ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53670— 2009

МЯСО ИНДЕЕК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Торговые описания

Издание официальное

БЗ 9—2009/540

Москва
Стандартинформ
2010

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 ПОДГОТОВЛЕН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ «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 15 декабря 2009 г. № 1035-ст

4 Настоящий стандарт разработан с учетом основных нормативных положений международного стандарта ЕЭК ООН «Мясо индеек — тушки и их части»

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуются 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, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Основные нормативные положения 1
3.1 Минимальные требования к тушкам/частям 1
3.2 Требования покупателя к тушкам/частям и определение их кодов 2
3.3 Вид птицы 2
3.4 Вид продукта (тушки/части) 2
3.5 Наличие костей 2
3.6 Наличие кожи 3
3.7 Искусственное охлаждение 3
3.8 Происхождение продукта 4
3.8.1 Прослеживание происхождения продукта 4
3.8.2 Категория индеек 4
3.8.3 Система выращивания 5
3.8.4 Система откорма 6
3.8.5 Вид убоя 7
3.8.6 Способ охлаждения 7
3.8.7 Виды антимикробной обработки 8
3.8.8 Уровень качества 8
3.8.9 Оценка соответствия 9
3.8.10 Пример определения кода 10
3.9 Маркировка 10
3.9.1 Обязательная информация 10
3.9.2 Дополнительные сведения о продукции 10
3.10 Упаковка, хранение и транспортирование 11
3.11 Коды для обозначения тары и упаковки с мясом индеек 11
3.11.1 Код массы упаковочной единицы 11
3.11.2 Код первичной упаковки 12
3.11.3 Код потребительской маркировки 13
3.11.4 Код массы первичной упаковки 13
3.11.5 Код вторичной упаковки 14
3.11.6 Код массы вторичной упаковки 14
4 Торговые описания продуктов (тушек/частей) 15
4.1 Многоязычный указатель продуктов 15
4.2 Пояснения к схемам скелета индеек 17
4.3 Торговые описания продуктов (тушек/частей) 18

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО ИНДЕЕК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Торговые описания

Turkey meat (carcases and their parts).
Trade descriptions

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на торговые описания мяса индеек (Meleagris gallopavo) — потрошеных тушек и их частей (тушек/частей).

Стандарт устанавливает коды для обозначения требований покупателя к указанному продукту, а также к таре и упаковке в пределах торговых описаний настоящего стандарта.

Стандарт не распространяется на мясо индеек с добавленными ингредиентами.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована нормативная ссылка на следующий стандарт:
ГОСТ Р 53458 — 2009 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочного стандарта в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 Основные нормативные положения

3.1 Минимальные требования к тушкам/частям

3.1.1 Тушки/части должны быть получены от сельскохозяйственной птицы, убой которой проводился на предприятиях, функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами страны-импортера в отношении пищевой безопасности и контроля.

3.1.2 Тушки/части должны быть:

- без посторонних включений (например стекла, резины, металла);
- без посторонних запахов;
- без фекальных загрязнений;
- без видимых кровяных сгустков;
- без внутренних органов, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких[1)];

[1)] Если такие органы не являются частью указанного продукта.

Издание официальное

- практически без оперения и кровоподтеков[1];
- без следов ожогов, вызванных замораживанием[2];
- без пятен от разлитой желчи.

3.2 Требования покупателя к тушкам/частям и определение их кодов

3.2.1 Коды для обозначения требований покупателя к тушкам/частям сгруппированы по 14 наименованиям, каждому из которых соответствует определенный номер поля; коды состоят из 20 цифр (2 цифры не используются), являющиеся диапазоном кодирования и определяемые в последующих пунктах разделов 3 и 4.

Коды устанавливают в соответствии с требованиями таблицы 1.

Таблица 1

Номер поля	Наименование требования	Номер пункта, раздела настоящего стандарта	Диапазон значения кода
1	Вид птицы	3.3	00—09
2	Вид продукта (тушки/части)	3.4 и раздел 4	0000—9999
3а	Наличие костей	3.5	0—9
3б	Наличие кожи	3.6	0—9
4	Искусственное охлаждение	3.7	1—9
5	Категория индеек	3.8.2	0—9
6	Система выращивания	3.8.3	0—9
7	Система откорма	3.8.4	00—99
8	Вид убоя	3.8.5	0—9
9	Способ охлаждения	3.8.6	0—9
10	Антимикробная обработка	3.8.7	0—9
11	Уровень качества	3.8.8	0—9
12	Поле не используется	—	0—9
13	Поле не используется	—	0—9
14	Оценка соответствия	3.8.9	0—9

3.2.2 Дополнительные требования

Требования покупателя, которые либо не учтены кодом (например при использовании кода 9 — «прочие»), либо внесены в описание продукта или упаковки в виде уточнения, относятся к дополнительным.

Дополнительные требования должны согласовываться между покупателем и продавцом и подтверждаться документально.

3.3 Вид птицы

Для мяса индейки установлен код 71, который включают в поле 1.

3.4 Вид продукта (тушки/части)

Четырехзначный код вида тушки/части определяют в соответствии с требованиями раздела 4 и включают в поле 2.

3.5 Наличие костей

Код наличия костей определяют в соответствии с таблицей 2 и включают в поле 3а.

---

[1] Допуски в части наличия остатков оперения и кровоподтеков — лишь в соответствии с национальным законодательством и выбранным уровнем качества/сортом, и уведомлением продавца.

[2] Вызванный замораживанием ожог, занимающий локальную или достаточно обширную площадь поверхности тушки/части, характеризуется обезвоживанием и частично или полностью измененным цветом окраски (обычно палевым) и/или тактильными свойствами (сухостью, губчатостью).

Таблица 2

Код наличия костей (поле 3а)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	С костями	Тушка/часть со всеми костями
2	Кости удалены частично (частично обваленная тушка/часть)	В тушке/части оставлена часть костей, а часть — удалена
3	Без костей (обваленная тушка/часть)	Из тушки/части удалены все кости
4—9	Коды не используются	—

3.6 Наличие кожи

Код наличия кожи определяют в соответствии с таблицей 3 и включают в поле 3б.

Таблица 3

Код наличия кожи (поле 3б)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	С кожей	Тушка/часть с кожей
2	Без кожи	Тушка/часть без кожи
3—9	Коды не используются	—

3.7 Искусственное охлаждение

Код искусственного охлаждения с указанием температурного режима в толще продукта (тушек/части) определяют в соответствии с таблицей 4 и включают в поле 4.

Таблица 4

Код искусственного охлаждения (поле 4)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Охлажденные	Тушки/части, сохраняющие в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру в толще тушек/частей не ниже 0 °С и не выше 4,0 °С
2	Охлажденные со льдом	Тушки/части, упакованные в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед), сохраняющие в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру в толще тушек/частей не ниже 0 °С и не выше 4,0 °С
3	Охлажденные с сухим льдом (CO_2)	Тушки/части, упакованные в первичную тару и уложенные в контейнер с сухим льдом (CO_2), сохраняющие в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру в толще тушек/частей не ниже 0 °С и не выше 4,0 °С
4	Легкозамороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего времени после замораживания внутреннюю температуру не ниже минус 12 °С и не выше минус 2 °С

Окончание таблицы 4

Код искусственного охлаждения (поле 4)	Наименование требования	Описание требования
5	Замороженные	Тушка/часть, сохраняющая в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру в толще тушки/части не выше минус 12 °С
6	Глубокозамороженные	Тушки/части, сохраняющие в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру в толще тушек/частей не выше минус 18 °С
7	Индивидуально (быстро) глубокозамороженные без ледяной глазури	Тушки/части, индивидуально замороженные таким образом, чтобы их части не слипались после упаковки, сохраняющие в течение всего периода времени после замораживания и последующего хранения температуру в толще тушек/частей не выше минус 18 °С
8	Индивидуально (быстро) глубокозамороженный с ледяной глазурью	Тушки/части, индивидуально замороженные и глазированные водой, сохраняющие в течение всего периода времени после замораживания и последующего хранения температуру в толще тушек/частей не выше минус 18 °С. Использованный метод и любое увеличение массы за счет ледяной глазури должны указываться в описании на товарной этикетке продукта
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа охлаждения, согласованного между покупателем и продавцом

Примечания

1 Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от используемого метода охлаждения и замораживания.

2 Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

3 Время и температурный режим для индивидуально (быстро) глубокозамороженных продуктов должны соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера.

4 Способ легкого замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле.

5 Наименование и описание приведенных требований должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

3.8 Происхождение продукта

3.8.1 Прослеживание происхождения продукта

Для получения данных о происхождении продукта в соответствии с возможными требованиями покупателя необходимо наличие системы прослеживания производства продукта. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всем пути его продвижения. Протоколы прослеживания должны содержать достаточные основания для предъявления претензий в соответствии с процедурами, указанными в 3.8.9.

3.8.2 Категория индеек

Код категории индеек (пол и возраст) определяют в соответствии с таблицей 5 и включают в поле 5.

Таблица 5

Код категории индейки (поле 5)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Молодые индюки и индейки (без разбивки по полу)	Возраст не более 8 мес. Киль грудной кости хрящевидный

Окончание таблицы 5

Код категории индейки (поле 5)	Наименование требования	Описание требования
2	Молодые индейки	Возраст не более 8 мес. Киль грудной кости хрящевидный
3	Молодые индюки	Возраст не более 8 мес. Киль грудной кости хрящевидный
4	Годовалые индюки и индейки (без разбивки по полу)	Полностью половозрелая птица и обычно в возрасте от 8 до 15 мес
5	Взрослые/племенные индейки и индюки (без разбивки по полу)	Половозрелая птица в возрасте обычно более 15 мес
6	Взрослые/племенные индейки	Половозрелые индейки обычно в возрасте более 15 мес
7	Взрослые/племенные индюки	Половозрелые индюки в возрасте обычно более 15 мес
8	Код не используется	—
9	Прочие	—
Примечание — Наименование и описание приведенных требований должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.		

3.8.3 Система выращивания

Код системы выращивания определяют в соответствии с таблицей 6 и включают в поле 6.

Таблица 6

Код системы выращивания (поле 6)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Традиционная	Индеек выращивают в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках (под навесом)
2	Неограниченный выгул-1	Индеек медленно растущих пород выращивают при соблюдении правил содержания конкретного количества голов на единицу площади внутри помещений и на открытом воздухе при обеспечении возможности неограниченного выгула на открытом воздухе в течение не менее половины срока их жизни. Корм должен состоять не менее чем на 70 % из зерновых. Минимальный возраст убоя — 56 сут
3	Неограниченный выгул-2	Индеек выращивают в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках с выгулом на открытом воздухе
4	Выгон/выгонное содержание	Индеек выращивают на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве
5	Органическая	Индеек выращивают и содержат в соответствии с законодательством страны-импортера, касающимся органической системы

Окончание таблицы 6

Код системы выращивания (поле 5)	Наименование требования	Описание требования
6—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы по согласованию между продавцом и покупателем

Примечания

1 Система выращивания должна соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. При отсутствии таких положений применяются нормы страны-экспортера.

2 Органические системы выращивания предусматривают конкретные системы откорма, в связи с чем вариант «органическая» не включен в системы откорма.

3 Наименование и описание приведенных требований должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

3.8.4 Система откорма

Код системы откорма определяют в соответствии с таблицей 7 и включают в поле 7.

Таблица 7

Код системы откорма (поле 7)	Описание требования
00	Не указывается
01	Традиционная
02—09	Коды не используются
10	Без РМ
11	Без РМ и ИЖП
12	Без РМ, ИЖП и СР
13	Без РМ, ИЖП, СР и ГМО
14	Без РМ и СР
15	Без РМ, СР и ГМО
16	Без РМ и ГМО
17—29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и СР
32	Без ИЖП и ГМО
33	Без ИЖП, СР и ГМО
34—49	Коды не используются
50	Без СР
51	Без СР и ГМО
52—59	Коды не используются
60	Без ГМО

Окончание таблицы 7

Код системы откорма (поле 7)	Описание требования
61—98	Коды не используются
99	Может использоваться для описания любых систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом

Примечания

1 Откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. Если такие нормы отсутствуют, система откорма согласовывается между покупателем и продавцом.

2 Принятые в описании требований сокращения означают:

РМ — рыбная мука;

ИЖП — ингредиенты животного происхождения;

СР — стимуляторы роста;

ГМО — продукты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов.

Определения вышеуказанных сокращений должны соответствовать действующим положениям страны-импортера.

3.8.5 Вид убоя

Код вида убоя определяют в соответствии с таблицей 8 и включают в поле 8.

