ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52703— 2006

МЯСО КУР

Торговые описания

Издание официальное

БЗ 2—2007/6

Москва
Стандартинформ
2007

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 27 декабря 2006 г. № 480-ст

4 Настоящий стандарт разработан с учетом основных нормативных положений международного стандарта ЕЭК ООН/355 «Мясо кур — тушки кур и их части»

5 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, 2007

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 Термины и определения . . . 1
4 Основные нормативные положения . . . 2
4.1 Минимальные требования к тушкам/частям . . . 2
4.2 Требования покупателя к тушкам/частям и определение кодов . . . 2
4.3 Вид птицы . . . 3
4.4 Вид продукта (тушка/часть) . . . 3
4.5 Наличие костей . . . 3
4.6 Наличие кожи . . . 3
4.7 Искусственное охлаждение . . . 3
4.8 Происхождение продукта . . . 5
4.8.1 Отслеживание происхождения продукта . . . 5
4.8.2 Категория кур . . . 5
4.8.3 Система выращивания . . . 5
4.8.4 Система откорма . . . 6
4.8.5 Вид убоя . . . 7
4.8.6 Способ охлаждения . . . 7
4.8.7 Антимикробная обработка . . . 8
4.8.8 Уровень качества . . . 8
4.8.9 Оценка соответствия . . . 8
4.8.10 Пример определения кода . . . 9
4.9 Маркировка . . . 10
4.9.1 Обязательная информация . . . 10
4.9.2 Дополнительные сведения о продукции . . . 10
4.10 Упаковка, хранение и транспортирование . . . 10
4.11 Коды для обозначения тары и упаковки с мясом кур . . . 10
4.11.1 Код массы упаковочной единицы . . . 11
4.11.2 Код первичной упаковки . . . 11
4.11.3 Код потребительской маркировки . . . 12
4.11.4 Код массы первичной упаковки . . . 13
4.11.5 Код вторичной упаковки . . . 13
4.11.6 Код массы вторичной упаковки . . . 13
5 Торговые описания продуктов (тушек/частей) . . . 14
5.1 Многоязычный указатель продуктов . . . 14
5.2 Пояснения к схемам скелета курицы . . . 19
5.3 Торговые описания мяса кур . . . 20

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО КУР

Торговые описания

Chicken meat.
Trade descriptions

Дата введения — 2008—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на торговые описания мяса кур (Gallus domesticus) — потрошеных тушек и их частей (тушек/частей), предназначенных для осуществления международных поставок пищевых продуктов и соответствующих действующим ветеринарным и санитарным нормам и правилам страны-импортера.

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

Стандарт не затрагивает аспекты, регламентируемые в других документах, такие положения отнесены к сфере действия национальных, международных правовых норм или требований страны-импортера.

Стандарт не распространяется на мясо кур с добавленными ингредиентами.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована нормативная ссылка на следующий стандарт:

ГОСТ Р 52702—2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **белый цвет кожи:** Цвет кожи потрошеной тушки/части, имеющий беловатый оттенок.

3.2 **желтый цвет кожи:** Цвет кожи потрошеной тушки/части, имеющий желтоватый оттенок, обусловленный особенностями системы выращивания и откорма.

3.3 **искусственное охлаждение:** Способ понижения температуры в толще продукта с целью сохранения его качества.

3.4 **целая потрошеная тушка:** Потрошеная тушка, неразделанная на части.

Издание официальное

2—2018

4 Основные нормативные положения

4.1 Минимальные требования к тушкам/частям

4.1.1 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.

4.1.2 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)];
- практически без оперения и кровоподтеков[2)];
- без следов ожогов, вызванных замораживанием[3)];
- без пятен от разлитой желчи.

4.2 Требования покупателя к тушкам/частям и определение кодов

4.2.1 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 4 и 5.

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	4.3	00 — 09
2	Вид продукта (тушка/часть)	4.4 и раздел 5	0000 — 9999
3а	Наличие костей	4.5	0 — 9
3б	Наличие кожи	4.6	0 — 9
4	Искусственное охлаждение	4.7	1 — 9
5	Категория кур	4.8.2	0 — 9
6	Система выращивания	4.8.3	0 — 9
7	Система откорма	4.8.4	00 — 99
8	Вид убоя	4.8.5	0 — 9
9	Способ охлаждения	4.8.6	0 — 9
10	Антимикробная обработка	4.8.7	0 — 9
11	Уровень качества	4.8.8	0 — 9
12	Поле не используется	—	0 — 9
13	Поле не используется	—	0 — 9
14	Оценка соответствия	4.8.9	0 — 9

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

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

[3)] 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).

4.2.2 Дополнительные требования

Требования покупателя, которые либо не учтены кодом (например, при использовании кода 9 — «прочие»), либо вносятся в описание продукта или упаковки в виде уточнения, относятся к дополнительным, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

4.3 Вид птицы

Для мяса кур установлен код 70, который включают в поле 1.

4.4 Вид продукта (тушка/часть)

Четырехзначный код продукта (тушки/части) определяют в соответствии с требованиями раздела 5 и включают в поле 2.

4.5 Наличие костей

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

Таблица 2

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

4.6 Наличие кожи

Код наличия или отсутствия кожи, ее цвета (желтый или белый) определяют в соответствии с таблицей 3 и включают в поле 3б.

Таблица 3

Код наличия костей (поле 3б)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	С кожей, цвет не указывается	Продукт (тушка/часть) с кожей имеет беловатый или желтоватый цвет. Без согласования с покупателем не разрешается помещать в одну и ту же партию продукты с разным цветом кожи
2	С кожей, цвет белый	Продукт (тушка/часть) с кожей, имеющей беловатый оттенок
3	С кожей, цвет желтый	Продукт (тушка/часть) с кожей, имеющей желтоватый оттенок
4	Без кожи	Продукт (тушка/часть) с удаленной кожей
5—9	Коды не используются	—

4.7 Искусственное охлаждение

Код искусственного охлаждения с указанием температурного режима внутри продукта определяют в соответствии с таблицей 4 и включают в поле 4.

Таблица 4

Код искусственного охлаждения (поле 4)	Наименование требования	Описание требования
1	Охлажденный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже минус 2,0 °С и не выше 4,0 °С
2	Охлажденный со льдом	Продукт, упакованный в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже минус 2,0 °С и не выше 4,0 °С
3	Охлажденный с сухим льдом (CO_2)	Продукт, упакованный в первичную тару и уложенный в контейнер с сухим льдом (CO_2), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже минус 2,0 °С и не выше 4,0 °С
4	Легкозамороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже минус 12,0 °С и не выше минус 1,5 °С
5	Замороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлажденииия температуру внутри продукта не выше минус 12 °С
6	Глубокозамороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлажденииия температуру внутри продукта не выше минус 18 °С
7	Индивидуально (быстро) глубокозамороженный без ледяной глазури	Продукт, индивидуально замороженный таким образом, чтобы его части не слипались после упаковки, сохраняющий в течение всего периода времени после замораживания и последующего хранения температуру внутри продукта не выше минус 18 °С
8	Индивидуально (быстро) глубокозамороженный с ледяной глазурью	Продукт, индивидуально замороженный и глазированный водой, сохраняющий в течение всего периода времени после замораживания и последующего хранения температуру внутри продукта 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 Ответственность за обеспечение необходимого диапазона температур продукта на протяжении всей цепи поставки возлагается на поставщика продукта.

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

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

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

4.8 Происхождение продукта

4.8.1 Отслеживание происхождения продукта

При необходимости для получения данных о происхождении продукта в соответствии с возможными требованиями покупателя необходимо наличие системы отслеживания этапов производства продукта на местах. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всем пути продвижения. Протоколы отслеживания должны содержать достаточные основания для предъявления претензий в соответствии с процедурами, указанными в 4.8.9.

4.8.2 Категория кур

Код категории кур (по возрасту) определяют в соответствии с таблицей 5 и включают в поле 5.

Таблица 5

Код категории кур (поле 5)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Очень молодые куры	Возраст менее 4 недель
2	Молодые куры	Возраст менее 12 недель, киль грудной кости хрящевидный (неокостеневший)
3	Петухи	Возраст менее 12 недель, киль грудной кости менее хрящевидный (частично окостеневший) по сравнению с молодыми курами
4	Каплуны 1	Петухи, кастрированные хирургическим способом, в возрасте менее 4 мес
5	Каплуны 2	Петухи, кастрированные хирургическим способом, в возрасте старше 140 дней
6	Куры-несушки	Возраст более 10 мес
7	Племенные куры и петухи	Возраст более 10 мес
8	Код не используется	—
9	Прочие	—

4.8.3 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	Кур выращивают в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках
2	Неограниченный выгул-1	Кур медленно растущих пород выращивают при соблюдении правила 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 дней
3	Неограниченный выгул-2	Кур выращивают в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках с выгулом на открытом воздухе

Окончание таблицы 6

Код системы выращивания (поле 6)	Наименование требования	Описание требования
4	Выгон/выгонное содержание	Кур выращивают на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве
5	Органическая	Кур выращивают и содержат в соответствии с законодательством страны-импортера, касающимся органической системы
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.

