечание — К сельскохозяйственной птице относят водоплавающую и сухопутную птицу промышленного откорма.

3.2 **партия птицы для убоя:** Количество единовременно направляемое на убой сельскохозяйственной птицы одного вида и возраста, сопровождаемое одним ветеринарным документом.

* Заменен на ГОСТ 25391—82 в части требований к мясу цыплят-бройлеров.

Издание официальное

Примечание — Под птицей для убоя одного вида понимают, например, куры, индейки, цесарки, перепела, утки или гуси.

3.3 **масса птицы для убоя:** Фактическая масса птицы для убоя, установленная в момент взвешивания при ее сдаче-приемке.

3.4 **скидка с массы птицы для убоя:** Установленная величина снижения массы птицы для убоя на содержимое зоба и желудочно-кишечного тракта, определяемая при ее сдаче-приемке.

3.5 **предубойная масса птицы:** Масса птицы для убоя, зафиксированная при ее сдаче-приемке с учетом скидки с массы птицы для убоя.

3.6 **контрольное взвешивание птицы для убоя:** Установление массы птицы для убоя путем взвешивания определенного количества птицы для убоя, отобранного от партии, при возникновении разногласий между поставщиком и приемщиком.

3.7 **предубойная выдержка птицы для убоя** (Нрк. *Голодная выдержка*): Содержание птицы для убоя без корма перед убоем в течение установленного времени.

3.8 **упитанность птицы для убоя:** Степень развития мышечной и жировой ткани птицы для убоя.

3.9 **классификация птицы для убоя:** Деление птицы для убоя по видам и возрастным группам.

Примечание — Классификация птицы для убоя может включать также деление птицы для убоя по массе, полу и упитанности.

3.10 **переработка птицы** (Нрк. *Боенская обработка птицы*): Комплекс технологических операций, в результате которых из птицы для убоя производят пищевые и непищевые продукты убоя птицы.

3.11 **технические отходы переработки птицы:** Продукты убоя птицы, не предназначенные для получения пищевых продуктов.

Примечание — К техническим отходам переработки птицы относят пищеводы, зобы, желчные пузыри, трахеи и т. д.

3.12 **навешивание птицы:** Операция по закреплению птицы для убоя на подвеске конвейера для подачи ее к месту переработки.

3.13 **оглушение птицы для убоя:** Целенаправленное воздействие на организм птицы для убоя временного ограничения ее способности к движению при работе сердца перед убоем.

Примечание — Например, электрооглушением — воздействием электрическим током на организм птицы перед убоем.

3.14 **убой птицы** (Нрк. *Забой птицы, зарез птицы*): Перерезание вен и артерий птицы для убоя.

3.15 **контрольный убой птицы:** Убой птицы при возникновении разногласий в определении упитанности птицы для убоя и наличия в зобе корма и твердых включений.

3.16 **вынужденный убой птицы:** Убой больной или подозрительной по заболеванию птицы для убоя по указанию и под контролем ветеринарной службы.

3.17 **вид убоя птицы:** Убой птицы с применением различных специальных операций.

Примечание — Например, убой птицы с применением оглушения перед обескровливанием называется традиционным; с применением ритуальной системы убоя, принятой у иудеев, — кошерным; с применением ритуальной системы убоя, принятой у мусульман, — халалным.

3.18 **внутренний способ убоя птицы** (Нрк. *Убой «вращеп»*): Убой птицы, заключающийся в перерезании через ротовую полость кровеносных сосудов в месте соединения яремной и мостовой вен.

3.19 **наружный способ убоя птицы:** Убой птицы, заключающийся в перерезании кожи шеи, яремной вены и сонной артерии.

3.20 **обескровливание птицы:** Естественное истечение крови после убоя птицы.

3.21 **шпарка птицы** (Нрк. *Полушпарка, полуошпаривание*): Тепловое воздействие после обескровливания птицы с целью ослабления удерживаемости оперения в коже птицы для его удаления.

3.22 **ощипка убитой птицы:** Удаление оперения с убитой птицы после шпарки.