Таблица 8

Код вида убоя (поле 8)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Традиционный	Оглушение перед обескровливанием птицы
2	Кошерный	Применяют соответствующие ритуальные процедуры убоя
3	Халалный	Применяют соответствующие ритуальные процедуры убоя
4—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Любой другой применяемый вид убоя должен быть согласован между продавцом и покупателем

3.8.6 Способ охлаждения

Код способа охлаждения определяют в соответствии с таблицей 9 и включают в поле 9.

Таблица 9

Код способа охлаждения (поле 9)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Водяное охлаждение погружением (без добавок)	Продукт охлаждается, двигаясь против течения холодной воды
2	Водяное охлаждение погружением (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против течения холодной воды, которая содержит антимикробные препараты кроме содержащих или выделяющих активный хлор, в т.ч. при их разбавлении
3	Воздушное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом

Окончание таблицы 9

Код способа охлаждения (поле 9)	Наименование требования	Описание требования
4	Воздушное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим антимикробные препараты
5	Воздушно-распылительное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом, который разбрызгивается в виде мелкой водяной пыли
6	Воздушно-распылительное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, который разбрызгивается в виде мелкой водяной пыли с антимикробными препаратами
7—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других способов охлаждения, согласованных между покупателем и продавцом
Примечание — В маркировке должно быть указано количество воды в процентах, если оно превышает технологические нормы, содержащиеся в действующих положениях страны-импортера. Если такие документы отсутствуют, в отношении данных ограничений должны быть достигнуты договоренности между покупателем и продавцом. Методы, примененные для определения количества воды, должны согласовываться между покупателем и продавцом.		

3.8.7 Виды антимикробной обработки

В таблице указаны виды обработки, которые допускается проводить до и после охлаждения. Они включают физическую, химическую или биологическую обработку. При этом данные виды обработки могут применяться отдельно или в сочетании друг с другом, согласно нормативным документам страны-импортера.

Код вида антимикробной обработки определяют в соответствии с таблицей 10 и включают в поле 10.

Таблица 10

Код вида антимикробной обработки (поле 10)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Без антимикробной обработки	Антимикробная обработка не проводилась
2	С конкретной антимикробной обработкой	Конкретный вид антимикробной обработки должен быть согласован между покупателем и продавцом
3—9	Коды не используются	—

3.8.8 Уровень качества

Код уровня качества определяют в соответствии с таблицей 11 и включают в поле 11.

Таблица 11

Код уровня качества (поле 11)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	Обязательно соблюдение минимальных требований, указанных в разделе 3
1	Уровень качества № 1	Продукт отвечает высшему уровню качества
2	Уровень качества № 2	Продукт отвечает второму уровню качества

Окончание таблицы 11

Код уровня качества (поле 11)	Наименование требования	Описание требования
3—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Другой уровень или система качества, согласованные между покупателем и продавцом
Примечание — Уровень качества должен отвечать требованиям страны-импортера, например, для Российской Федерации — по ГОСТ Р 53458, высший уровень соответствует первому сорту, второй — второму сорту. Если такие документы отсутствуют, определение уровня качества должно согласовываться между продавцом и покупателем.		

3.8.9 Оценка соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия качества/сорта/классификации продукта по определенным им документам, регламентирующим указанные требования и/или требования к идентификации живой птицы. При этом он может выбрать следующие виды оценки соответствия (коды 1 — 3) или их сочетания (коды 4 — 7).

3.8.9.1 Оценка соответствия требованиям качества/сорта/ классcификации (качества)

Третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. При оформлении результатов оценки должны быть указаны наименование удостоверяющего органа третьей стороны и используемые документы, регламентирующие нормированные указанные требования по 3.2.2.

3.8.9.2 Оценка соответствия требованиям настоящего стандарта (торговых описаний)

Третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает определяемым покупателем требованиям, оговоренным в настоящем стандарте, за исключением уровня качества. При этом покупатель по своему усмотрению может указать конкретные требования, которые должны быть приведены после наименования удостоверяющего органа третьей стороны по 3.2.2.

3.8.9.3 Оценка соответствия требованиям идентификации живой птицы/партии (идентификации птицы/партии)

Третья сторона удостоверяет, что данный продукт соответствует согласованным требованиям. При оформлении результатов оценки должны быть указаны наименование удостоверяющего органа третьей стороны и используемые документы, регламентирующие нормированные указанные требования по 3.2.2.

3.8.9.4 Код оценки соответствия

Код оценки соответствия определяют по таблице 12 и включают в поле 14.

Таблица 12

Код оценки соответствия (поле 14)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Оценка соответствия требованиям качества/сорта/классификации (качества)
2	Оценка соответствия требованиям настоящего стандарта (торговых описаний)
3	Оценка соответствия требованиям идентификации живой индейки/партии (идентификации индейки/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговых описаний
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации индейки/партии
6	Оценка соответствия требованиям торговых описаний и идентификации птицы/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговых описаний и идентификации индейки/партии
8	Код не используется
9	Прочие

3.8.10 Пример определения кода

Пример определения кода по следующим требованиям покупателя к продукту:

мясо индеек — глубокозамороженные потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей, первого сорта, с кожей, полученные только от индеек выгонного содержания, выращенных без добавления в корм рыбной муки, охлажденные холодным воздухом без использования добавок и не подвергавшиеся антимикробной обработке.

Продукту присваевается код системы кодирования мяса индеек: 71010111604100311004, который соответствует требованиям покупателя, указанным в таблице 13.

Таблица 13

Номер поля	Наименование требования	Описание требования	Значение кода
1	Вид птицы	Индейка	71
2	Вид продукта (тушка/ часть)	Тушка потрошеная с комплектом потрохов и шеей	0101
3a	Наличие костей	С костями	1
3b	Наличие кожи	С кожей	1
4	Искусственное охлаждение	Глубокозамороженные	6
5	Категория индеек	Не указывается	0
6	Система выращивания	Выгонное содержание	4
7	Система откорма	Без рыбной муки	10
8	Вид убоя	Не указывается	0
9	Способ охлаждения	Воздушное охлаждение (без добавок)	3
10	Антимикробная обработка	Без антимикробной обработки	1
11	Уровень качества	Уровень качества № 1	1
12	Поле не используется	—	0
13	Поле не используется	—	0
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия качества и торгового стандарта	4

3.9 Маркировка

3.9.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров на маркировке, наносимой на тару или упаковку тушек индеек и их частей, обязательно следует указывать:

- наименование продукта, его термическое состояние и пищевую ценность;
- ветеринарную (санитарную) отметку/штамп о проверке;
- срок годности/хранения в зависимости от требований каждой страны;
- дату выработки, дату упаковки;
- условия хранения, например: «Хранить при температуре не выше °С»;
- надлежащую информацию об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе, а также наименовании и местонахождении изготовителя;
- массу нетто, кг;
- процент добавленной воды согласно 3.8.6.

3.9.2 Дополнительные сведения о продукции

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны в маркировке согласно требованиям законодательства страны-импортера или по запросу покупателя. В случае указания такую информацию о продукции следует подвергать проверке согласно 3.8.1.

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения (инкубирования);

- страна(ы) выращивания;
- страна убоя;
- страна(ы) переработки/разделки;
- страна(ы) упаковки;
- страна происхождения: (информация вводится взамен вышеперечисленных, когда рождение, выращивание и убой птицы, переработка, разделка и упаковка производились в одной стране);
- системы выращивания и откорма;
- качество/сорт/классификация;
- вид убоя;
- способ охлаждения.

3.10 Упаковка, хранение и транспортирование

Условия хранения продукции перед отправкой и оборудование, используемое для транспортирования, должны соответствовать физическим и особенно температурным условиям для тушек/частей (охлажденных или замороженных) и находиться в соответствии с действующими требованиями страны-импортера.

Принимаются во внимание положения Соглашения о международных перевозках скоропортящихся продуктов и специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок.

3.11 Коды для обозначения тары и упаковки с мясом индеек

Коды для обозначения тары и упаковки с мясом индеек устанавливают в соответствии с таблицей 14.

Таблица 14

Обозначение поля	Наименование требования	Номер пункта настоящего стандарта	Диапазон значения кода
Р1	Масса упаковочной единицы	4.11.1	0—9
Р2	Первичная упаковка (потребительская тара)	4.11.2	00—99
Р3	Маркировка первичной упаковки (потребительской тары)	4.11.3	0—9
Р4	Масса первичной упаковки (потребительской тары)	4.11.4	0—9
Р5	Вторичная упаковка	4.11.5	0—9
Р6	Масса вторичной упаковки	4.11.6	00000—99999

3.11.1 Код массы упаковочной единицы

Код массы упаковочной единицы определяют в соответствии с таблицей 15 и включают в поле Р1.

Таблица 15

Код массы упаковочной единицы (поле Р1)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Указывается диапазон массы
2	Указывается масса
3—8	Коды не используются
9	Прочие
Примечание — Упаковочной единицей является целая тушка, разделанная на части тушка или отдельная часть тушки в зависимости от описания продукта. В случае указания диапазона массы определение диапазонов массы, их применение и проверку следует согласовывать между покупателем и продавцом.	

3.11.2 Код первичной упаковки

Код первичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 16 и включают в поле Р2.

Таблица 16

Код первичной упаковки (поле Р2)	Наименование требования	Описание первичной упаковки
00	Не указывается	—
01	Пластиковый мешок	Упаковка из мягкой пластиковой пленки используется для изоляции продукта промышленным способом. Слой пленки в ящике считается частью грузового контейнера и не является внутренней упаковкой
02	Пластиковый мешок, вакуумная упаковка	Мешок из пластика или другого подобного материала, облегающий продукт за счет откачивания воздуха и впоследствии заваренный с помощью термосварки
03	Пластиковый мешок многоразового использования	Мешок из пластика или другого подобного материала, снабженный блокирующим приспособлением для многоразового открывания-закрывания
04	Пластиковый мешок для упаковывания в модифицированной атмосфере	Мешок из пластика или другого подобного материала, заполненный газом и заваренный для сохранения качества вложенного продукта
05	Блистерная порционная упаковка	Мешок из пластика или другого подобного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта
06	Подложка	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещают на подложке и оборачивают изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт можно поместить влагопоглощающую прокладку
07	Подложка для упаковки в модифицированной атмосфере	Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещают в подложку на влагопоглощающую прокладку, после чего подложку с продуктом оборачивают пластиковой пленкой, внутрь вводят газ. Упаковку заваривают для сохранения качества продукта
08	Ящик	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала
09	Коробка	Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может: - иметь пропитанную и/или вощеную поверхность; - быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель также должен указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка
10—97	Коды не используются	

Окончание таблицы 16

Код первичной упаковки (поле Р2)	Наименование требования	Описание первичной упаковки
98	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительскую или оптовую тару (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, такой как многоразовый пластиковый контейнер, вощеную коробку или бункер для перевозки навалом); не может быть направлен на реализацию для розничной торговли
99	Прочие	—
Примечание — Первичная упаковка (потребительская тара) находится в прямом контакте с продуктом и используется для формирования его в виде отдельных потребительских или оптовых единиц. При перевозке она помещается в грузовой контейнер. В первичной упаковке могут содержаться как одна, так и несколько единиц продукции.		

3.11.3 Код потребительской маркировки

Код потребительской маркировки определяют в соответствии с таблицей 17 и включают в поле Р3.

Таблица 17

Код потребительской маркировки (поле Р3)	Наименование требования
0	Не указывается
1	С маркировкой: на упаковках имеются потребительские этикетки, которые должны соответствовать требованиям страны назначения
2—9	Коды не используются

3.11.4 Код массы первичной упаковки

Код массы первичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 18 и включают в поле Р4.

Таблица 18

Код массы первичной упаковки (поле Р4)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Указывается диапазон массы
2	Указывается масса
3—8	Коды не используются
9	Прочие
Примечание — Масса первичной упаковки равна сумме масс содержащихся в ней единиц продукции, как это указано в 3.11.1. В случае указания диапазона массы определение диапазонов массы, их применение и проверку следует согласовывать между покупателем и продавцом.	

3.11.5 Код вторичной упаковки

Код вторичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 19 и включают в поле Р5.

Таблица 19

Код вторичной упаковки (поле Р5)	Наименование требования	Описание вторичной упаковки
0	Не указывается	
1	Коробка без вкладыша, невощеная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами
2	Коробка с вкладышем, невощеная	Контейнер из гофрированного картона с пластиковым вкладышем. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами
3	Коробка без вкладыша, вощеная	Контейнер из гофрированного картона, пропитанный и/или покрытый воском для водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами
4	Контейнер многоразовый	Контейнер или короб из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки
5	Бункер для перевозки груза навалом, одноразовый	Крупногабаритный контейнер из гофрированного картона, который не подлежит возврату переработчику после доставки. Он может иметь пластиковый вкладыш и вощеное покрытие
6	Бункер для перевозки груза навалом, многоразовый	Крупногабаритный контейнер из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки
7—8	Коды не используются	
9	Прочие	—

Примечание — Вторичную упаковку используют для защиты и идентификации продукта во время перевозки. Во вторичной упаковке содержится несколько первичных упаковок. Вторичную упаковку следует маркировать в соответствии с требованиями страны назначения.