4.8.4 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 АСР
13	Без РМ, ИЖП, АСР и продуктов, полученных с использованием ГМО
14	Без РМ и АСР
15	Без РМ, АСР и продуктов, полученных с использованием ГМО
16	Без РМ и продуктов, полученных с использованием ГМО
17 — 29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и АСР
32	Без ИЖП и продуктов, полученных с использованием ГМО
33	Без ИЖП, АСР и продуктов, полученных с использованием ГМО
34 — 49	Коды не используются
50	Без АСР
51	Без АСР и продуктов, полученных с использованием ГМО
52 — 59	Коды не используются
60	Без продуктов, полученных с использованием 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;

АСР — антибиотики стимуляторов роста;

ГМО — продукты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов.

Определения вышеуказанных сокращений должны соответствовать действующим положениям страны - импортера.

4.8.5 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

4.8.6 Способ охлаждения

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

При технологическом процессе охлаждения тушек птицы применение антимикробных препаратов, в т.ч. основанных на хлоре, не допускается.

Таблица 9

Код способа охлаждения (поле 9)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Водяное охлаждение погружением	Продукт охлаждается, двигаясь против течения холодной воды
3	Воздушное охлаждение	Продукт охлаждается холодным воздухом
5	Воздушно-распылительное охлаждение	Продукт охлаждается холодным воздухом, который разбрызгивается в виде мелкой водяной пыли

Окончание таблицы 9

Код способа охлаждения (поле 9)	Наименование требования	Описание требования
2, 4, 6 — 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.		

4.8.7 Антимикробная обработка

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

Таблица 10

Код антимикробной обработки (поле 10)	Наименование требования	Описание требования
1	Без антимикробной обработки	Антимикробная обработка не проводилась
0, 2 — 9	Коды не используются	—

4.8.8 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	Согласовывают минимальные требования, указанные в разделе 3
1	Уровень качества № 1	Продукт отвечает высшему уровню качества
2	Уровень качества № 2	Продукт отвечает второму уровню качества
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 52702. Если такие документы отсутствуют, определение уровня качества должно согласовываться между продавцом и покупателем.		

4.8.9 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).

4.8.9.1 Оценка соответствия требованиям качества/сорта/классификации (качества)

Третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Наименование удостоверяющего органа третьей стороны и используемые документы, регламентирующие нормированные указанные требования, должны быть оформлены по 4.2.2.

4.8.9.2 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. Наименование удостоверяющего органа третьей стороны должно быть оформлено по 4.2.2. При этом покупатель по своему усмотрению может указать конкретные требования, которые должны быть приведены после наименования удостоверяющего органа третьей стороны.

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

Третья сторона удостоверяет, что данный продукт соответствует согласованным требованиям. Наименование удостоверяющего органа третьей стороны и используемые документы, регламентирующие нормированные указанные требования, должны быть оформлены по 4.2.2.

4.8.9.4 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 птицы/партии (идентификации птицы/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговых описаний
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации птицы/партии
6	Оценка соответствия требованиям торговых описаний и идентификации птицы/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговых описаний и идентификации птицы/партии
8	Код не используется
9	Прочие

4.8.10 Пример определения кода

Пример определения кода по следующим требованиям покупателя к продукту:

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

Продукту присваивается код системы кодирования мяса кур: 70010111604100311004, который соответствует требованиям покупателя, указанным в таблице 13.

Таблица 13

Номер поля	Наименование требования	Описание требования	Значение кода
1	Вид птицы	Куры	70
2	Вид продукта — часть	Тушка потрошеная с комплектом потрохов и шеей	0101
3а	Наличие костей	С костями	1
3б	Наличие кожи	С кожей, цвет не указывается	1
4	Искусственное охлаждение	Глубокозамороженные	6

Окончание таблицы 13

Номер поля	Наименование требования	Описание требования	Значение кода
5	Категория кур	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

4.9 Маркировка

4.9.1 Обязательная информация

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

- наименование продукта;
- ветеринарную (санитарную) отметку/штамп о проверке;
- срок реализации/хранения в зависимости от требований каждой страны;
- условия хранения, например: «Хранить при температуре не выше °С»;
- надлежащую информацию об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе;
- массу нетто, кг;
- процент добавленной воды согласно 4.8.6.

4.9.2 Дополнительные сведения о продукции

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны в маркировке согласно требованиям законодательства страны-импортера или по запросу покупателя, или по решению оператора мясопереработки. В случае указания такую информацию о продукции следует подвергать проверке согласно 4.8.1.

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения;
- 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;
- дата переработки/упаковки;
- качество/сорт/классификация;
- процедура убоя;
- система охлаждения.

4.10 Упаковка, хранение и транспортирование

Условия хранения 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.

4.11 Коды для обозначения тары и упаковки с мясом кур

Коды для обозначения тары и упаковки с мясом кур 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

4.11.1 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.	

4.11.2 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

Окончание таблицы 16

Код первичной упаковки (поле Р2)	Наименование требования	Описание первичной упаковки
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	
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)
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.

4.11.3 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	Без маркировки
3 — 9	Коды не используются

4.11.4 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 4.11.1. В случае указания диапазона массы определение диапазонов массы, их применение и проверку следует согласовывать между покупателем и продавцом.	

4.11.5 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.		

4.11.6 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
00000	Не указывается
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 4.11.1.

5 Торговые описания продуктов (тушек/частей)

5.1 Многоязычный указатель продуктов

Код продукта	Английский	Французский	Русский	Испанский	Китайский
0101	Whole Bird	Poulet entier	Тушка потрошеная (ТП) с комплектом потрохов и шеей	Pollo entero	整鸡
0102	Whole Bird w/out Giblets (W.O.G.)	Poulet entier sans abats	Тушка потрошеная (ТП)	Pollo entero sin menudencias	去内脏白条鸡
0103	Boneless Whole Bird w/out Wings & Giblets	Poulet entier désossé, sans abats ni ailes	Тушка потрошеная (ТП) обваленная без крыльев	Pollo entero deshuesado sin alas ni menudencias	去翅去内脏无骨白条鸡
0104	Whole BirdW.O.G. w/ Long-Cut Drumsticks	Poulet entier sans abats avec pilons coupe longue	Тушка потрошеная (ТП) с низким срезом голеней	Pollo entero sin menudos con corte largo de piernas	去爪白条鸡
0105	Whole BirdW.O.G. w/ Half Neck	Poulet entier sans abats avec demi-cou	Тушка потрошеная (ТП) с половиной шеи	Pollo entero sin menudos con medio cogote	半脖白条鸡
0106	Whole BirdW.O.G. w/ Whole Neck	Poulet entier sans abats avec cou entier	Тушка потрошеная (ТП) с целой шеей	Pollo entero sin menudos con cogote entero	全脖白条鸡
0107	Whole BirdW.O.G. w/ Head	Poulet entier sans abats avec tête	Тушка потрошеная (ТП) с неотделенной головой	Pollo entero sin menudos con cabeza	带头白条鸡
0108	Whole BirdW.O.G. w/ Head & Feet	Poulet entier sans abats avec tête et pattes	Тушка потрошеная (ТП) с неотделенными головой и плюснами ног	Pollo entero sin menudos con cabeza y patas	带头带爪白条鸡
0201	2-Piece Cut-Up (Split Bird)	Découpé en deux (demi-poulet)	Тушка, разделанная на две части (полутушки)	Pollo en mitades	半胴体
0202	4-Piece Cut-Up (Quartered Bird)	Découpé en quatre (quart de poulet)	Тушка, разделанная на четыре части (четвертины)	Pollo en cuartos	四分体

