ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54376— 2011

МЯСО УТОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 августа 2011 г. № 221-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2012

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО УТОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Технические условия

Duck meat (carcasses and their parts). Specifications

Дата введения — 2012—07—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 4.2.8, 4.2.9, 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 стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50396.0—92 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р 50396.1—2010 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 51944—2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52837—2007 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ Р 53597—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовки их к испытаниям

ГОСТ Р 53598—2009 Продукты пищевые. Рекомендации по этикетированию

ГОСТ Р 53665—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения сальмонелл

ГОСТ Р 53747—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

ГОСТ Р 54042—2010 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги

ГОСТ Р 54349—2011 Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки

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 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 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

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

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 ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при использовании настоящего стандарта 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 Российской Федерации**.

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 вложены 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 Российской Федерации***.

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 Российской Федерации***.

---

* «Технологическая инструкция по производству мяса птицы», разработанная ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[6].

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5], [6].

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	Допускается незначительное искривление киля грудной кости	Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый	Допускается незначительное искривление киля грудной кости

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса уток следует применять уток и утят по ГОСТ Р 52837, 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 потребительской тары — по ГОСТ Р 51074 (общие требования — по разделу 3, к продукции — по 4.3.1, 4.3.2) со следующим дополнением — для тушек уток и утят по 4.2.6:

«— для промышленной переработки с последующей доработкой» и ГОСТ Р 53598.

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, обеспечивать 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 по ГОСТ Р 51289.

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 Р 54349.

6 Методы контроля

6.1 Объем выборки — по ГОСТ Р 54349, ГОСТ Р 53597.

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

6.1.2 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ Р 50396.0, ГОСТ Р 51448 и ГОСТ Р 53597.

6.1.3 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ Р ИСО 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 Р 51944, ГОСТ Р 53747.

6.3 Определение химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011 и ГОСТ Р 50453;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

6.4 Определение массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса уток, — по ГОСТ Р 54042.

6.5 Методы контроля микробиологических показателей (см. 4.2.8) — по ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 53665, ГОСТ Р 50396.1 и [7].

6.6 Определение содержания токсичных элементов (см. 4.2.9) — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [8] и [9]:

- ртути — по ГОСТ 26927 и [10];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962 и ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932 и [11];
- кадмия — по ГОСТ 26933 и [11].

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [12] и [13].

6.8 Определение пестицидов — по [14]—[16].

6.9 Определение диоксинов — по [17].

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

Расчет энергетической ценности проводят по [5] (пункт 14.10).

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] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.

[2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.

[3] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 — Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.

[4]* Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденные Комиссией Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317

[5] СанПиН 2.3.2.1078 — 2001 с изменениями — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[6]* Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[7] МУК 4.2.590—96 — Методические указания. Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»

[8] МУК 4.1.985—2000 — Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[9] МУК 01-19/47-11—92 — Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

[10] МУ 5178—90 — Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[11] МУК 4.1.986—2000 — Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[12] МУ 3049—84 — Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[13] МУК 4.2.026—95 — Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[14] МУ 2142—80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[15] МУ 1222—75 — Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое

[16] ГН 1.2.2701—2010 — Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)

[17] МУК—99 от 15.06.1999 — Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1166
92 1167

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 *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 23.04.2012. Подписано в печать 23.05.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12. Тираж 196 экз. Зак. 479.

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