3.11.6 Код массы вторичной упаковки

Код массы вторичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 20 и включают в поле Р6.

Таблица 20

Код массы вторичной упаковки (поле Р6)	Наименование требования
00001—99999	Указывается в килограммах в виде пятизначного числа (0000,0 кг)

Примечание — Массу вторичной упаковки (транспортной тары) определяют в килограммах в виде пятизначного числа с точностью до десятых долей (0000,0 кг). Допуски массы вторичной упаковки и диапазонов массы следует согласовывать между покупателем и продавцом, как указано в 3.11.1.

4 Торговые описания продуктов (тушек/частей)

4.1 Многоязычный указатель продуктов

Код продукта	Английский	Французский	Русский
0101	Whole bird	Volaille entière	Тушка потрошеная с комплектом потрохов и шеей
0102	Whole bird w/out giblets (W.O.G.)	Volaille entière sans abats	Тушка потрошеная
0401	Back half	Moitié postérieure	Задняя часть
0402	Back half without tail	Moitié postérieure sans croupion	Задняя часть без гузки
0601	Bone-in whole breast with back, ribs and wings (front half)	Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes (moitié antérieure)	Грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и крыльями (передняя часть)
0602	Bone-in whole breast with back, ribs and first segment wings	Poi trine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes	Грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев
0603	Bone-in whole breast with back, ribs and boneless first segment wing meat	Poi trine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes désossée	Грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев
0604	Bone-in whole breast with back and ribs	Poi trine entière non désossée avec dos et côtes	Грудка, необваленная, со спинкой и ребрами
0611	Bone-in whole breast without back, with ribs and wings	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes	Грудка, необваленная, без спинки, с ребрами и крыльями
0612	Bone-in whole breast without back, with ribs and first segment wings	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et première section des ailes	Грудка, необваленная, без спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев
0613	Bone-in whole breast without back, with ribs and boneless first segment wing meat	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiére section des ailes désossée	Грудка, необваленная, без спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев
0614	Bone-in whole breast without back, with ribs	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes	Грудка, необваленная, без спинки, с ребрами
0615	Whole breast without back or ribs, with tenderloins	Poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets	Грудка без спинки и ребер, с малым филе
0616	Boneless whole breast without back, ribs or tenderloins	Poitrine entière désossée sans dos ni côtes ni filets	Грудка, обваленная, без спинки, ребер и малого филе
0617	Whole breast	Poitrine entière	Целая грудка
0618	Double fillet with skin	Filet papillon	Двойное филе с кожей
0701	Bone-in split breast with back portion, ribs, and wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et aile	Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и крылом (передняя четвертина)
0702	Bone-in split breast with back portion, ribs and first segment wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et première section de l'aile	Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла

Продолжение указателя

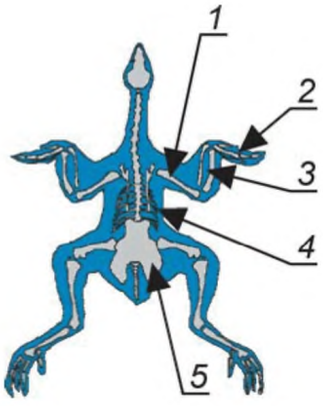
Код продукта	Английский	Французский	Русский
0703	Bone-in split breast with back portion, ribs and boneless first segment wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premiére section de l'aile	Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла
0704	Bone-in split breast with back portion and ribs	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos et côtes	Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки и ребрами
0705	Bone-in split breast with back portion, without ribs	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes	Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла
0711	Boneless split breast without back portion or rib meat, with tenderloin	Demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes, avec filet	Половинка грудки, обваленная, без прилегающей части спинки и реберного мяса, с малым филе
0712	Boneless split breast without back portion or rib meat, without tenderloin	Demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes, ni filet	Половина грудки, обваленная, без прилегающей части спинки, реберного мяса и без малого филе
0801	Tenderloin with tendon	Filet avec tendon entier	Малое филе с сухожилием (филе из глубокой грудной мышцы)
0802	Tenderloin with tendon clipped	Filet avec tendon sectionné	Малое филе, без выступающей части сухожилия (малое филе с обрезанным сухожилием, филе из глубокой грудной мышцы)
0803	Tenderloin with tendon removed	Filet avec tendon enlevé	Малое филе жилованное (малое филе без сухожилия, филе из глубокой грудной мышцы)
0901	Leg quarter	Quart cuisse	Задняя четвертина
0902	Leg quarter without tail	Quart cuisse sans croupion	Задняя четвертина без гузки
1001	Whole leg	Cuisse entière	Окорочок
1101	Untrimmed thigh	Haut de cuisse non paré	Бедро
1102	Bone-in thigh with back portion	Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	Бедро с прилегающей частью спинки
1103	Trimmed thigh	Haut de cuisse paré	Бедро с удаленным жиром
1201	Bone-in drumstick	Pilon non désossé	Голень
1203	Boneless drumstick with tendon partially	Pilon désossé avec tendon partiellement	Голень, обваленная, частично жилованная
1204	Boneless drumstick with tendon removed	Pilon désossé avec tendon enlevé	Голень, обваленная, жилованная
1301	Whole wing	Aile entière	Крыло
1302	First and second segment wing	Premiere et deuxieme sections d'aile	Соединенные плечевая и локтевая части крыла (крыло без кисти)
1303	Second and third segment wing	Deuxieme et troisieme sections d'aile	Соединенные локтевая часть и кисть крыла
1304	Wing drummette	Premiere section d'aile	Плечевая часть крыла

Продолжение указателя

Код продукта	Английский	Французский	Русский
1305	Second segment wing	Deuxieme section d'aile	Локтевая часть крыла
1306	Third segment wing	Troisieme section d'aile	Кисть крыла
1307	First and second segment wings	Assortiment de premieres et deuxiemes sections d'ailes	Несоединенные плечевые и локтевые части крыльев
1501	Tails	Croupion	Гузка без копчиковой железы
6001	White turkey trimmings	Parures de viande blanche de dinde	Обрезь белого мяса индейки
6002	Breast trimmings	Parures de poitrine	Обрезь мяса грудки
6003	Wing trimmings	Parures d'aile	Обрезь мяса крыльев
6004	Dark trimmings	Parures de viande rouge de dinde	Обрезь темного мяса индейки
6005	Thigh trimmings	Parures de haut de cuisse	Обрезь мяса бедер
6006	Drumstick trimmings	Parures de pilon	Обрезь мяса голеней
6011	Scapula meat	Viande d'omoplate	Лопаточная часть, обваленная (без кости)
6012	Ilium meat (oyster)	Sot-l'y-laisse	Задняя часть спинки обваленная (без кости)

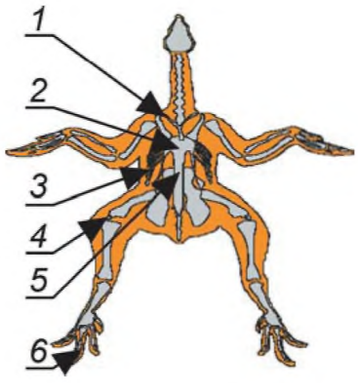
4.2 Пояснения к схемам скелета индеек

Две из трех расположенных ниже схем скелета индейки иллюстрируют состав каждого продукта из мяса данного вида домашней птицы. На всех трех схемах показаны основные кости в дорсальной [или вид



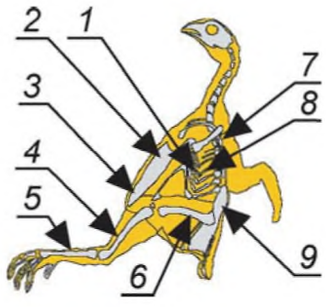
1 — плечевая кость; *2* — пястные кости и фаланги пальцев; *3* — локтевая и лучевая кости; *4* — позвоночные (вертебральные) ребра; *5* — тазовые кости

а — вид со стороны спинки



1 — ключица; *2* — грудная кость (грудина); *3* — грудные ребра; *4* — коленная чашечка; *5* — киль грудной кости; *6* — фаланги пальцев

б — вид со стороны грудки



1 — грудные ребра; *2* — грудная кость (грудина); *3* — мечевидный отросток; *4* — большая берцовая кость; *5* — плюсневая кость; *6* — бедренная кость; *7* — позвоночник; *8* — позвоночные (вертебральные) ребра; *9* — подвздошная кость

в — вид сбоку

Рисунок 1 — Схемы скелета индейки

со стороны спинки (синий цвет)], вентральной [или вид со стороны грудки (оранжевый цвет)] и латеральной [или вид сбоку (желтый цвет)] позициях. Затемненная область указывает часть костей и мышц, включенных в продукт.

4.3 Торговые описания продуктов (тушек/частей)

0101 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С КОМПЛЕКТОМ ПОТРОХОВ И ШЕЕЙ

Тушка потрошеная с комплектом потрохов и шеей представляет собой целую потрошеную тушку с приложенными потрохами (мышечным желудком, сердцем и печенью) в комплекте с отделенной шеей с/без кожи; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены голова и ноги; могут быть удалены гузка или копчиковая железа.

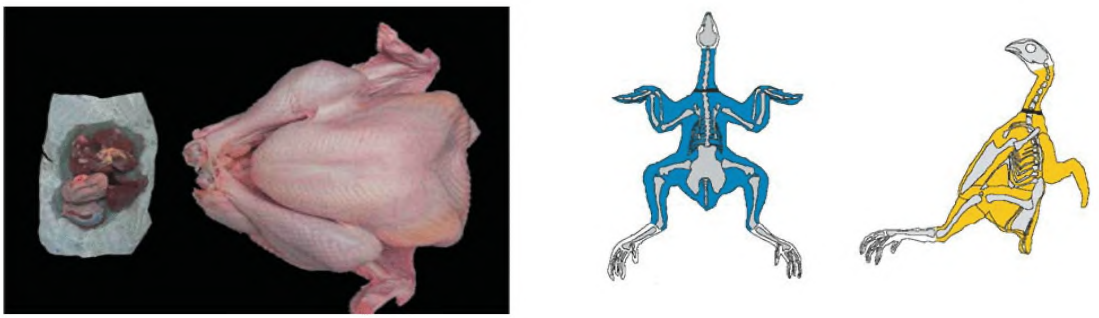


Рисунок 1

0102 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ

Тушка потрошеная представляет собой целую потрошеную тушку; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены голова, шея с кожей, мышечный желудок, сердце, печень и ноги; могут быть удалены гузка или копчиковая железа.

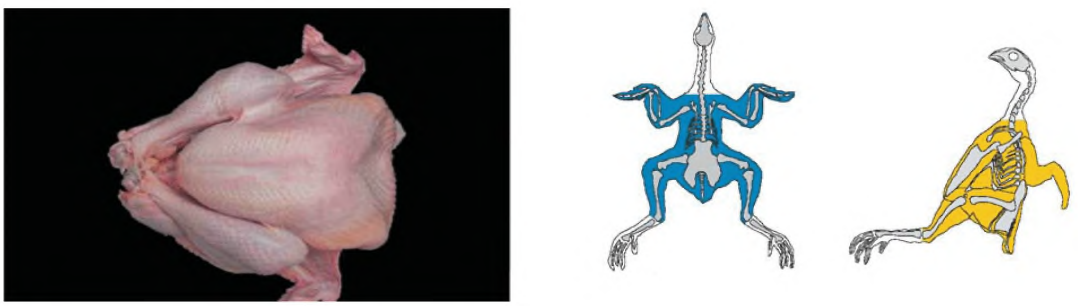


Рисунок 2

0401 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ

Заднюю часть получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка; включает два окорочка с прилегающими частью спинки и абдоминальным жиром и гузкой; копчиковая железа может быть удалена.

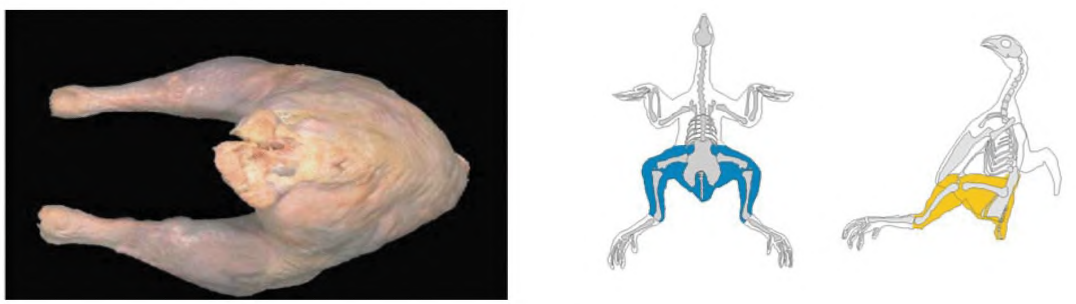


Рисунок 3

0402 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ ГУЗКИ

Заднюю часть без гузки получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка; включает два окорочка с прилегающими частью спинки и абдоминальным жиром; гузка удалена.

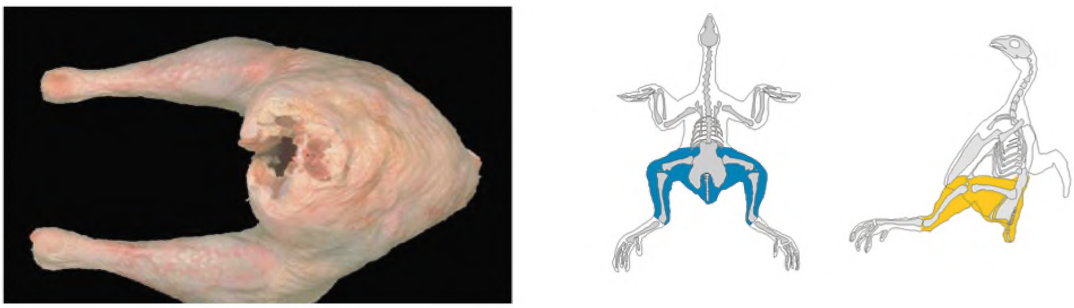


Рисунок 4

0601 ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, СО СПИНКОЙ, РЕБРАМИ И КРЫЛЬЯМИ (ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ)

Грудку, необваленную, со спинкой, ребрами и крыльями (передняя часть) получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка; кожа шеи удалена; включает целую грудку с прилегающими частью спинки и ребрами с прилегающими мякотными тканями, двумя неотделенными крыльями.



Рисунок 5

0602 ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, СО СПИНКОЙ, РЕБРАМИ И ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

Грудку, необваленную, со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка; кожа шеи удалена, крылья разрезаны по суставам между плечевой и локтевой частями, локтевые части с кистью удалены; включает целую грудку с прилегающими частью спинки и ребрами с мякотными тканями и плечевой частью двух неотделенных крыльев.

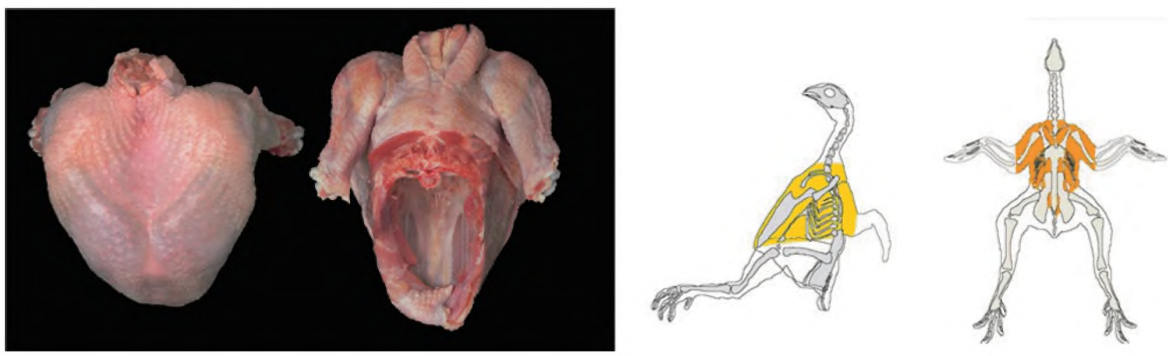


Рисунок 6

0603 ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, СО СПИНКОЙ, РЕБРАМИ И ОБВАЛЕННОЙ ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

Грудку, необваленную, со спинкой, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев получают из необваленной грудки со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев (0602) путем удаления костей из плечевой части крыльев (плечевых костей); кожа шеи удалена; включает целую грудку с прилегающими частью спинки и ребрами с прилегающими мякотными тканями и обваленной плечевой частью двух неотделенных крыльев.

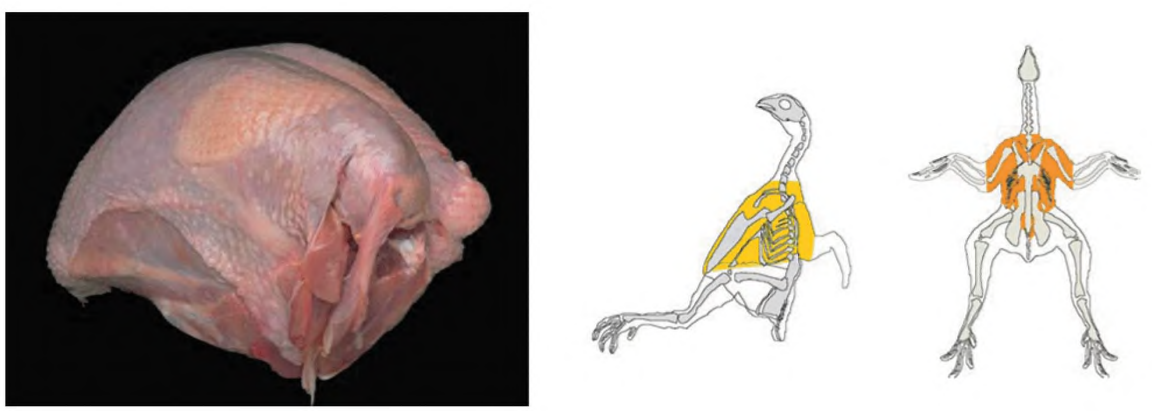


Рисунок 7

0604 ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, СО СПИНКОЙ И РЕБРАМИ

Грудку, необваленную, со спинкой и ребрами получают из необваленной целой грудки со спинкой, ребрами и крыльями (0601) путем удаления крыльев; включает целую грудку с прилегающими частью спинки и ребрами с прилегающими мякотными тканями.

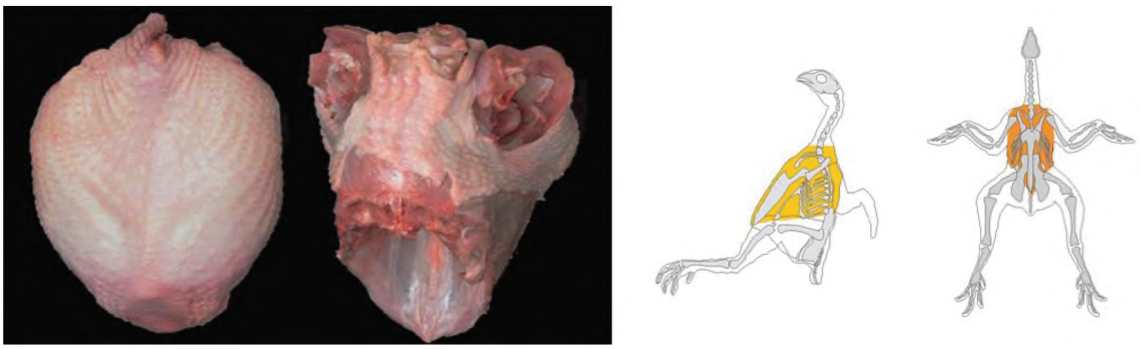


Рисунок 8

0611 ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ, С РЕБРАМИ И КРЫЛЬЯМИ

Грудку, необваленную, без спинки с ребрами и крыльями получают из необваленной грудки со спинкой, ребрами и крыльями (0601) путем отделения грудки от спинки вдоль по стыку позвоночных и грудных ребер; включает целую грудку, прилегающие ребра и два неотделенных крыла.



Рисунок 9

0612 ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ, С РЕБРАМИ И ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

Грудку, необваленную, без спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев получают из необваленной грудки, без спинки, с ребрами и крыльями (0611) путем отделения по суставам локтевой части и кисти крыльев; включает целую грудку без спинки, а также прилегающие ребра и плечевую часть двух неотделенных крыльев.

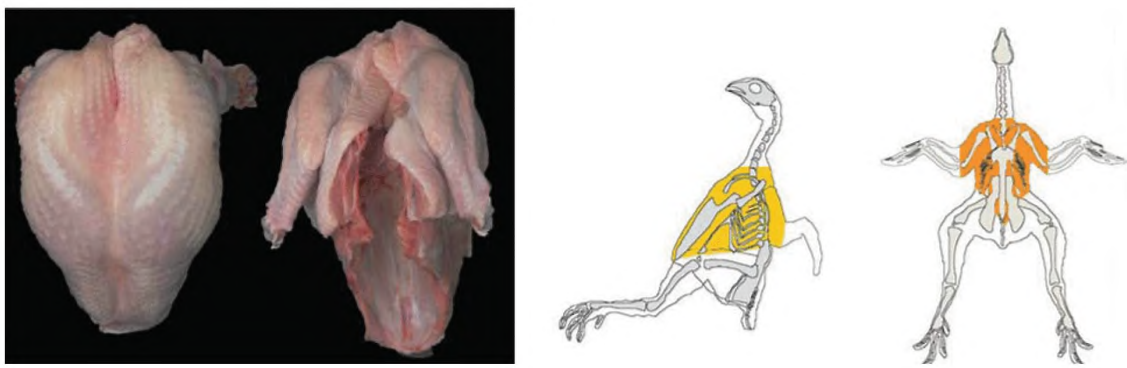


Рисунок 10

0613 ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ, С РЕБРАМИ И ОБВАЛЕННОЙ ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

Грудку, необваленную, без спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев получают из необваленной грудки, без спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев (0612) путем удаления костей из плечевой части крыльев (плечевых костей); включает целую грудку без спинки, а также прилегающие ребра и обваленную плечевую часть двух неотделенных крыльев.

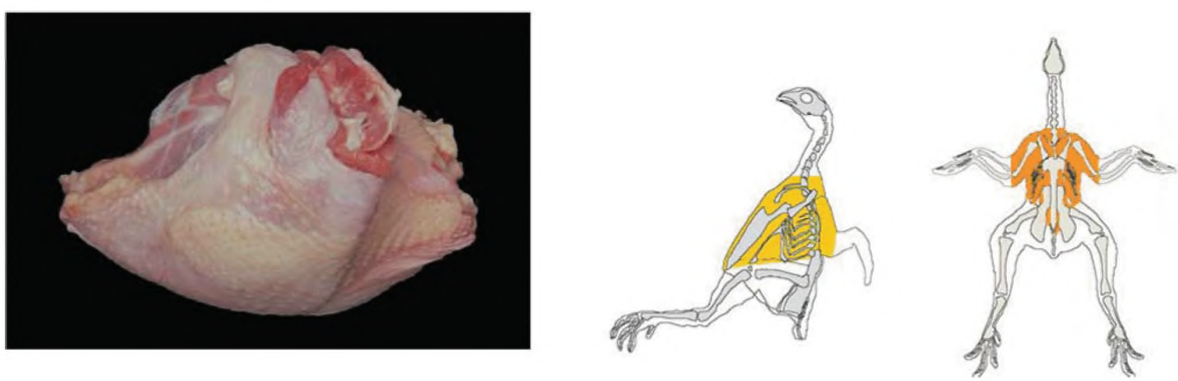


Рисунок 11

0614 ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ, С РЕБРАМИ

Грудку, необваленную, без спинки, с ребрами получают из необваленной грудки, без спинки, с ребрами и крыльями (0611) путем отделения крыльев; включает грудку, прилегающие ребра и малое филе.

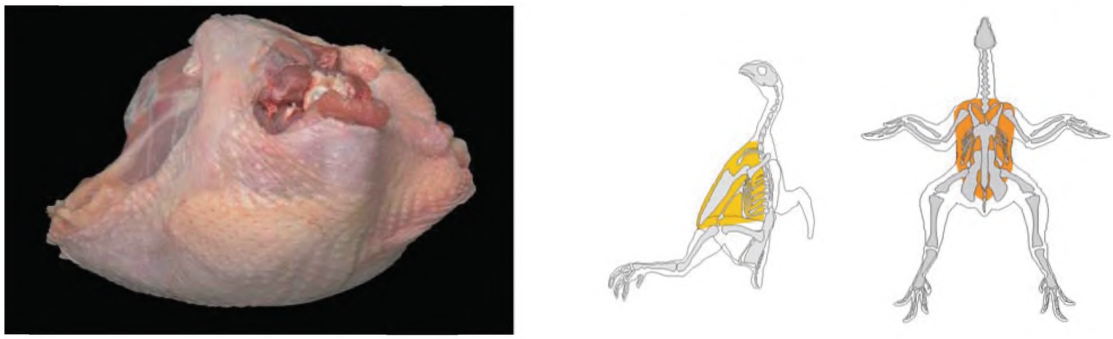


Рисунок 12

0615 ГРУДКА БЕЗ СПИНКИ И РЕБЕР, С МАЛЫМ ФИЛЕ

Грудку без спинки и ребер, с малым филе получают из необваленной грудки без спинки, с ребрами и крыльями (0611) путем отделения ребер и крыльев; кости (в случае необходимости) удалены; включает грудку без спинки, ребер и крыльев; малое филе не удалено.

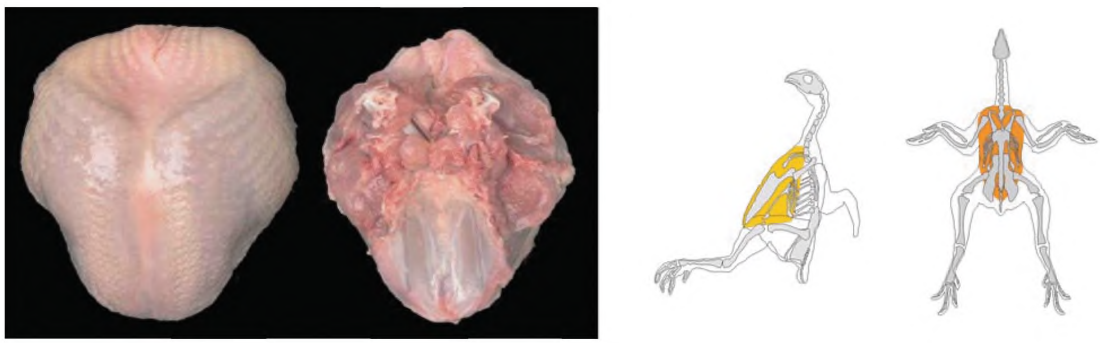


Рисунок 13

0616 ГРУДКА, ОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ, РЕБЕР И МАЛОГО ФИЛЕ

Грудку, обваленную, без спинки, ребер и малого филе получают из необваленной грудки без спинки, с ребрами и крыльями (0611) путем отделения крыльев; кости и малое филе удалены; включает обваленную целую грудку без малого филе.



Рисунок 14

0617 ЦЕЛАЯ ГРУДКА

Целая грудка состоит из грудной кости и ребер с прилегающими филе, мякотными тканями и кожей. Целая грудка может продаваться одним куском или разрезанной пополам.



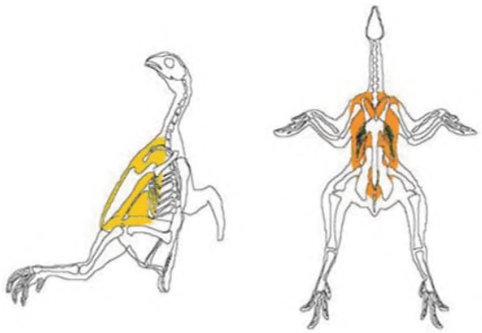


Рисунок 15

0618 ДВОЙНОЕ ФИЛЕ С КОЖЕЙ

Двойное филе с кожей или филе горизонтальной разделки представляет собой два целых филе с прилегающей кожей.



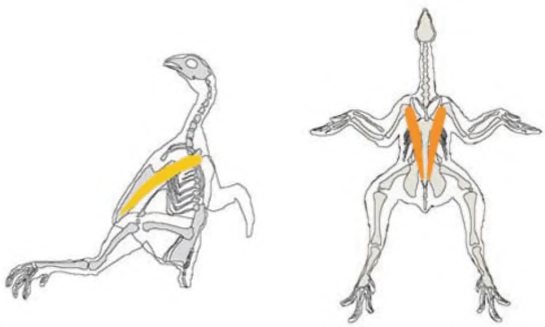


Рисунок 16

0701 ПОЛОВИНА ГРУДКИ, НЕОБВАЛЕННАЯ, С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ, РЕБРАМИ И КРЫЛОМ (ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА)

Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки, ребрами и крылом (передняя четвертина) получают путем разделки необваленной грудки со спинкой, ребрами и крыльями (0601) на две приблизительно равные части по центру грудной кости; включает половину необваленной целой грудки с прилегающими частью спинки и ребрами, крылом, мякотной тканью и костями.





Рисунок 17

0702 ПОЛОВИНА ГРУДКИ, НЕОБВАЛЕННАЯ, С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ, РЕБРАМИ И ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА

Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла получают путем разделки необваленной грудки со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев (0602) на две приблизительно равные части по центру грудной кости; включает половину необваленной целой грудки с прилегающими частью спинки, ребрами, плечевой частью крыла, мякотной тканью и костями.

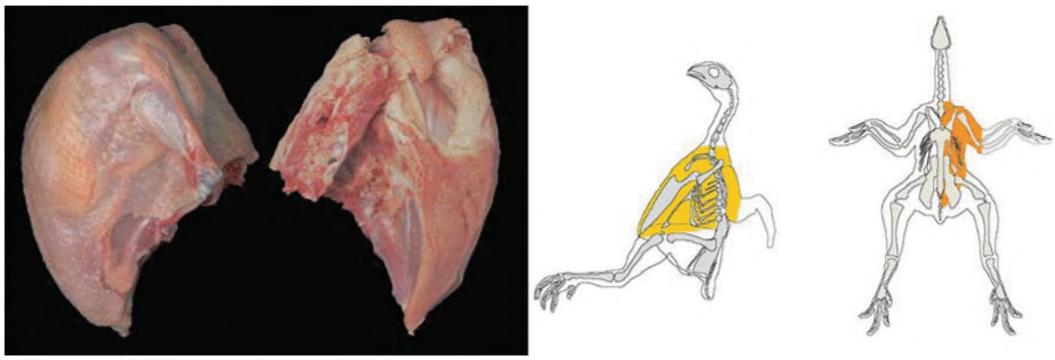


Рисунок 18

0703 ПОЛОВИНА ГРУДКИ, НЕОБВАЛЕННАЯ, С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ, РЕБРАМИ И ОБВАЛЕННОЙ ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА

Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла получают путем разделки необваленной грудки со спинкой, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев (0603) на две приблизительно равные части по центру грудной кости; включает половину необваленной целой грудки с прилегающими частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла.

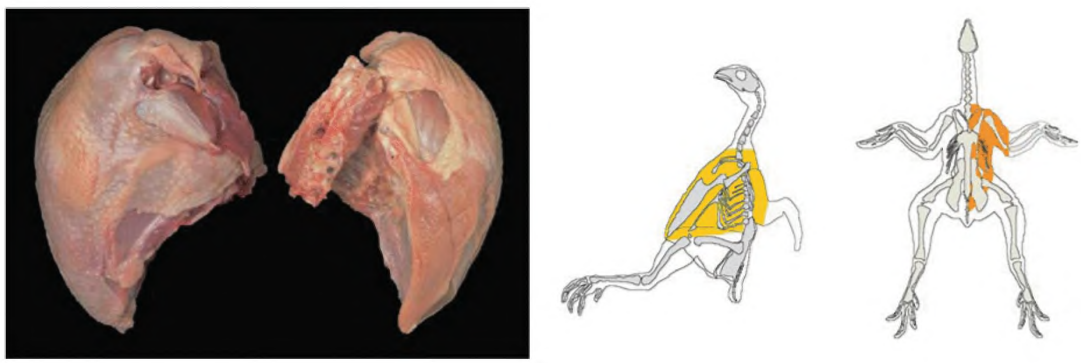


Рисунок 19

0704 ПОЛОВИНА ГРУДКИ, НЕОБВАЛЕННАЯ, С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ И РЕБРАМИ

Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки и ребрами получают путем отделения крыла от необваленной половины грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и крылом (0701); включает половину грудки с прилегающими частью спинки, ребрами, мякотной тканью и костями.

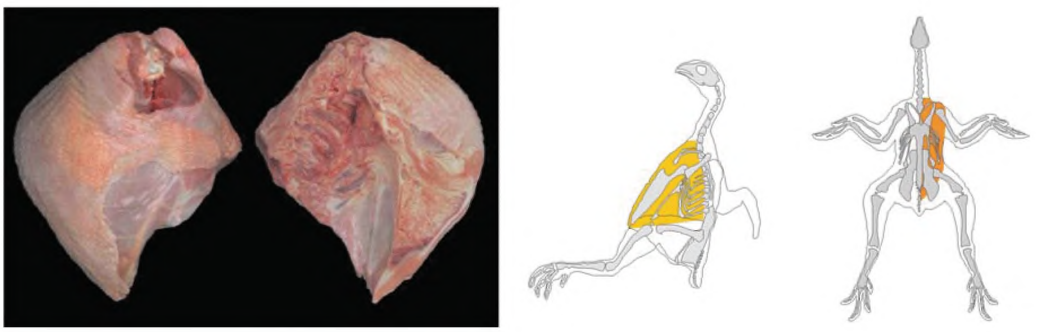


Рисунок 20

0705 ПОЛОВИНА ГРУДКИ, НЕОБВАЛЕННАЯ, С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ, БЕЗ РЕБЕР И КРЫЛА

Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла получают путем разделки необваленной целой грудки со спинкой, ребрами и крыльями (0601) на две приблизительно равные части по центру грудной кости; ребра и крылья удалены; включает половину необваленной целой грудки с прилегающей частью спинки, от которой отделены ребра и крыло.

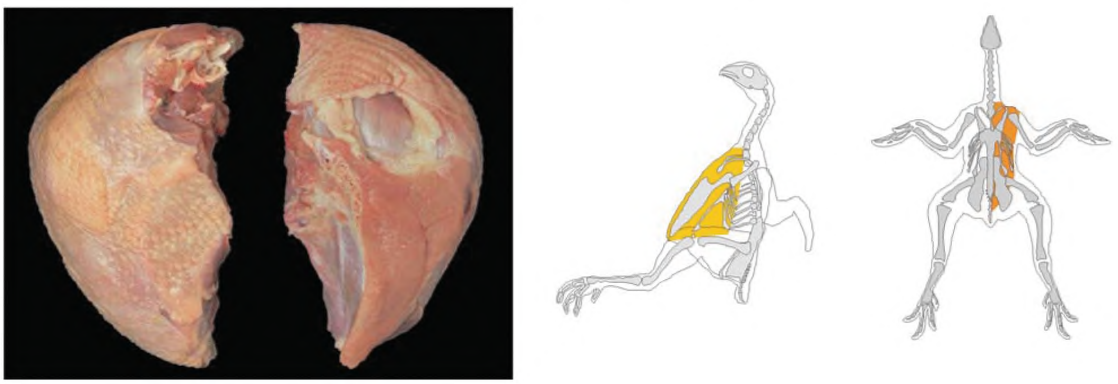


Рисунок 21

0711 ПОЛОВИНА ГРУДКИ, ОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТИ СПИНКИ И РЕБЕРНОГО МЯСА, С МАЛЫМ ФИЛЕ

Половину грудки, обваленную, без прилегающей части спинки и реберного мяса, с малым филе получают путем разделки необваленной целой грудки без спинки, с ребрами и крыльями (0611) на две приблизительно равные части по центру грудной кости; ребра, крылья и кости удалены; состоит из половины обваленной целой грудки без спинки и реберного мяса; малое филе не удалено.

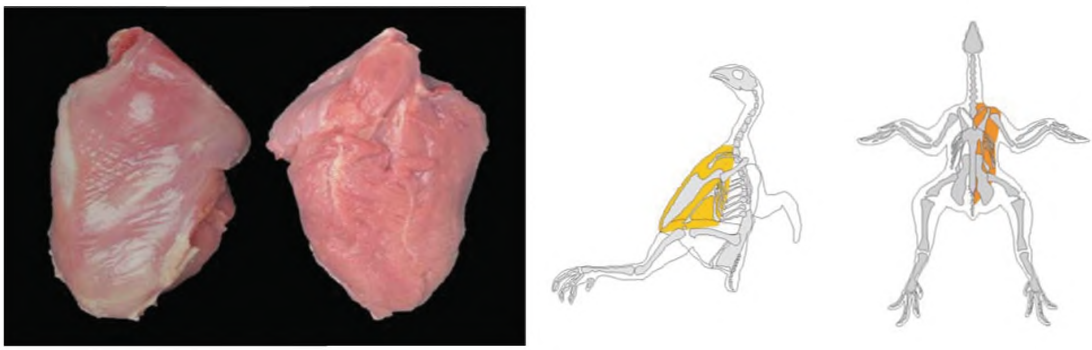


Рисунок 22

0712 ПОЛОВИНА ГРУДКИ, ОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТИ СПИНКИ, РЕБЕРНОГО МЯСА И БЕЗ МАЛОГО ФИЛЕ

Половину грудки, обваленную, без прилегающей части спинки, реберного мяса и без малого филе получают путем разделки необваленной целой грудки без спинки, с ребрами и крыльями (0611) на две приблизительно равные части по центру грудной кости; ребра, крылья, кости и малое филе удалены; состоит из половины обваленной целой грудки без спинки, малого филе и реберного мяса.

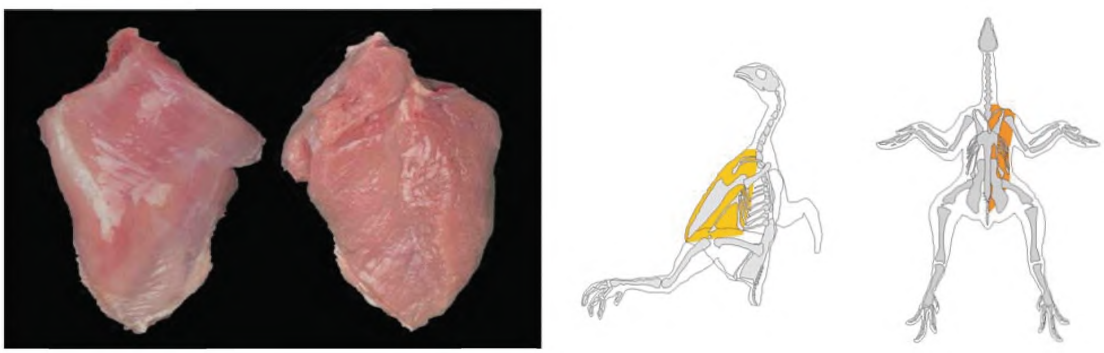


Рисунок 23

0801 МАЛОЕ ФИЛЕ С СУХОЖИЛИЕМ (ФИЛЕ ИЗ ГЛУБОКОЙ ГРУДНОЙ МЫШЦЫ)

Малое филе с сухожилием (филе из глубокой грудной мышцы) получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости; состоит из одной целой мышцы с внутренним сухожилием.

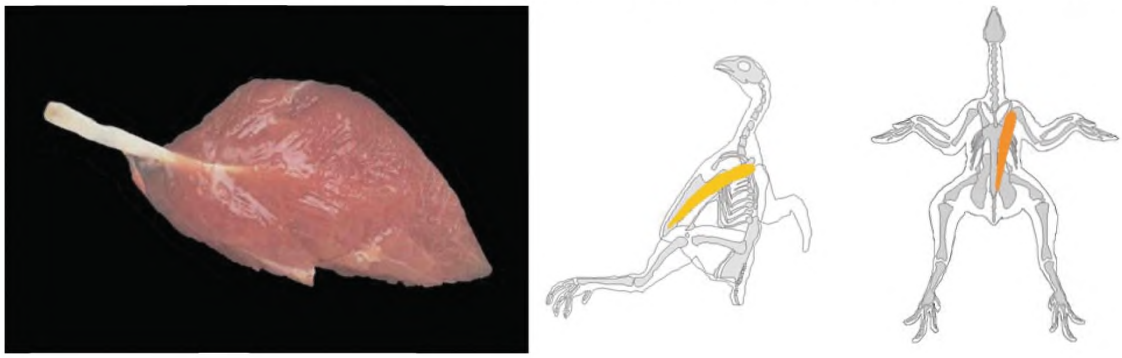


Рисунок 24

0802 МАЛОЕ ФИЛЕ, БЕЗ ВЫСТУПАЮЩЕЙ ЧАСТИ СУХОЖИЛИЯ (МАЛОЕ ФИЛЕ С ОБРЕЗАННЫМ СУХОЖИЛИЕМ, ФИЛЕ ИЗ ГЛУБОКОЙ ГРУДНОЙ МЫШЦЫ)

Малое филе, без выступающей части сухожилия получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости; выступающая часть сухожилия удалена; состоит из одной целой мышцы с внутренним сухожилием без выступающей его части.

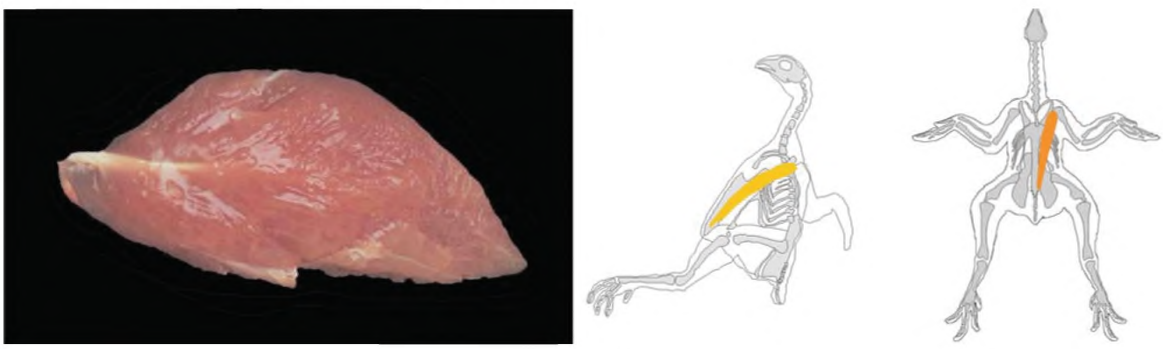


Рисунок 25

0803 МАЛОЕ ФИЛЕ ЖИЛОВАННОЕ (МАЛОЕ ФИЛЕ БЕЗ СУХОЖИЛИЯ, ФИЛЕ ИЗ ГЛУБОКОЙ ГРУДНОЙ МЫШЦЫ)

Малое филе жилованное получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости; сухожилие полностью удалено; состоит из одной целой мышцы.

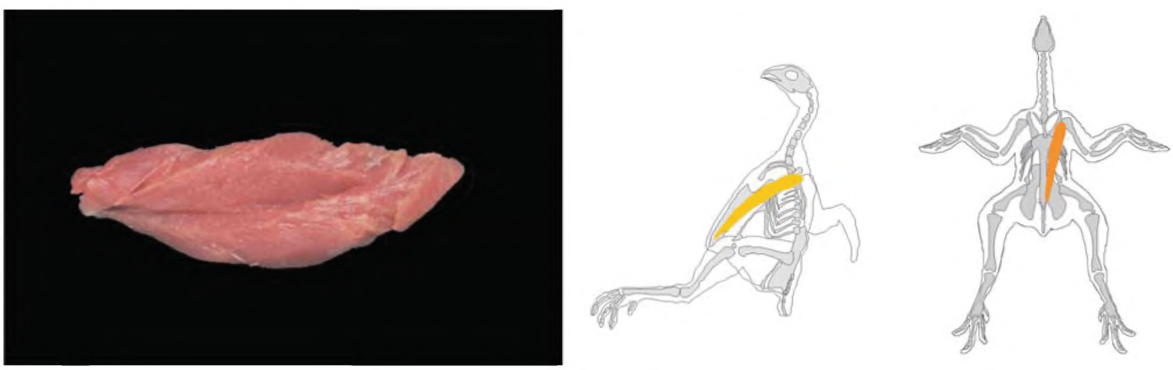


Рисунок 26

0901 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА

Заднюю четвертину получают путем разделки задней части (0401) вдоль середины позвоночника на две примерно равные части; состоит из целой части, которая включает голень, бедро с прилегающими частью спинки и абдоминальным жиром и гузку.

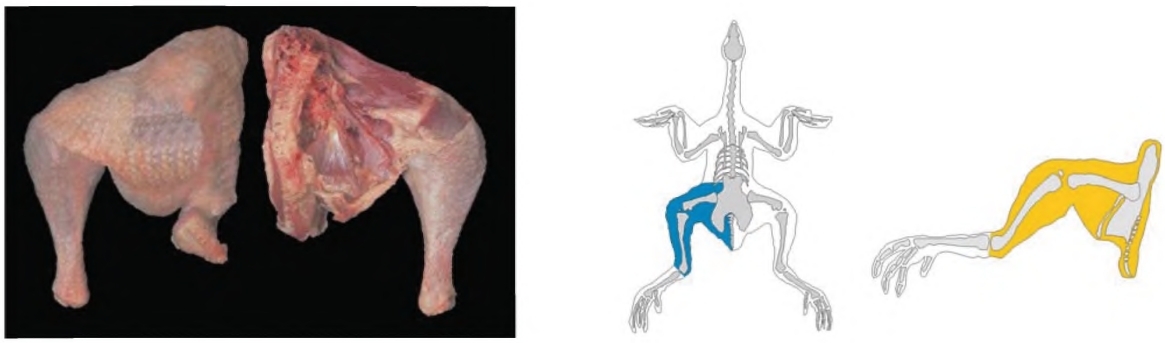


Рисунок 27

0902 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ ГУЗКИ

Заднюю четвертину без гузки получают путем разделки задней части без гузки (0402) вдоль по центру позвоночника на две примерно равные части; состоит из целой части, которая включает голень, бедро с прилегающими частью спинки и абдоминальным жиром.

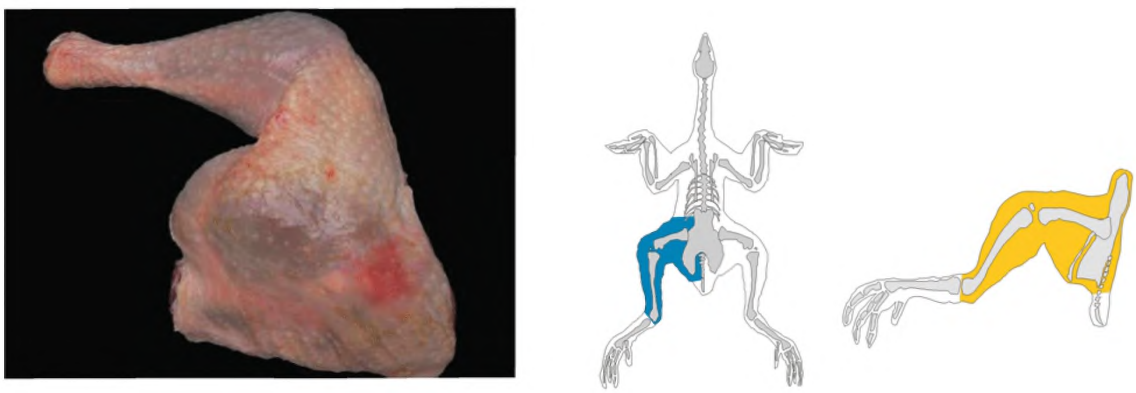


Рисунок 28

1001 ОКОРОЧОК

Окорочок получают путем отделения его от задней части (0401) по суставу между бедренной и тазовой костями; включает бедро и голень; абдоминальный жир и прилегающая часть спинки удалены; кожа может быть удалена.

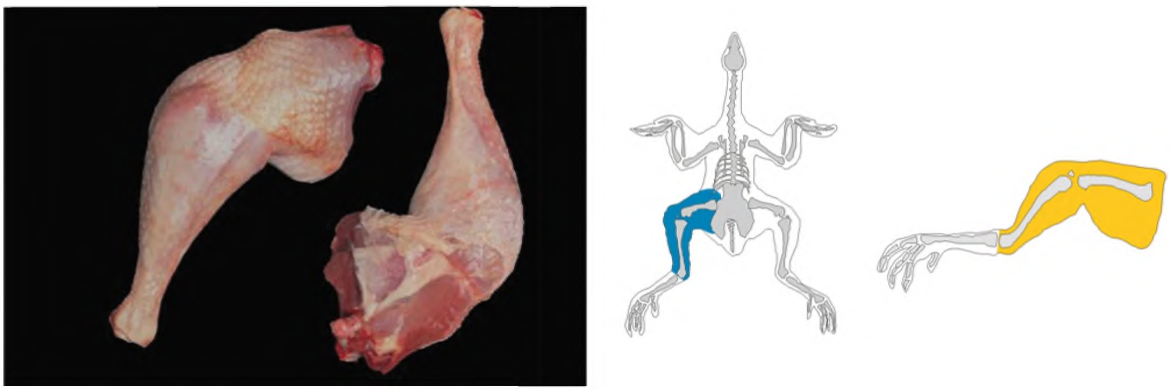


Рисунок 29

1101 БЕДРО

Бедро получают путем разделки окорочка (1001) по суставу между берцовой и бедренной костями; голень и коленная чашечка удалены; включает бедро и прилегающий к нему жир; мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости (мякотная ткань задней части спинки), может быть удалена.