4 Классификация

Птицу подразделяют на взрослую и ее молодняк по следующим видам:

- куры яичных пород,
- куры мясных пород,

- цыплята,
- цыплята-бройлеры,
- индейки,
- индюшата,
- утки,
- утята,
- мускусные утки,
- мускусные утята,
- гуси,
- гусята,
- цесарки,
- цесарята,
- перепела,
- перепелята.

5 Технические требования

5.1 Птица должна быть здоровой и должна соответствовать требованиям настоящего стандарта, ветеринарного законодательства, правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарной экспертизы мяса и мясных продуктов, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 У взрослой птицы киль грудной кости окостеневший, твердый; трахеальные кольца твердые, не сжимаются; чешуя и кожа на ногах грубая, шероховатая; шпоры у петухов и индюков твердые; клюв ороговевший.

У мускусных уток над клювом и около клюва имеются наросты — кораллы.

5.2.2 У молодняка птицы киль грудной кости неокостеневший (хрящевидный), трахеальные кольца эластичные, легко сжимаются, в крыле одно и более ювенальных маховых перьев, с заостренными концами, у цыплят-бройлеров — не менее пяти.

Чешуя и кожа на ногах у цыплят-бройлеров, индюшат, цесарят и перепелят эластичные, плотно прилегающие.

У петушков и молодых индюков шпоры неразвиты (в виде бугорков), при прощупывании мягкие и подвижные.

У утят, гусят и мускусных утят кожа на ногах нежная, эластичная, клюв неороговевший.

У мускусных утят над клювом и около клюва имеются наросты — кораллы (в виде бугорков).

5.2.3 Оперение у птицы для убоя должно быть сухим и без налипшей грязи.

5.2.4 Птица должна быть с пустым зобом и проходить предубойную выдержку:

- от 6 до 8 ч — куры яичных и мясных пород; цыплята, цыплята-бройлеры, индейки и индюшата;
- от 4 до 6 ч — утки, утята, гуси, гусята, цесарки, цесарята, мускусные утки, мускусные утята, перепела, перепелята.

За 12 дней до сдачи птицы для убоя из рациона питания должен быть исключен гравий.

5.2.5 Птица должна быть без травматических повреждений. Костная система без переломов и деформаций.

Допускается сдавать птицу с незначительным искривлением киля грудной кости, повреждениями гребней, переломами плюсны, пальцев, наличием единичных царапин или легких ссадин, а также с наминами на киле грудной кости и конечностей в стадии слабо выраженного уплотнения кожи.

5.2.6 Характеристика упитанности птицы должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Виды и возрастные группы птицы	Характеристика упитанности (нижний предел)
Куры яичных пород, цыплята, цесарки, цесарята	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, образуя угол без впадин. Концы лонных костей прощупываются легко
Куры мясных пород, цыплята-бройлеры, индейки, индюшата	Мышцы развиты удовлетворительно. Форма груди округлая. Допускается незначительное выделение киля грудной кости. Концы лонных костей прощупываются легко

Окончание таблицы 1

Виды и возрастные группы птицы	Характеристика упитанности (нижний предел)
Утки, утята, гуси, гусята	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости может выделяться. У гусей под крыльями прощупываются незначительные отложения подкожного жира. У уток, утят и гусят жировые отложения могут не прощупываться
Мускусные утки и утята	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудь широкая. Отложения подкожного жира могут отсутствовать
Перепела и перепелята	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости может выделяться. Концы лонных костей прощупываются легко. Подкожные жировые отложения отсутствуют

5.2.7 Утки и утята (в том числе мускусные) в стадии интенсивной линьки сдаче не подлежат. Не допускается наличие пеньков на груди и бедрах. Допускается наличие на крыльях и хвосте не более шести пеньков.

5.2.8 Птица должна быть выращена в соответствии с действующими рекомендациями по содержанию каждого вида птицы, установленными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Птица сдается и принимается партиями и должна пройти предубойный ветеринарный осмотр.

6.2 Под партией понимают любое количество птицы одного вида и возраста, выращенное на одном предприятии по однотипной технологии и сопровождаемое одним ветеринарным документом.