Код продукта	Английский	Французский	Русский	Испанский	Китайский
0203	6-Piece Cut-Up	Découpé en six	Тушка, разделанная на шесть частей	Pollo trozado en 6 sin alas	六分体
0204	8-Piece Cut-Up, Traditional	Découpé en huit, mode traditionnel	Тушка, разделанная на восемь частей (традиционно)	Pollo trozado en 8 tradicional	传统八分体
0205	8-Piece Cut-Up, Non-Traditional	Découpé en huit, mode non traditionnel	Тушка, разделанная на восемь частей (нетрадиционно)	Pollo trozado en 8 no tradicional	非传统八分体
0206	9-Piece Cut-Up, Traditional	Découpé en neuf, mode traditionnel	Тушка, разделанная на девять частей (традиционно)	Pollo trozado en 9 tradicional	传统九分体
0207	9-Piece Cut-Up, Country-Cut	Découpé en neuf, mode rustique	Тушка, разделанная на девять частей (разделка «Кантри»)	Pollo trozado en 9 corte rural	非传统九分体
0208	10-Piece Cut-Up	Découpé en dix	Тушка, разделанная на десять частей	Pollo trozado en 10	十分体
0301	Front Half	Moitié antérieure	Передняя часть	Mitad delantera	前二分体
0302	Front Half w/out Wings (Whole Breast with Back)	Moitié antérieure sans ailes (poitrine entière avec dos)	Передняя часть без крыльев (целая грудка с прилегающей частью спинки)	Mitad delantera sin alas	不带翅前二分体
0401	Back Half	Moitié postérieure	Задняя часть	Mitad trasera	后二分体
0402	Back Half w/out Tail	Moitié postérieure sans croupion	Задняя часть без гузки	Mitad trasera sin rabadilla	不带尾后二分体
0501	Breast Quarter	Quart antérieur	Передняя четвертина	Pechuga	胸四分体
0502	Split Breast w/ Back Portion	Quart antérieur sans aile	Передняя четвертина без крыла	Media pechuga	带肩胸四分体
0601	Whole Breast w/ Ribs & Tenderloins	Poitrine entière avec côtes et filets	Грудка с ребрами и малым филе	Pechuga entera con costillas	带里脊大胸
0602	Bone-in Whole Breast w/ Ribs and Wings	Poitrine entière non désossée avec côtes et ailes	Грудка с ребрами и крыльями	Pechuga entera con costillas y alas	带骨带翅连大胸
0603	Boneless Whole Breast w/ Rib Meat, w/out Tenderloins	Poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets	Обваленная грудка с реберным мясом без малого филе	Supremas enteras con carne de costillas, sin filete	无骨不带里脊大胸
0604	Boneless Whole Breast w/ Tenderloins	Poitrine entière désossée avec filets	Обваленная грудка с малым филе	Supremas enteras con filete	无骨带里脊胸肉
0605	Boneless Whole Breast w/out Tenderloins	Poitrine entière désossée sans filets	Обваленная грудка без малого филе	Supremas enteras sin filete	无骨不带里脊胸肉

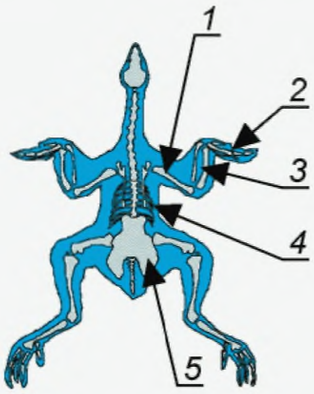
Код продукта	Английский	Французский	Русский	Испанский	Китайский
0701	Bone-in Split Breast w/ Ribs	Moitié de poitrine non désossée avec côtes	Половина грудки с ребрами	Media pechuga con costillas	带骨大胸(半)
0702	Bone-in Split Breast w/ Ribs & Wing	Moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile	Половина грудки с ребрами и крылом	Media pechuga con costillas y alas	带骨翅根连大胸(半)
0704	Boneless Split Breast w/out Rib Meat	Moitié de poitrine désossée sans viande de côtes	Обваленная половина грудки без мякотных тканей прилегающих ребер	Media pechuga parcialmente desosada	无骨小胸肉(半)
0705	Partially Boneless Split Breast w/ Rib Meat & 1st First Wing Segment	Moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d'aile	Частично обваленная половина грудки с мякотными тканями прилегающих ребер и плечевой частью крыла («воздушная» грудка или французская разделка)	Media pechuga parcialmente desosada con primer segmento del ala	部分剔骨翅根连胸(半)
0801	Tenderloin (Inner Fillet, Tender, Small Fillet)	Filet	Малое филе	Filete (tierno, pequeño filete)	里脊
0802	Tenderloin (Inner Fillet, Tender, Small Fillet) w/ Tendon Tip Off	Filet avec tendon sectionné	Малое филе без выступающей части сухожилия	Filete sin punta de tendón	去头里脊
0901	Leg w/ Back Portion (Leg Quarter)	Quart cuisse	Задняя четвертина	Muslo con pierna	腿四分体
0902	Leg w/ Back Portion w/out Tail (Leg Quarter w/ out Tail)	Quart cuisse sans croupion	Задняя четвертина без гузки	Muslo con pierna sin rabadilla	不带尾腿四分体
0903	Leg w/ Back Portion w/out Tail or Abdominal Fat	Quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale	Задняя четвертина без гузки и абдоминального жира	Muslo con pierna sin rabadilla ni grasa abdominal	不带尾和肚油腿四分体
0904	Long-Cut Drumstick & Thigh Portion w/ Back	Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos	Голень с частью бедра и часть бедра с прилегающей спинкой	Muslo con pierna seccionado en dos	长切带背全腿
1001	Whole Leg (Short-Cut Leg)	Cuisse entière	Окорочок	Pierna entera	短切全腿
1002	Whole Leg w/ Abdominal Fat	Cuisse entière avec graisse abdominale	Окорочок с абдоминальным жиром (задняя часть без спинки)	Pierna entera con grasa abdominal	带肚油全腿
1003	Whole Leg, Long-Cut	Cuisse entière coupe longue	Окорочок с низким срезом голени	Pierna entera, corte largo	长切全腿

Код продукта	Английский	Французский	Русский	Испанский	Китайский
1004	Whole Leg, w/ Thigh/Drumstick Incision (Short-Cut Sujiire)	Cuisse entière avec incision du haut de cuisse et du pilon	Окорочок с надрезом мышц бедра/голени	Pierna entera con muslo con incisión en la parte alta del muslo	短切全腿（大腿肉和琵琶腿肉切开）
1005	Whole Leg, Long-Cut, w/ Thigh/ Drumstick Incision (Long-Cut Sujiire)	Cuisse entière coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon	Окорочок с низким срезом голени и надрезом мышц бедра/голени	Pierna entera, corte largo con incisión	长切全腿（大腿肉和琵琶腿肉切开）
1101	Thigh	Haut de cuiss	Бедро	Muslo	鸡大腿
1102	Bone-in Thigh w/ Back Portion (Thigh Quarter)	Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	Бедро с частью спинки	Muslo con hueso con carcasa trasera	带背大腿肉
1103	Boneless Thigh, Trimmed	Haut de cuisse désossé paré	Обваленное жилованное бедро	Muslo desosado	无骨去皮大腿肉
1104	Boneless Thigh, Squared	Haut de cuisse désossé découpé en carré	Обваленное бедро квадратной формы	Muslo desosado cortado cuadrado	无骨方切大腿肉
1105	Boneless Thigh, Trimmed & Squared	Haut de cuisse désossé paré et découpé en carré	Обваленное жилованное бедро квадратной форм	Muslo desosado en dos trozos	无骨去皮方切大腿肉
1201	Drumstick	Pilon	Голень	Pierna	琵琶腿
1202	Slant-Cut Drumstick	Pilon coupe oblique	Кососрезанная голень	Pierna corte oblicuo	斜切琵琶腿
1301	Whole Wing	Aile entière	Крыло	Ala entera	整翅
1302	1st & 2nd Segment Wing (V-Wing)	Premier et deuxième segments d'aile	Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно	1er y 2° segmento del ala (ala en V)	V形翅（第1和2节）
1303	2nd & 3rd Segment Wing (2-Joint Wing)	Deuxième et troisième segments d'aile	Локтевая часть крыла с кистью	2° y 3er segmento del ala	上半翅（第2和3节）
1304	1st Segment Wing (Wing Drummette)	Premier segment d'aile	Плечевая часть крыла («Драммет», плечо)	1er segmento del ala (Drummette)	翅根（第一节）
1305	2nd Segment Wing (Wing Flat)	Deuxième segment d'aile	Локтевая часть крыла («Флэт»)	2° segmento del ala	翅中（第2节）
1306	3rd Segment Wing (Wing Tip)	Troisième segment d'aile	Кисть крыла (кончик, флиппер)	3er segmento del ala (punta de ala)	翅尖（第3节）