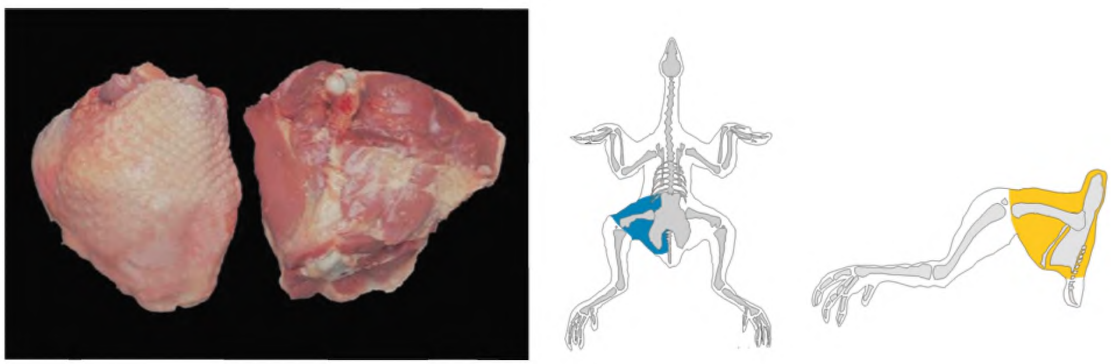


Рисунок 30

1102 БЕДРО С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ

Бедро с прилегающей частью спинки получают путем разделки задней четвертины (0901) по суставу между берцовой и бедренной костями; включает бедро с прилегающими частью спинки и жиром; голень, коленная чашечка и абдоминальный жир удалены; копчиковая железа, гузка и мякотные ткани, прилегающие к подвздошной кости, могут быть удалены.



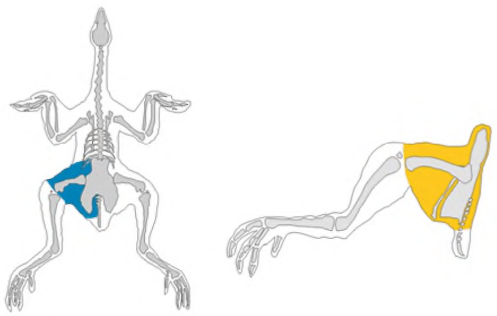
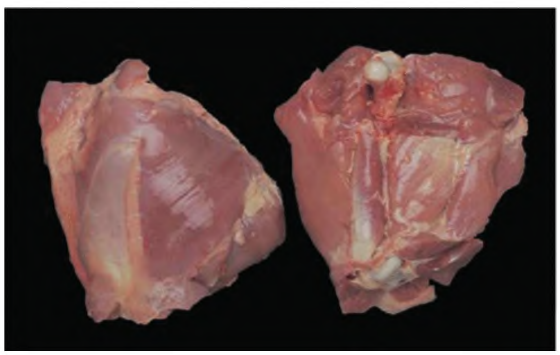


Рисунок 31

1103 БЕДРО С УДАЛЕННЫМ ЖИРОМ

Бедро с удаленным жиром получают путем разделки целого окорочка (1001) по суставу между берцовой и бедренной костями; голень, коленная чашечка и практически весь видимый жир удалены; мякотные ткани, прилегающие к подвздошной кости, могут быть удалены.



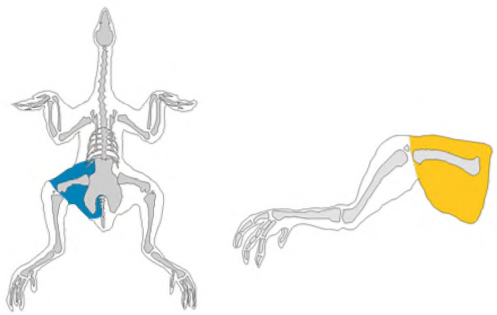


Рисунок 32

1201 ГОЛЕНЬ

Голень получают путем разделки целого окорочка (1001) по суставу между берцовой и бедренной костями; бедро удалено; включает голень и коленную чашечку.



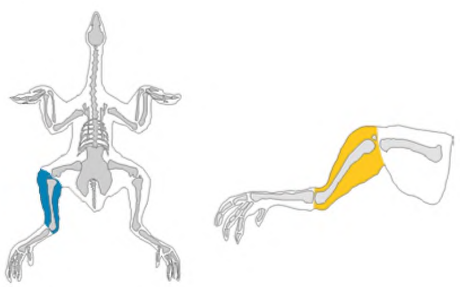


Рисунок 33

1203 ГОЛЕНЬ, ОБВАЛЕННАЯ, ЧАСТИЧНО ЖИЛОВАННАЯ

Голень, обваленную, частично жилованную, получают путем разделки целого окорочка (1001) по суставу между берцовой и бедренной костями; бедро, кости и сухожилие удалены; включает мякотную часть голени с прилегающей частью сухожилия.

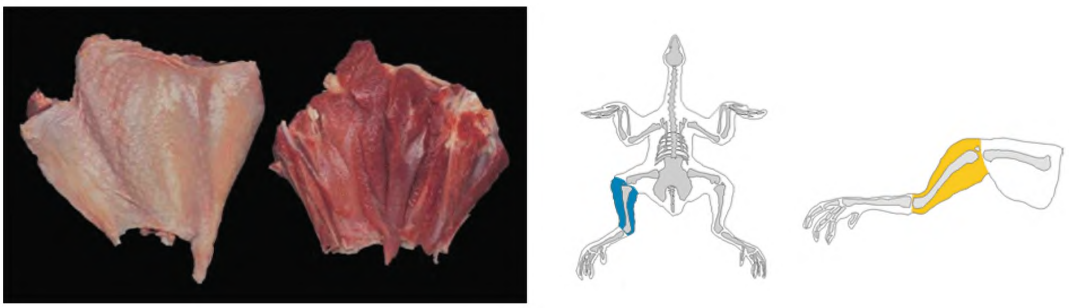


Рисунок 34

1204 ГОЛЕНЬ, ОБВАЛЕННАЯ, ЖИЛОВАННАЯ

Голень, обваленную, жилованную получают путем разделки целого окорочка (1001) по суставу между берцовой и бедренной костями; бедро, кости и сухожилие удалены; включает мякотную часть голени.

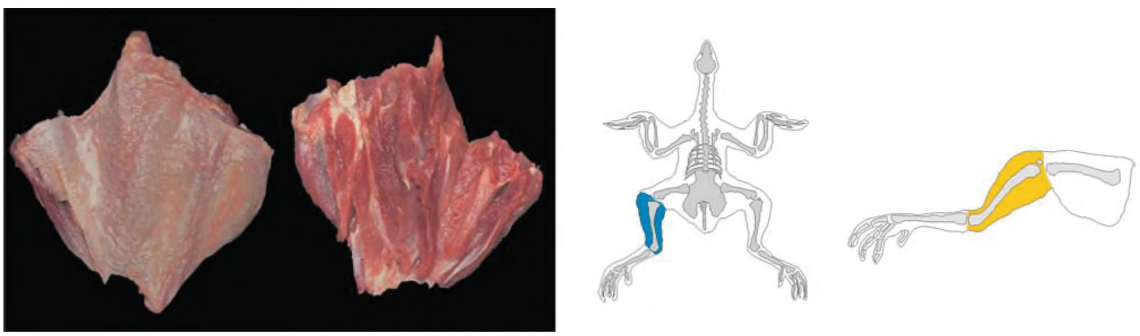


Рисунок 35

1301 КРЫЛО

Крыло получают путем отделения его от потрошеной тушки (0102) по суставу между плечевой костью и позвоночником; включает плечевую, локтевую кости и кости кисти с прилегающими мякотными тканями.

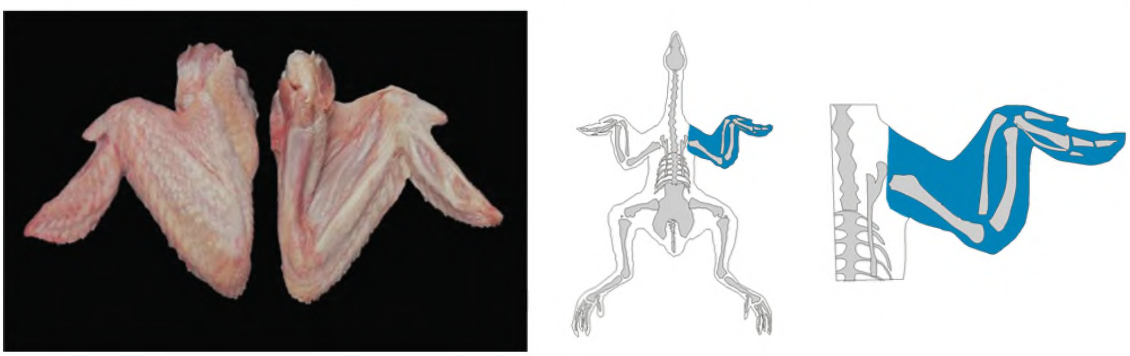


Рисунок 36

1302 СОЕДИНЕННЫЕ ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА (КРЫЛО БЕЗ КИСТИ)

Соединенные плечевая и локтевая части крыла (крыло без кисти) получают путем разделки крыла (1301) по суставу между локтевой частью и кистью крыла; кисть крыла удалена; включает плечевую, локтевую и лучевую кости с прилегающими к ним мякотными тканями.

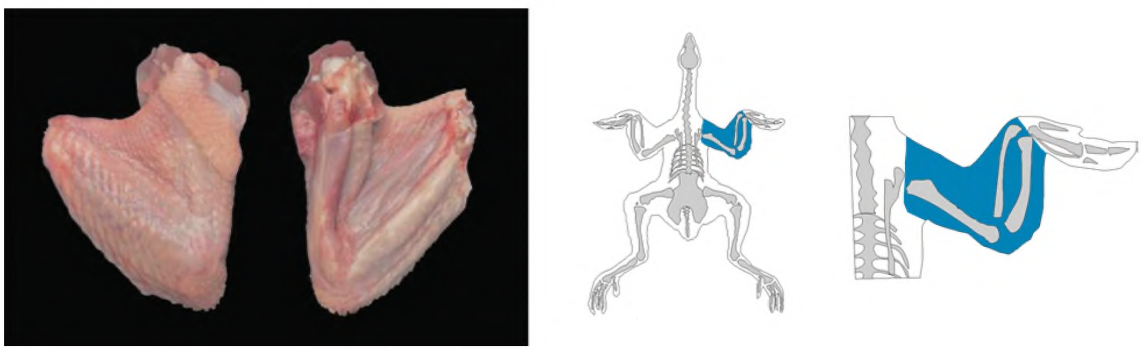


Рисунок 37

1303 СОЕДИНЕННЫЕ ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ И КИСТЬ КРЫЛА

Соединенные локтевую часть и кисть крыла получают путем разделки крыла (1301) по суставу между плечевой и локтевой частями крыла; плечевая часть крыла удалена; включает локтевую, лучевую, пястные кости и фаланги пальцев с прилегающими мякотными тканями.

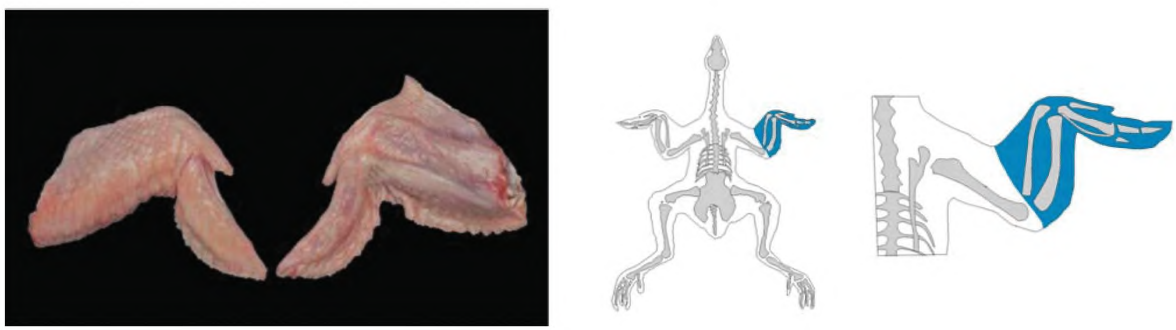


Рисунок 38

1304 ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

Плечевую часть крыла получают путем разделки крыла (1301) по суставу между плечевой и локтевой частями крыла; локтевая часть и кисть удалены; включает плечевую кость с прилегающими мякотными тканями.

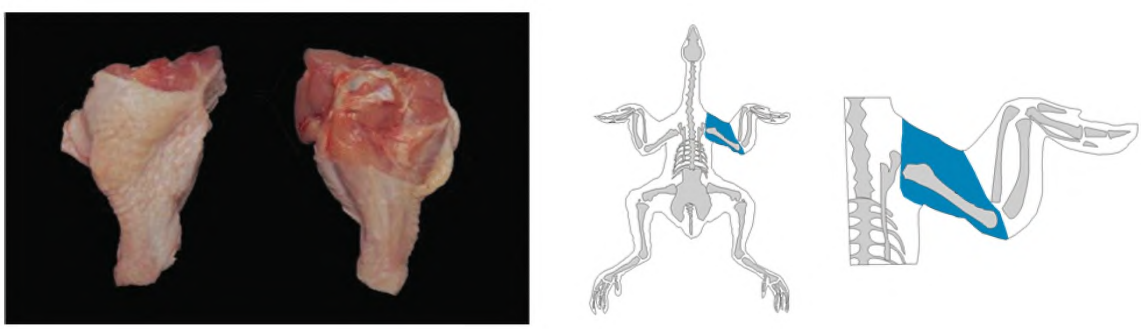


Рисунок 39

1305 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

Локтевую часть крыла получают путем разделки крыла (1301) по суставу между плечевой и локтевой частями; плечевая часть и кисть удалены; включает локтевую и лучевую кости с прилегающими мякотными тканями.