6.3 В случае поступления птицы с наполненными зобами проводят скидку с массы птицы на содержимое зоба и желудочно-кишечного тракта в размере, установленном нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Для оценки качества птицы на соответствие требованиям настоящего стандарта проводят отбор птицы в выборку методом случайного отбора в соответствии с требованиями таблицы 2.

Таблица 2

Количество птицы в партии	Объем выборки
До 1000 включ.	50
Св. 1000 » 5000 »	50—250
» 5000 » 10000 »	250—500
» 10000 » 15000 »	500—750
» 15000 » 20000 »	750—1000
» 20000 » 30000 »	1000—1500
» 30000	Не менее 1500

6.4 При возникновении разногласий по предубойной выдержке птицы в соответствии с требованиями 5.2.4, при определении характеристики упитанности (нижнего предела) в соответствии с требованиями 5.2.6 и по ее дефектам (повреждение гребней, переломов плюсны и пальцев, искривление киля грудной кости, единичных царапин и легких ссадин, наминов, наличие пеньков) проводят дополнительный осмотр и убой в количестве 20 % поголовья партии, но не менее 100 голов. Результаты дополнительного осмотра и убоя распространяют на всю партию птицы.

7 Методы контроля

7.1 Птицу отбирают из партии методом случайного отбора.

7.2 Оценку упитанности проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21784 и ГОСТ 31473 визуально и при помощи пальпации.

7.3 Состояние оперения, деформацию костей, повреждение гребней, переломы плюсн и пальцев, искривления киля грудной кости, наличие единичных царапин, легких ссадин, наминов определяют визуально.

7.4 Предубойную выдержку на наличие в зобе содержимого определяют прощупыванием зоба.

Допустимая масса содержимого в зобе не должна превышать 5 г.

Наличие в зобе содержимого (корма, твердых включений) определяют путем взвешивания зобов на весах по ГОСТ 24104 среднего класса точности с пределом взвешивания 2 кг.

Среднее значение массы содержимого в зобе Y, г, вычисляют по формуле

$$Y = \frac{M - M_1}{n},$$

где M — масса зобов с содержимым, г;

M_1 — масса зобов без содержимого, г;

n — число зобов, взвешенных при дополнительном убое.

8 Транспортирование

8.1 Птицу перевозят всеми видами специально оборудованного транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта. В каждую единицу транспортного средства или транспортной тары помещают птицу только одного вида и возраста.

8.2 Отлов птицы и погрузку ее в транспортную тару или транспортные средства следует проводить с соблюдением мер предосторожности во избежание ее травмирования и падежа.

8.3 Транспортная тара или транспортные средства, предназначенные для перевозки птицы, должны обеспечивать ей сохранность и защиту от атмосферных осадков, мороза, солнечных лучей и ветра.

8.4 Транспорт, транспортную тару или транспортные средства, после каждой перевозки птицы подвергают санитарной обработке в соответствии с документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.5 Плотность посадки птицы в транспортную тару или транспортные средства при ее транспортировании должна быть в соответствии с требованиями таблицы 3.

Таблица 3

Виды и возрастные группы птицы	Количество птицы на квадратный метр, не более	Масса птицы в килограммах на квадратный метр, не более
Куры яичных пород	37	60
Куры мясных пород	23	70
Цыплята	45	40
Цыплята-бройлеры	40	60
Индейки	9	80
Индюшата	13	70
Утки	19	60
Утята	27	65
Гуси	9	55
Гусята	13	50
Мускусные утки	16	45
Мускусные утята	20	40
Цесарки	35	60
Цесарята	45	40
Перепела	140	25
Перепелята	160	20

При транспортировании птицы более 1 ч при температуре окружающей среды свыше 25 °С плотность посадки птицы в транспортную тару или транспортное средство должна быть снижена на 15 %—20 %.

УДК 636.5:006.354 МКС 65.020.30

Ключевые слова: птица сельскохозяйственная для убоя, область применения, нормативные ссылки, определения, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 30.10.2013. Подписано в печать 11.11.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,75. Тираж 116 экз. Зак. 1314.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru