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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31990— 2012

МЯСО УТОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Общие 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)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

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
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 29 июля 2013 г. № 455-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31990—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2014 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54376—2011

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО УТОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Общие технические условия

Duck meat (carcasses and their parts).
General specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо уток — тушки и их части (далее — мясо уток), предназначенные для реализации и производства продуктов питания.

Стандарт не распространяется на мясо уток с добавленными ингредиентами, включая воду.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.9, 4.2.10, требования к качеству — в 4.2.1—4.2.7, 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 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. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 18292—2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

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

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

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

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

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

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

Издание официальное

ГОСТ 28825—90 Мясо птицы. Приемка

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

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

ГОСТ 31262—2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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

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

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

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

ГОСТ 31930—2012 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги

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

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 В зависимости от возраста птицы мясо подразделяют на мясо уток и мясо утят.

3.2 Мясо уток выпускают в виде целых тушек и их частей: полутушки, четвертины передние и задние, грудки, окорочка, крылья, голени и бедра.

3.3 В зависимости от температуры в толще мышц мясо уток по термическому состоянию подразделяют на:

- остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы с температурой не выше 25 °С;
- охлажденное с температурой от 0 °С до 4 °С включительно;
- замороженное с температурой не выше минус 12 °С;
- глубокозамороженное с температурой не выше минус 18 °С.

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

4 Технические требования

4.1 Мясо уток должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции по производству мяса птицы, при условии соблюдения требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям:

- хорошо обескровлены, чистые;

- без посторонних включений (например, стекла, резины, металла);
- без посторонних запахов;
- без фекальных загрязнений;
- без видимых кровяных сгустков;
- без остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;
- без остатков пера, пуха, пеньков, воска;
- без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.

4.2.2 Тушки уток и утят подразделяют на:

- потрошеные — тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм (допускается выпускать с легкими и почками);
- потрошеные с комплектом потрохов и шеей — потрошеные тушки, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в упаковочный материал, разрешенный для контакта с аналогичными пищевыми продуктами.

4.2.3 По упитанности и качеству обработки тушки уток и утят подразделяют на 1-й и 2-й сорта в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

4.2.4 Тушки, соответствующие по упитанности требованиям 1-го сорта, а по качеству обработки — 2-му сорту, относят ко 2-му сорту.

4.2.5 Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса уток, не должна превышать 4 %.

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

- уток и утят, не соответствующие по качеству обработки требованиям 2-го сорта;
- плохо обескровленные;
- с кровоподтеками;
- с наличием выраженных наминов, требующих удаления;
- с царапинами на спине;
- с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей;
- с искривлениями спины и грудной кости;
- с холодильными ожогами;
- имеющие темную пигментацию.

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

4.2.8 Повторное замораживание мяса уток не допускается.

4.2.9 Микробиологические показатели мяса уток не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.10 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов антибиотиков и диоксинов в мясе уток не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса уток следует применять уток и утят по ГОСТ 18292, убой которых проводят на предприятиях, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса уток и должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

Не допускается маркировать тушки электроклеймением.

4.4.2 Маркировка тушек уток (неупакованных в потребительскую тару):

- товароведческое клеймо (сорт или категория), нанесенное на наружную поверхность голени или в виде прикрепленной к ноге этикетки. Информация, наносимая на ящики с неупакованными в потребительскую тару тушками птицы:
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации государства, принявше-

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика тушек			
	уток		утят	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел)	Мышцы развиты хорошо. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и спине	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира на груди и животе. Допускается отсутствие жировых отложений на животе и спине при вполне удовлетворительно развитых мышцах	Мышцы развиты хорошо. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди и животе	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется. Небольшие отложения подкожного жира на груди и животе. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах тушки
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы			
Цвет: мышечной ткани кожи подкожного и внутреннего жира	От бледно-розового до розового Светло-желтый или желтовато-розовый Бледно-желтый или желтый			
Степень снятия оперения	Оперение полностью удалено			
	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков			
	Допускаются единичные царапины или легкие ссадины и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций			
	Киль грудной кости окостеневший		Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый	
		Допускается незначительное искривление киля грудной кости		Допускается незначительное искривление киля грудной кости

го стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- вид и возраст («утки» или «утята»);
- количество тушек;
- масса нетто и брутто;
- сорт;
- наименование страны и места происхождения;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- термическое состояние (остывшее, охлажденное, замороженное, глубокозамороженное);
- способ обработки тушек (потрошеные, потрошеные с комплектом потрохов и шеей);
- слова «защищено пленкой из.....» (если тушки покрыты пленкообразующими агентами);
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава (при их применении);
- слова «Для промышленной переработки с последующей доработкой» (для тушек и их частей по 4.2.6);
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

Маркировка мяса уток в тушках, полутушках, в виде частей тушек, упакованное в потребительскую тару:

- наименование продукта (тушки, полутушки, рагу, окорочка, шейка, крылышки и т. д.), включая возраст птицы;
- сорт;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)];
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- способ обработки тушек (для целых тушек — потрошеные, потрошеные с комплектом потрохов и шеей);
- защитные покрытия, консерванты, пищевые продукты нетрадиционного состава;
- термическое состояние (остывшее, охлажденное, замороженное, глубокозамороженное);
- масса нетто (для тушек указывают массу нетто в каждой единице потребительской тары или общую массу нетто упакованных тушек в каждой единице транспортной тары;
- пищевая ценность;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

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

4.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры».

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

4.4.4 На каждую единицу транспортной тары с мясом уток наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 4.4.2. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

4.4.5 Маркировка мяса уток, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.4.6 Вид убоя птицы (например, кошерный, халяльный) указывают по требованию потребителя.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать гигиеническим требованиям, документам, по которым они изготовлены, обес-

печивать сохранность, качество и безопасность мяса уток при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Мясо уток, предназначенное для реализации, выпускают упакованным в потребительскую тару.

В потребительской таре может содержаться как одна, так и несколько единиц частей тушки, для тушек — только одна.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных единиц продукции для реализации в системе общественного питания и промышленной переработки.

4.5.3 В качестве потребительской тары и групповой упаковки применяют:

- пакеты из полимерной пленки с последующей заклейкой горловины пакета липкой лентой или скрепляют скрепкой;
- лотки из полимерных материалов с последующим упаковыванием в полимерную пленку по ГОСТ 10354 и скрепленные термосвариванием;
- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951;
- пленку полимерную по ГОСТ 10354.

4.5.4 Мясо уток в потребительской таре и групповой упаковке упаковывают в транспортную тару — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или полимерные.

4.5.5 В каждую транспортную тару упаковывают мясо уток одного наименования, сорта, одной даты выработки и термического состояния и одного вида упаковки.

4.5.6 Допускается использовать другие виды потребительской или транспортной тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов и разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество мяса уток при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

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

4.5.8 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений и массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

Правила приемки — по ГОСТ 28825.

6 Методы контроля

6.1 Объем выборки — по ГОСТ 28825, ГОСТ 31467.

6.1.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.1.2 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 31467 и [1], [2].

6.1.3 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

6.2 Определение органолептических показателей (см. 4.2.1, 4.2.3), температуры мяса уток (см. 3.3) и массы нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 31470 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Определение химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011 и ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

6.4 Определение массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса уток, — по ГОСТ 31930.

6.5 Методы контроля микробиологических показателей (см. 4.2.9) — по ГОСТ 7702.2.1, ГОСТ 31468; выявление и определение бактерий Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031.

6.6 Определение содержания токсичных элементов (см. 4.2.10) — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31266 и ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932;
- кадмия — по ГОСТ 26933.

6.7 Определение антибиотиков — по [3].

6.8 Определение пестицидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.9 Определение диоксинов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Мясо уток транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований.

Остывшее мясо уток транспортированию и хранению не подлежит.

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

7.3 Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности мяса уток приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности мяса уток в 100 г продукта

А.1 Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности мяса уток в 100 г продукта приведены в таблицах А.1—А.3.

Таблица А.1 — Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г тушки

Наименование тушек	Белок, г, не менее	Жир, включая внутренний, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Тушка уток 1-го сорта	16	38	405
Тушка уток 2-го сорта	17	36	390
Тушка утят 1-го сорта	16	20	245
Тушка утят 2-го сорта	17	17	220

Таблица А.2 — Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности частей уток в 100 г продукта

Наименование частей тушек уток	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Полутушка	16	38	405
Четвертина передняя	17	32	355
Четвертина задняя	15	42	440
Грудка	16	37	400
Окорочок	17	34	375
Крылья	23	18	255
Голень	23	32	380
Бедро	16	36	390

Таблица А.3 — Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности частей утят в 100 г продукта

Наименование частей тушек утят	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Полутушка	16	20	245
Четвертина передняя	18	14	200
Четвертина задняя	14	28	350
Грудка	18	16	215
Окорочок	15	23	270
Крылья	20	9	160
Голень	14	30	325
Бедро	17	17	220

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности мяса уток

Б.1 Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса уток при температуре воздуха в холодильной камере от 0 °С до 2 °С включительно: тушек — не более 5 сут, частей тушек — не более 2 сут со дня выработки.

Б.2 Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса уток со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:

- не выше минус 12 °С — тушек в потребительской таре — не более 8 мес, в групповой упаковке — не более 4 мес; частей тушек — не более 1 мес;
- не выше минус 18 °С — тушек в потребительской таре — не более 12 мес, в групповой упаковке — не более 8 мес; частей тушек — не более 3 мес;
- не выше минус 25 °С — тушек в потребительской таре — не более 14 мес, в групповой упаковке — не более 11 мес.

Библиография

[1] ISO 17604:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs — Carcass sampling for microbiological analysis (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа)

[2] ISO 6887-2:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов)

[3] ISO 13493:1998 Meat and meat products — Determination of chloramphenicol content — Method using liquid chromatography (Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии)

УДК 637.54:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: мясо уток, технические условия, минимальные требования, влага, термическое состояние, упитанность, сорт, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, потрошеная тушка, тушки и их части

Редактор *М.В. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 29.10.2013. Подписано в печать 05.11.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 128 экз. Зак. 1284.

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