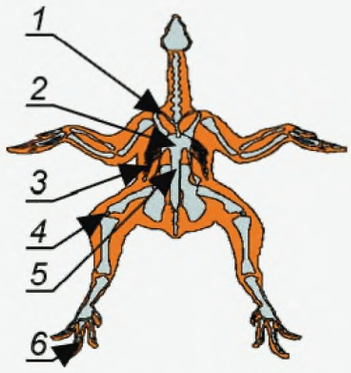
Код продукта	Английский	Французский	Русский	Испанский	Китайский
1307	1st Segment & 2nd Segment Wings	Premiers et deuxièmes segments d'aile (séparés)	Плечевая и локтевая части крыла	Primeros y segundos segmentos del ala separados	下半翅（第1和2节）
1308	Wings w/ Back Attached	Ailes avec dos attaché	Крылья с прилегающей частью спинки (разделка «Пипистрелли»)	Alas con carcasa trasera	带肩翅
1401	Stripped Lower Back	Bas de dos dépouillé	Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки	Carcasa trasera sin carne	背肉块
1402	Lower Back	Bas de dos	Нижняя часть спинки	Carcasa trasera	背肉
1403	Upper Back	Haut de dos	Верхняя часть спинки	Carcasa delantera	肩肉
1404	Whole Back	Dos entier	Спинка	Carcasa entera sin costillas	肩背肉
1501	Tail	Croupion	Гузка	Rabadilla	鸡尾

5.2 Пояснения к схемам скелета курицы

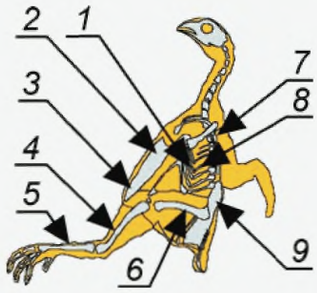
Две из трех расположенных ниже схем скелета курицы иллюстрируют состав каждого продукта из мяса данного вида домашней птицы. На всех трех схемах показаны основные кости в дорсальной или вид сзади (синий цвет), вентральной или вид спереди (оранжевый цвет) и латеральной или вид сбоку (желтый цвет) позициях. Затененная область указывает часть костей и мышц, включенных в продукт.



1 — плечевая кость; *2* — пястные кости и фаланги пальцев; *3* — локтевая и лучевая кости; *4* — позвоночные (вертебральные) ребра; *5* — тазовые кости
а – вид сзади (со стороны спинки)



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

5.3 Торговые описания мяса кур

0101 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С КОМПЛЕКТОМ ПОТРОХОВ И ШЕЕЙ

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

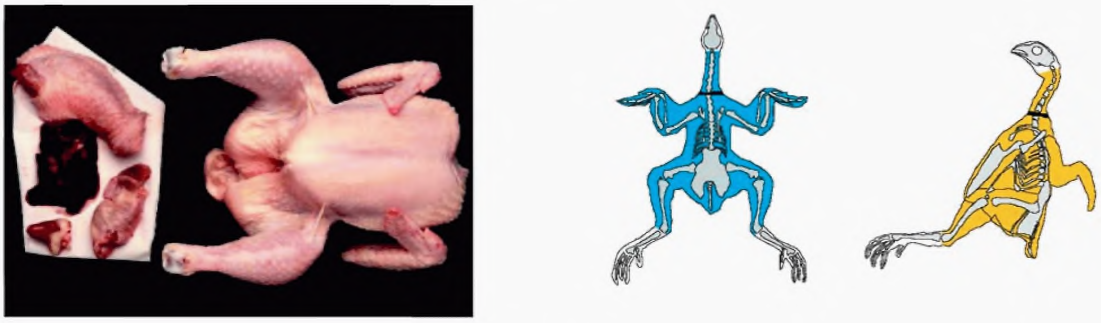


Рисунок 2

0102 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП)

Тушка потрошеная (ТП) 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.

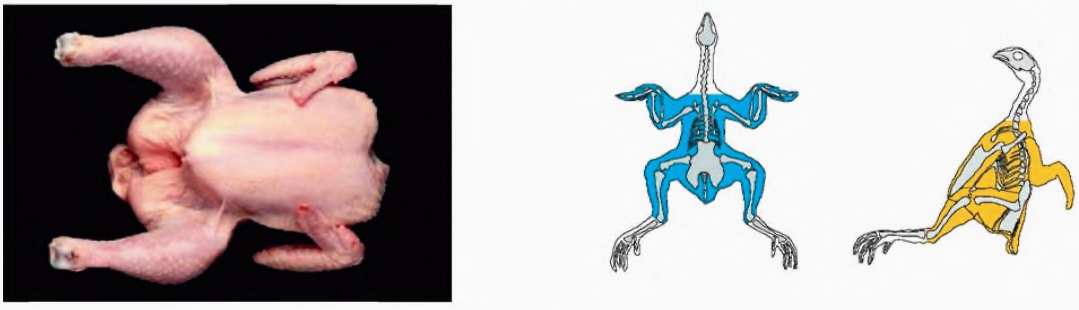


Рисунок 3

0103 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) ОБВАЛЕННАЯ БЕЗ КРЫЛЬЕВ

Тушка потрошеная (ТП) обваленная без крыльев представляет собой целую потрошеную обваленную тушку; включает обваленные грудку, бедра и голени; удалены голова, шея с кожей, мышечный желудок, сердце, печень, крылья, ноги, гузка или копчиковая железа.



Рисунок 4

0104 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНЕЙ

Тушка потрошеная (ТП) с низким срезом голеней представляет собой целую потрошеную тушку; включает грудку, бедра, голени с низким срезом, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены голова и шея с кожей, мышечный желудок, сердце, печень и плюсны ног; могут быть удалены гузка или копчиковая железа.

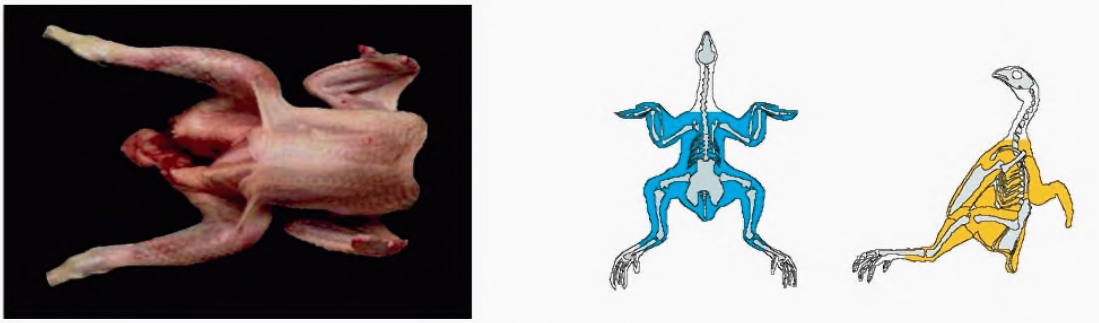


Рисунок 5

0105 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С ПОЛОВИНОЙ ШЕИ

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

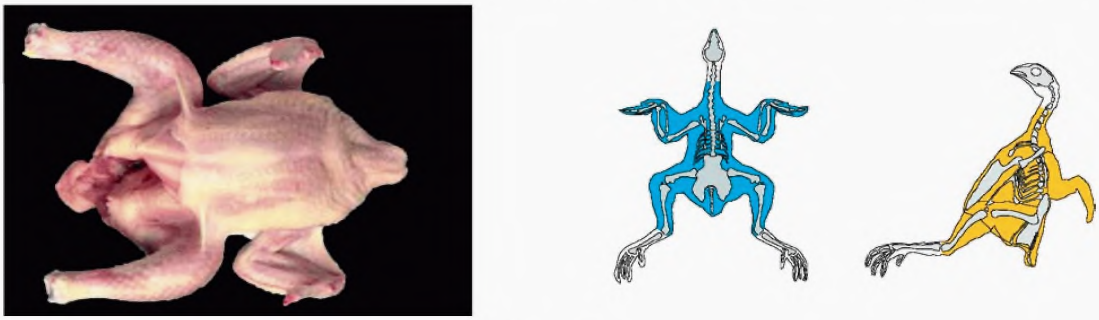


Рисунок 6

0106 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С ЦЕЛОЙ ШЕЕЙ

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

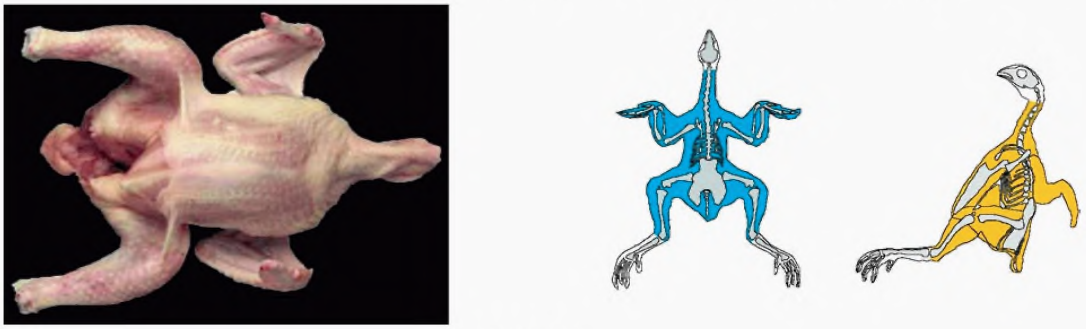


Рисунок 7

0107 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С НЕОТДЕЛЕННОЙ ГОЛОВОЙ

Тушка потрошеная (ТП) с неотделенной головой представляет собой целую потрошеную тушку с неотделенной головой; включает грудку, бедра, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены ноги, мышечный желудок, сердце и печень; могут быть удалены гузка или копчиковая железа.