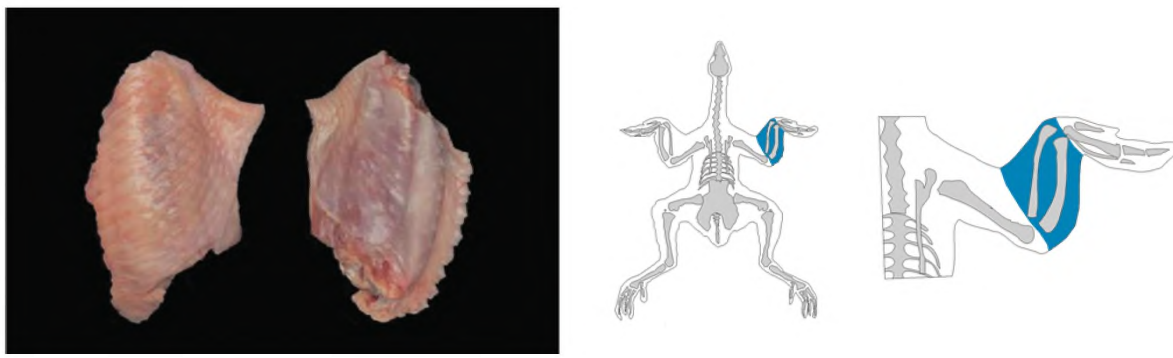


Рисунок 40

1306 КИСТЬ КРЫЛА

Кисть крыла получают путем разделки крыла (1301) по суставу между локтевой частью и кистью крыла; плечевая и локтевая части удалены; включает пястные кости и фаланги пальцев с прилегающими мякотными тканями.

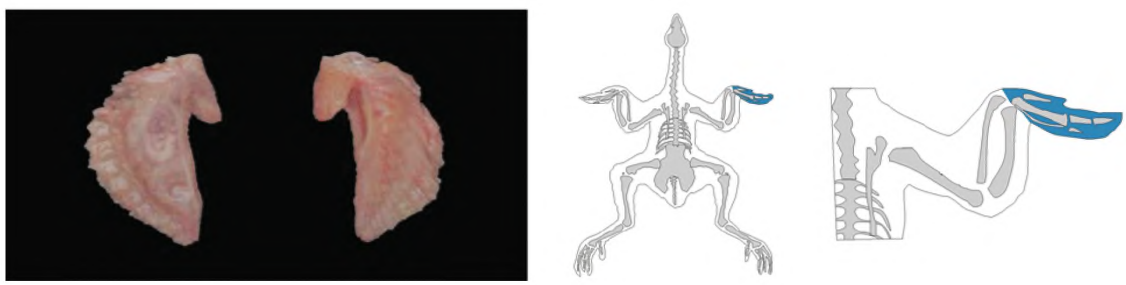


Рисунок 41

1307 НЕСОЕДИНЕННЫЕ ПЛЕЧЕВЫЕ И ЛОКТЕВЫЕ ЧАСТИ КРЫЛЬЕВ

Несоединенные плечевые и локтевые части крыльев получают путем разделки крыла (1301) между плечевой и локтевой частями; кисть крыла удалена; включает примерно равные количества локтевых и плечевых частей в одной упаковке.

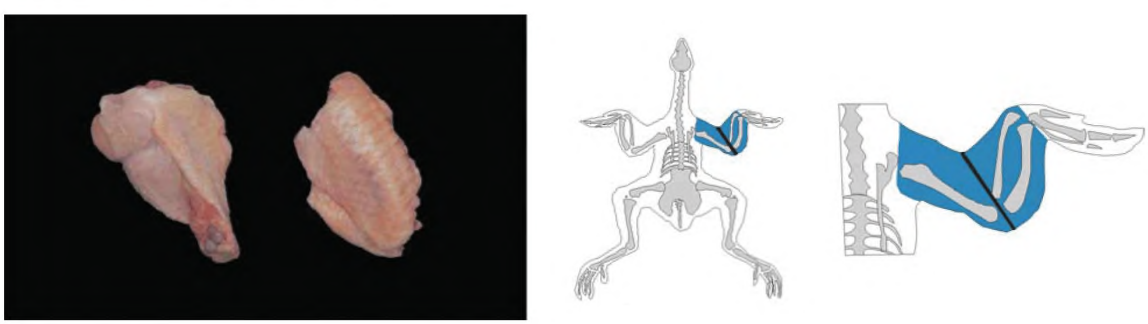


Рисунок 42

1501 ГУЗКА БЕЗ КОПЧИКОВОЙ ЖЕЛЕЗЫ

Гузку без копчиковой железы получают путем разделки потрошеной тушки или ее соответствующих частей по суставу, соединяющему позвоночник (спинную кость) и крестцовые позвонки (копчик); копчиковая железа удалена; включает копчиковую кость с прилегающими к ней мякотными тканями и кожей.

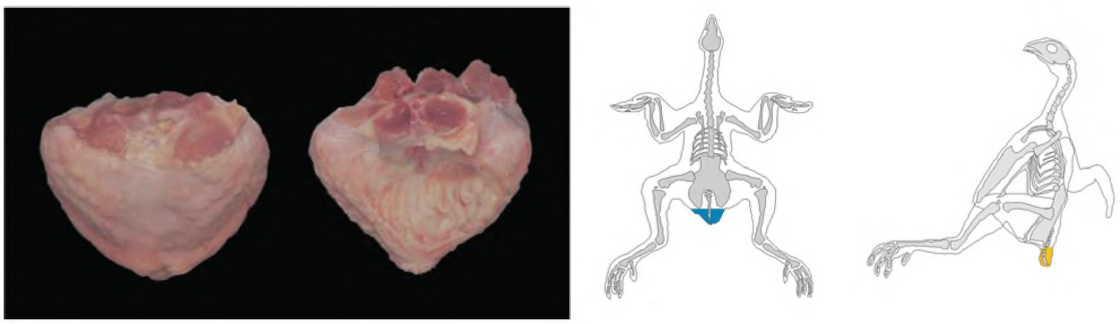


Рисунок 43

6001 ОБРЕЗЬ БЕЛОГО МЯСА ИНДЕЙКИ

Обрезь белого мяса индейки получают путем срезания небольших кусочков белого мяса индейки произвольного размера с грудки, крыла, малого филе и/или лопаточной кости тушек или их частей; кости удалены.

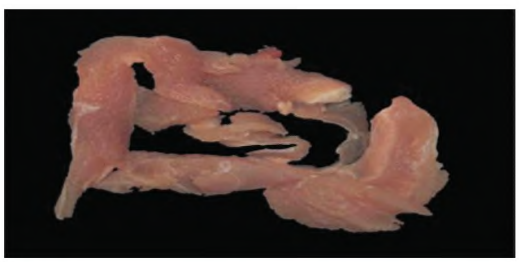


Рисунок 44

6002 ОБРЕЗЬ МЯСА ГРУДКИ

Обрезь мяса грудки получают путем срезания небольших кусочков мяса произвольного размера с грудки тушек или соответствующих их частей; кости удалены.

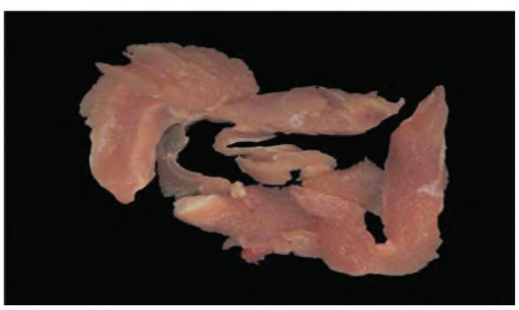


Рисунок 45

6003 ОБРЕЗЬ МЯСА КРЫЛЬЕВ

Обрезь мяса крыльев получают путем срезания небольших кусочков мяса произвольного размера с крыльев тушек или соответствующих их частей; кости удалены.

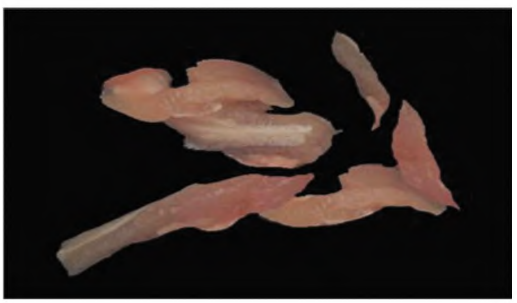


Рисунок 46

6004 ОБРЕЗЬ ТЕМНОГО МЯСА ИНДЕЙКИ

Обрезь темного мяса индейки получают путем срезания небольших кусочков произвольного размера темного мяса индейки с окорочков, бедер и голеней тушек или соответствующих их частей; кости удалены.

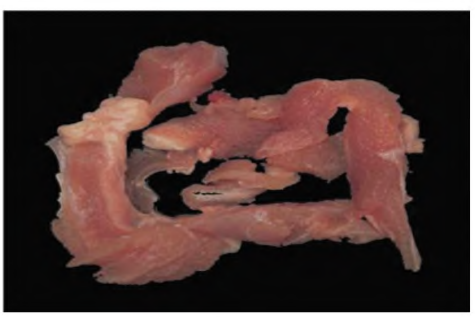


Рисунок 47

6005 ОБРЕЗЬ МЯСА БЕДЕР

Обрезь мяса бедер получают путем срезания небольших кусочков мяса произвольного размера с бедер тушек или соответствующих их частей; кости удалены.



Рисунок 48

6006 ОБРЕЗЬ МЯСА ГОЛЕНЕЙ

Обрезь мяса голеней получают путем срезания небольших кусочков мяса произвольного размера с голеней тушек или частей; кости удалены.

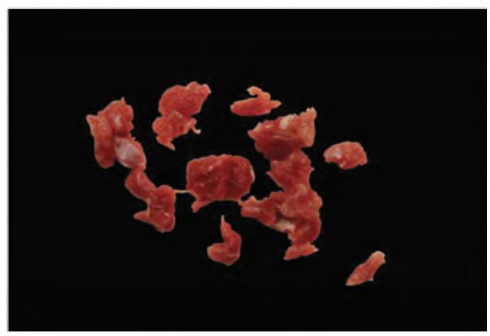


Рисунок 49

6011 ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ, ОБВАЛЕННАЯ (без кости)

Лопаточную часть обваленную получают путем отделения мякотной части от лопаточной кости; кости удалены.

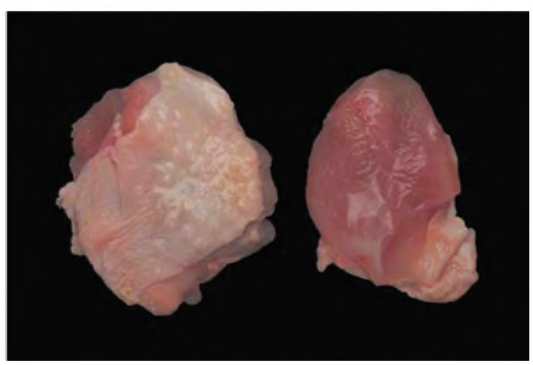


Рисунок 50

6012 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ, ОБВАЛЕННАЯ (без кости)

Заднюю часть спинки обваленную получают путем отделения мякотной части от подвздошной кости; кости удалены.

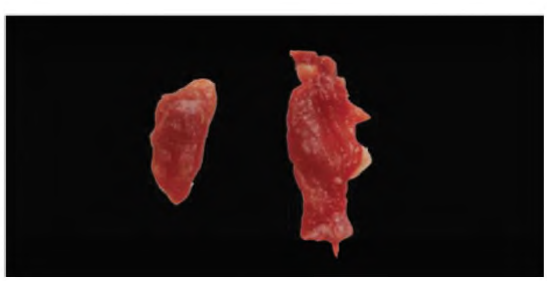


Рисунок 51

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1168, 92 1169

Ключевые слова: мясо индейки, тушки и их части, торговые описания, требования, определяемые покупателем, минимальные требования, упаковочные материалы

Редактор *Л. В. Коретникова*
Технический редактор *В. Н. Прусакова*
Корректор *Е. Ю. Митрофанова*
Компьютерная верстка *Т. Ф. Кузнецовой*

Сдано в набор 05.05.2010. Подписано в печать 02.07.2010. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,65. Уч.-изд. л. 4,20. Тираж 251 экз. Зак. 785.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

Набрано и отпечатано в Калужской типографии стандартов, 248021 Калуга, ул. Московская, 256.

gost.e-ecolog.ru