Рисунок 8

0108 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С НЕОТДЕЛЕННЫМИ ГОЛОВОЙ И ПЛЮСНАМИ НОГ

Тушка потрошеная (ТП) с неотделенными головой и плюснами ног представляет собой целую потрошеную тушку с неотделенными головой и плюснами ног; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены мышечный желудок, сердце, печень; могут быть удалены гузка или копчиковая железа.

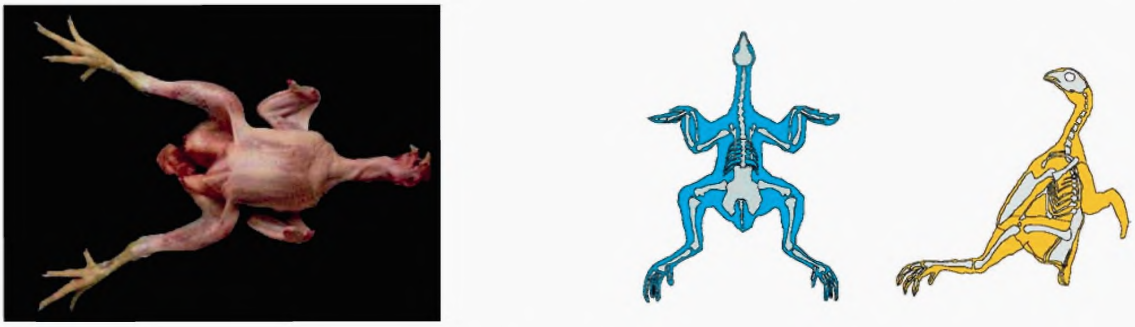


Рисунок 9

0201 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ДВЕ ЧАСТИ (ПОЛУТУШКИ)

Тушку, разделанную на две части (полутушки), получают путем разделки потрошеной тушки (0102) вдоль позвоночника и киля грудной кости на две приблизительно равные левую и правую половины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные полутушки могут не принадлежать одной и той же тушке.

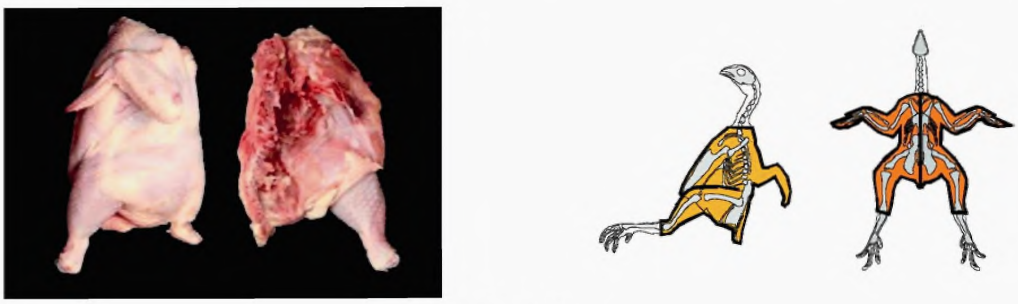


Рисунок 10

0202 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ЧЕТЫРЕ ЧАСТИ (ЧЕТВЕРТИНЫ)

Тушку, разделанную на четыре части (четвертины), получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на две передние четвертины с неотделенными крыльями и две задние четвертины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.



Рисунок 11

0203 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ

Тушку, разделанную на шесть частей, получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на две половины грудки со спинкой и ребрами, две голени и два бедра с частью спинки. Крылья удалены. Гузка или копчиковая железа, абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

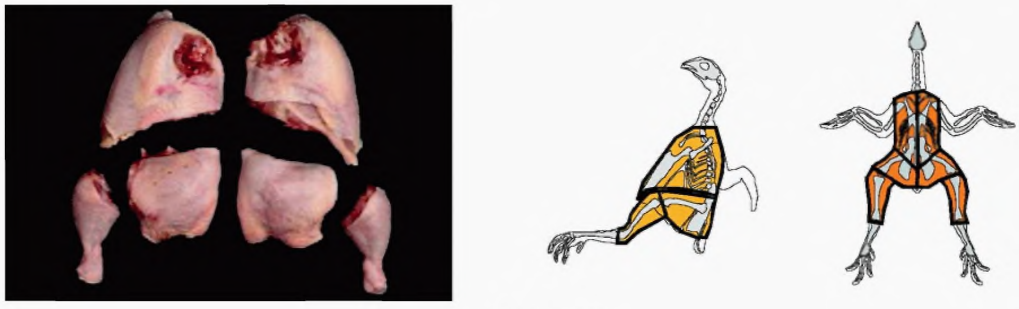


Рисунок 12

0204 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ВОСЕМЬ ЧАСТЕЙ (ТРАДИЦИОННО)

Тушку, разделанную на восемь частей (традиционно), получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на две половины грудки с ребрами и частью спинки без крыльев, две голени, два бедра с частью спинки и два крыла. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.



Рисунок 13

0205 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ВОСЕМЬ ЧАСТЕЙ (НЕТРАДИЦИОННО)

Тушку, разделанную на восемь частей (нетрадиционно), получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на восемь частей — по договоренности между продавцом и покупателем. Гузка или копчиковая железа, абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

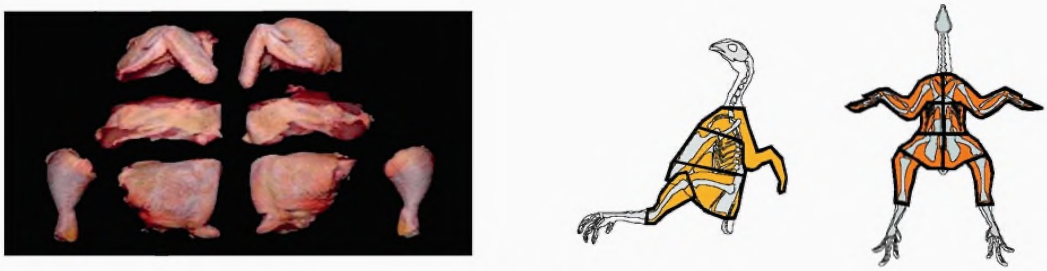


Рисунок 14

0206 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ДЕВЯТЬ ЧАСТЕЙ (ТРАДИЦИОННО)

Тушку, разделанную на девять частей (традиционно), получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на одну грудную часть с ключицей, две грудные части с ребрами и спинкой, два голени, два бедра с частью спинки и два крыла. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.



Рисунок 15

0207 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ДЕВЯТЬ ЧАСТЕЙ (РАЗДЕЛКА «КАНТРИ»)

Тушку, разделанную на девять частей (разделка «кантри»), получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на одну нижнюю часть грудки, две верхние части с прилегающими частями спинки и ребрами, две голени, два бедра с частью спинки и два крыла. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

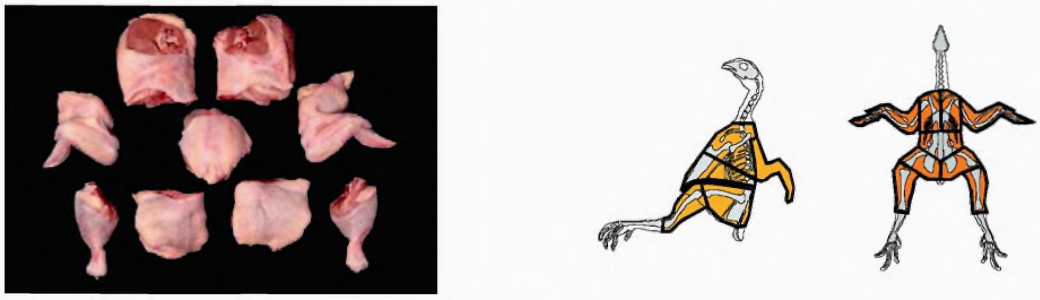


Рисунок 16

0208 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 10 ЧАСТЕЙ

Тушку, разделанную на 10 частей, получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на четыре равные части грудки с ребрами и прилегающей частью спинки, два бедра с частью спинки, две голени и два крыла. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.



Рисунок 17

0301 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ

Переднюю часть получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка; включает целую грудку с прилегающей частью спинки и двумя неотделенными крыльями.

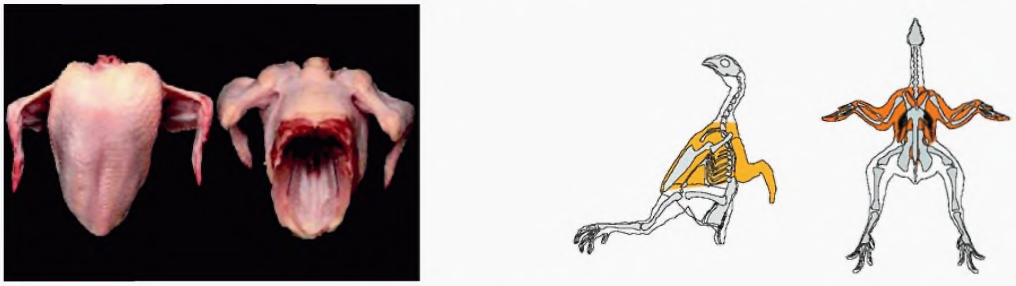


Рисунок 18

0302 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ КРЫЛЬЕВ (ЦЕЛАЯ ГРУДКА С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ)

Переднюю часть без крыльев (целая грудка с прилегающей частью спинки) получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка и удаления крыльев; включает целую грудку с прилегающей частью спинки.



Рисунок 19

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 прилегающей частью спинки, абдоминальный жир и гузку; может быть удалена копчиковая железа.

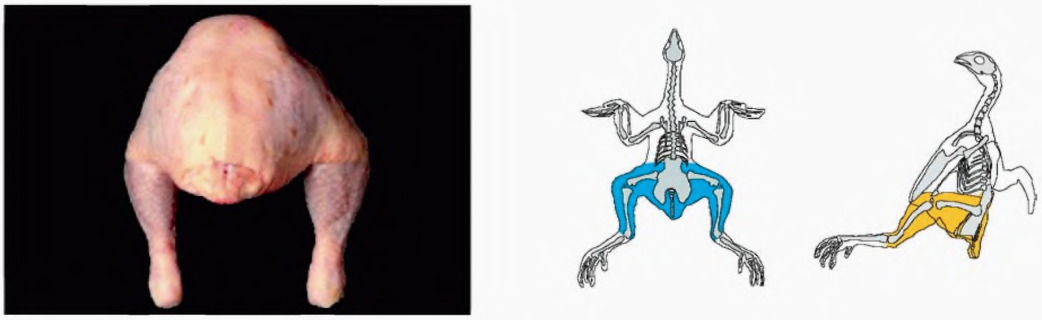


Рисунок 20

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 прилегающей частью спинки и абдоминальный жир. Гузка удалена.



Рисунок 21

0501 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА

Переднюю четвертину получают путем разделки передней части тушки (0301) вдоль грудной кости и спинки на две приблизительно равные части; включает половину грудки с прилегающими крылом и частью спинки.

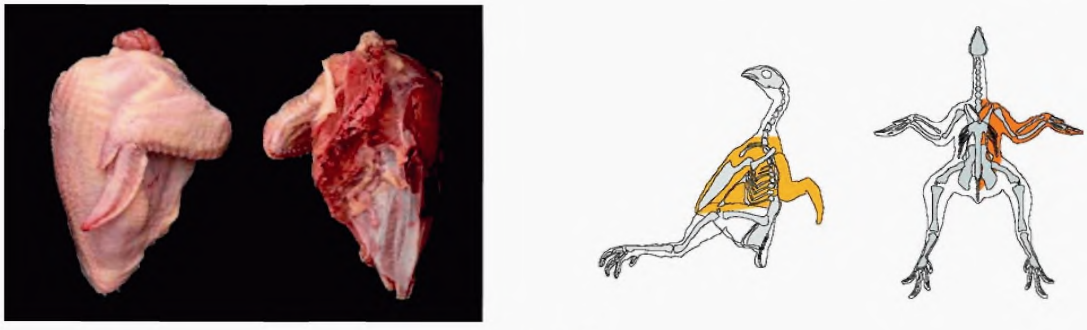


Рисунок 22

0502 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ КРЫЛА

Переднюю четвертину без крыла получают путем разделки передней части без крыльев (0302) вдоль грудной кости и спинки на приблизительно две равные части; включает половину грудки с прилегающей частью спинки.



Рисунок 23

0601 ГРУДКА С РЕБРАМИ И МАЛЫМ ФИЛЕ

Грудку с ребрами и малым филе получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер; включает целую грудку с ребрами и малое филе. Спинка и кожа шеи удалены.

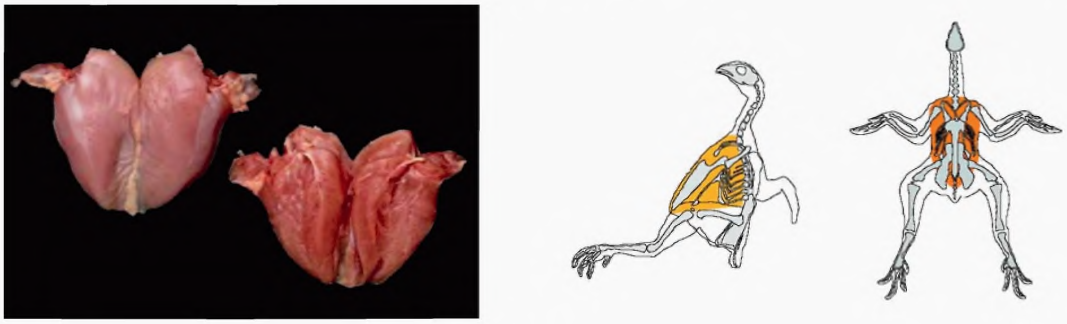


Рисунок 24

0602 ГРУДКА С РЕБРАМИ И КРЫЛЬЯМИ

Грудку с ребрами и крыльями получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер; включает целую грудку с ребрами, малое филе и крылья. Спинка и кожа шеи удалены.

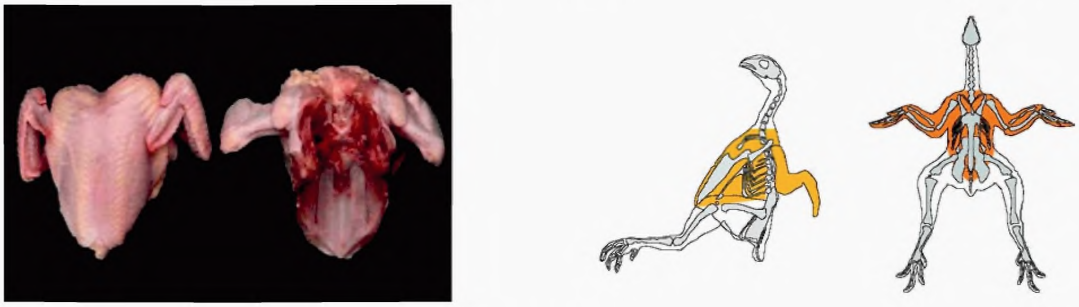


Рисунок 25

0603 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ БЕЗ МАЛОГО ФИЛЕ

Обваленную грудку с реберным мясом без малого филе получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения целой грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер; включает обваленную целую грудку с мякотными тканями прилегающих ребер. Спинка, малое филе, кожа шеи и кости удалены.

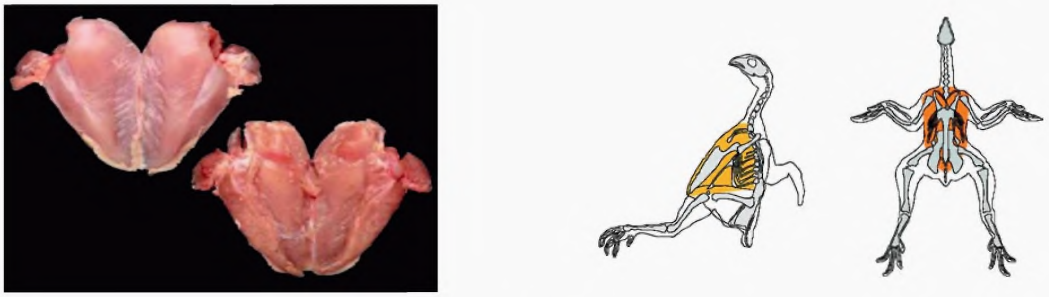


Рисунок 26

0604 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА С МАЛЫМ ФИЛЕ

Обваленную грудку с малым филе получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер; включает обваленную целую грудку с малым филе. Спинка, мякотные ткани прилегающих ребер, кожа шеи и кости удалены.



Рисунок 27

0605 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ МАЛОГО ФИЛЕ

Обваленную грудку без малого филе получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер; включает обваленную целую грудку без малого филе. Спинка, мякотные ткани прилегающих ребер, малое филе, кожа шеи и кости удалены.

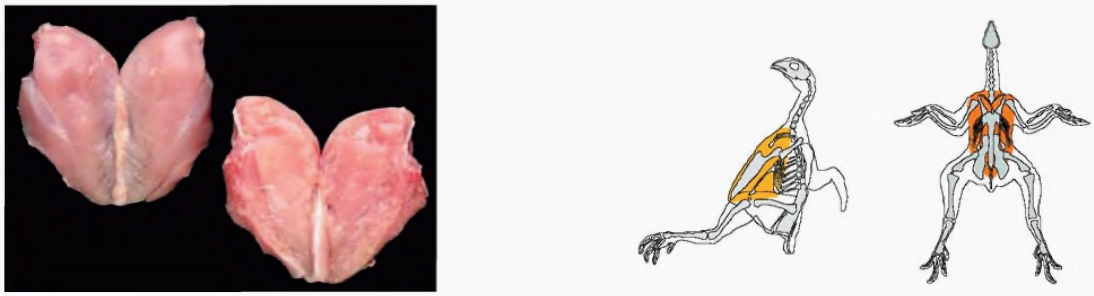


Рисунок 28

0701 ПОЛОВИНА ГРУДКИ С РЕБРАМИ

Половину грудки с ребрами получают из грудки с ребрами и малым филе (0601) путем разделки на две приблизительно равные части вдоль середины грудной кости; включает половину целой грудки, прилегающие ребра с мякотными тканями и малое филе.



Рисунок 29

0702 ПОЛОВИНА ГРУДКИ С РЕБРАМИ И КРЫЛОМ

Половину грудки с ребрами и крылом получают путем разделки грудки с ребрами и крыльями (0602) на две приблизительно равные части вдоль середины грудной кости; включает половину целой грудки, прилегающие ребра с мякотными тканями, малое филе и крыло.



Рисунок 30

0704 ОБВАЛЕННАЯ ПОЛОВИНА ГРУДКИ БЕЗ МЯКОТНЫХ ТКАНЕЙ ПРИЛЕГАЮЩИХ РЕБЕР

Обваленную половину грудки без мякотных тканей прилегающих ребер получают путем разделки грудки с ребрами и малым филе (0601) на две приблизительно равные части вдоль середины грудной кости; включает обваленную половину целой грудки. Кости и ребра с прилегающими мякотными тканями удалены; малое филе может быть удалено.

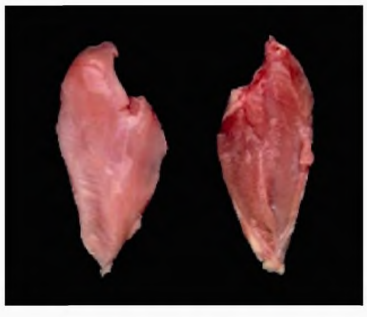


Рисунок 31

0705 ЧАСТИЧНО ОБВАЛЕННАЯ ПОЛОВИНА ГРУДКИ С МЯКОТНЫМИ ТКАНЯМИ ПРИЛЕГАЮЩИХ РЕБЕР И ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА («ВОЗДУШНАЯ» ГРУДКА ИЛИ ФРАНЦУЗСКАЯ РАЗДЕЛКА)

Частично обваленную половину грудки с мякотными тканями прилегающих ребер и плечевой частью крыла («воздушную» грудку или французскую разделку) получают путем разделки грудки с ребрами и крыльями (0602) на две приблизительно равные части вдоль середины грудной кости, удаления локтевой части и кисти крыла, а также обвалки грудки и ребер; включает обваленную половину грудки, мякотные ткани прилегающих ребер и плечевую часть крыла (с плечевой костью); малое филе может быть удалено.

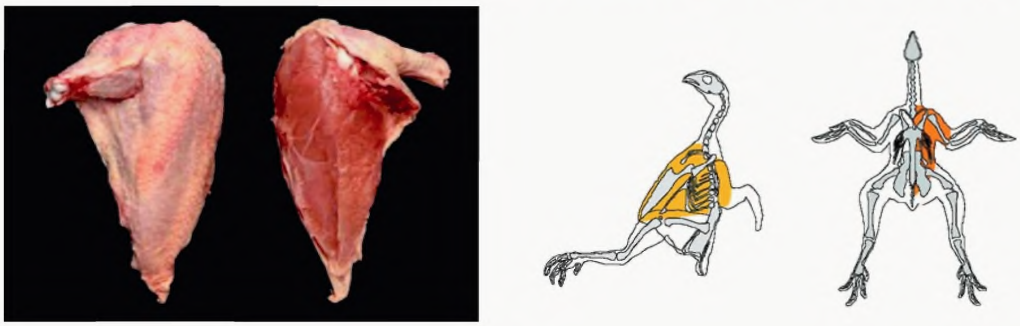


Рисунок 32

0801 МАЛОЕ ФИЛЕ

Малое филе получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости; представляет собой одну целую глубокую грудную мышцу с выступающей частью сухожилия.

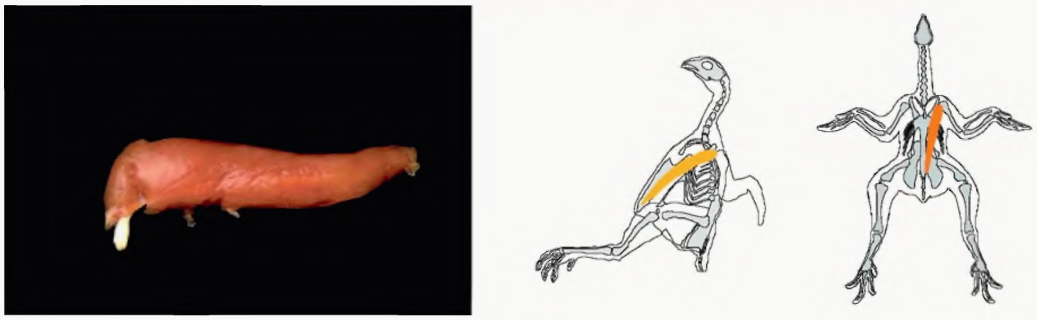


Рисунок 33

0802 МАЛОЕ ФИЛЕ БЕЗ ВЫСТУПАЮЩЕЙ ЧАСТИ СУХОЖИЛИЯ

Малое филе без выступающей части сухожилия получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости и удаления выступающей части сухожилия; представляет собой одну целую глубокую грудную мышцу без выступающей части сухожилия.

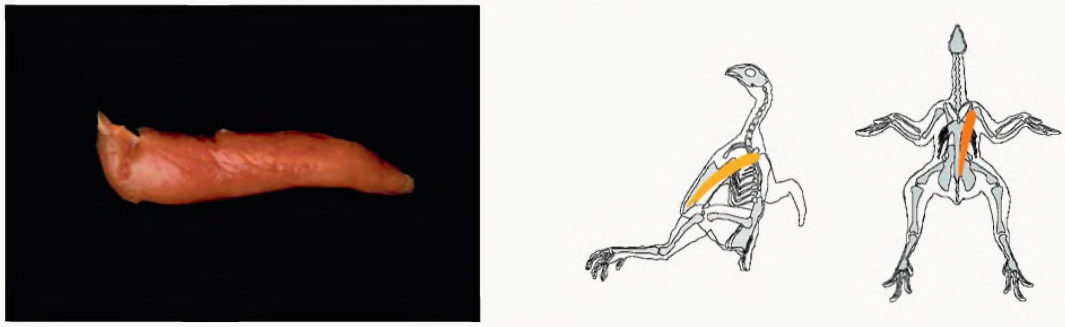


Рисунок 34

0901 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА

Заднюю четвертину получают путем разделки задней части (0401) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части; включает голень, бедро с прилегающей частью спинки, абдоминальный жир и гузку.

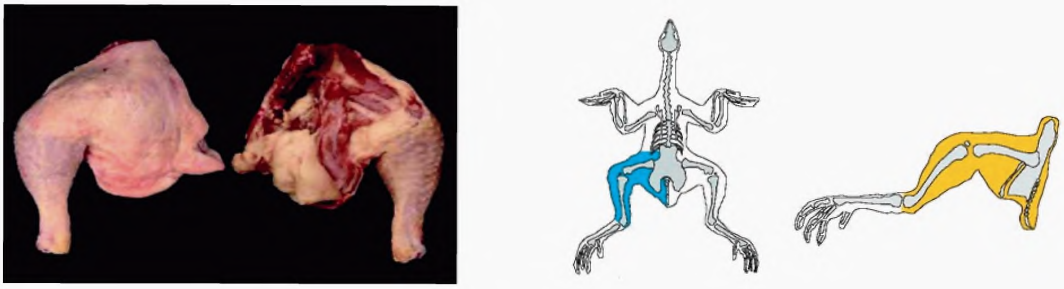


Рисунок 35

0902 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ ГУЗКИ

Заднюю четвертину без гузки получают путем разделки задней части без гузки (0402) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части; включает голень, бедро с прилегающей частью спинки и абдоминальный жир.

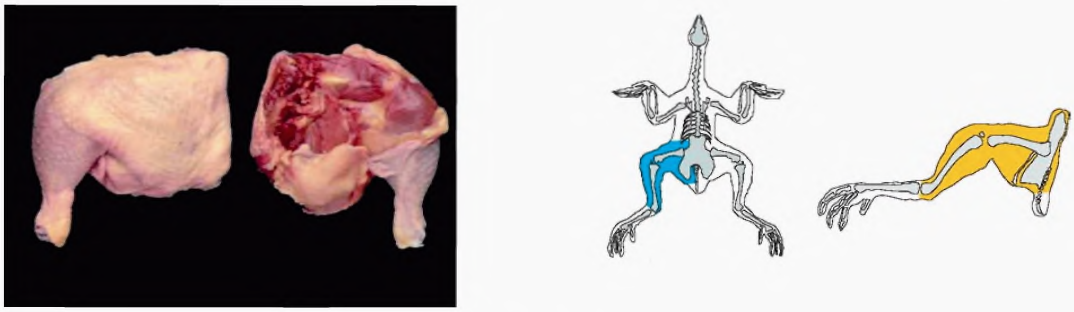


Рисунок 36

0903 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ ГУЗКИ И АБДОМИНАЛЬНОГО ЖИРА

Заднюю четвертину без гузки и абдоминального жира получают путем разделки задней части без гузки (0402) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части и удаления абдоминального жира; включает голень и бедро с частью спинки.

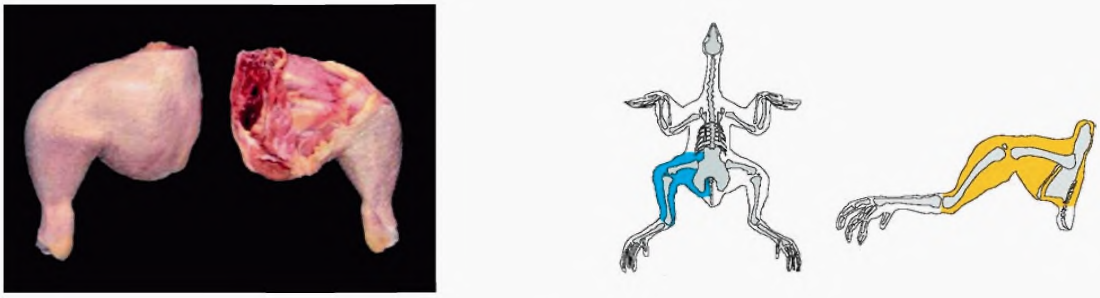


Рисунок 37

0904 ГОЛЕНЬ С ЧАСТЬЮ БЕДРА И ЧАСТЬ БЕДРА С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ СПИНКОЙ

Голень с частью бедра и часть бедра с прилегающей спинкой получают путем разделки задней четвертины без гузки (0902) по бедру почти параллельно плоскости позвоночника чуть выше коленного сустава; включают две части: голень с частью прилегающего бедра и оставшуюся часть бедра с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром.

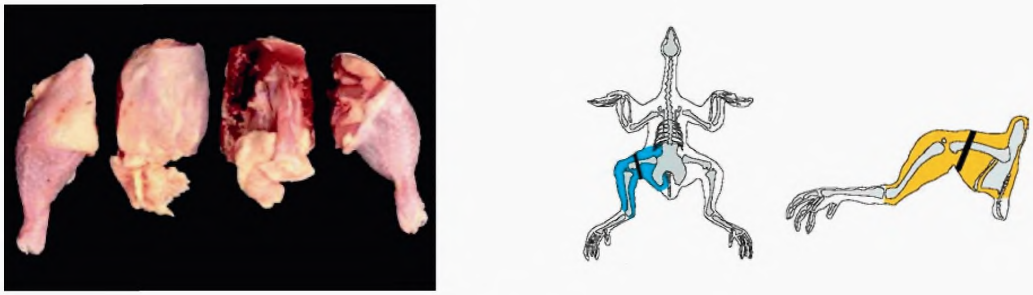


Рисунок 38

1001 ОКОРОЧОК

Окорочок получают путем отделения его от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей; включает бедро и голень; удалены прилегающая часть спинки и абдоминальный жир; может быть удалена прилегающая к абдоминальному жиру кожа.

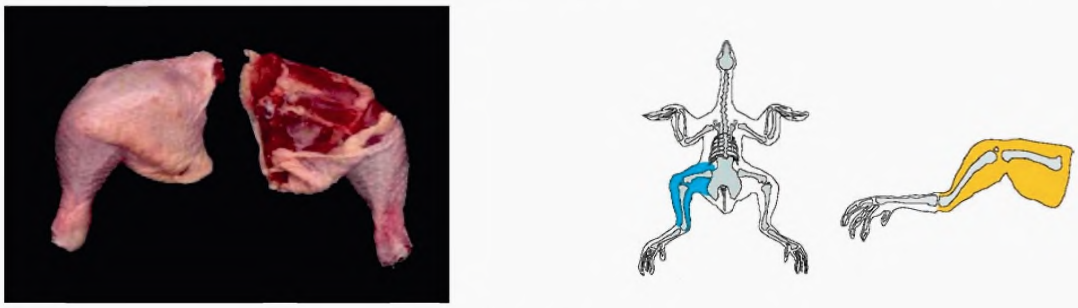


Рисунок 39

1002 ОКОРОЧОК С АБДОМИНАЛЬНЫМ ЖИРОМ (ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ СПИНКИ)

Окорочок с абдоминальным жиром (задняя часть без спинки) получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления прилегающей части спинки; включает голень и бедро с прилегающими кожей и абдоминальным жиром.

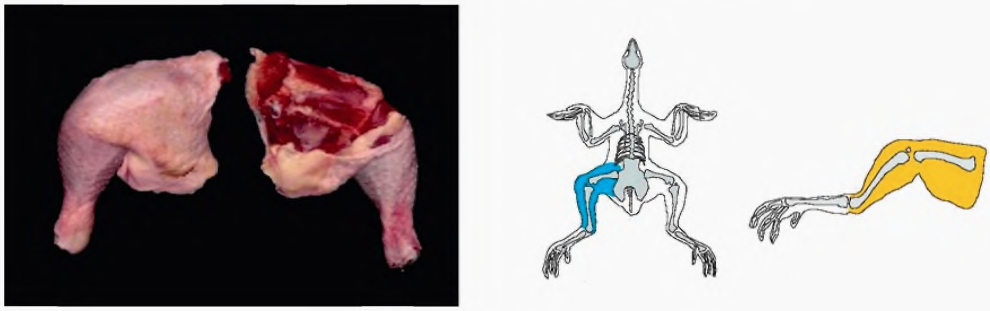


Рисунок 40

1003 ОКОРОЧОК С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ

Окорочок с низким срезом голени получают путем разделки потрошеной тушки с низким срезом голеней (0104) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до киля грудной кости и последующего выделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления оставшейся части тушки; включает бедро и голень с низким срезом.

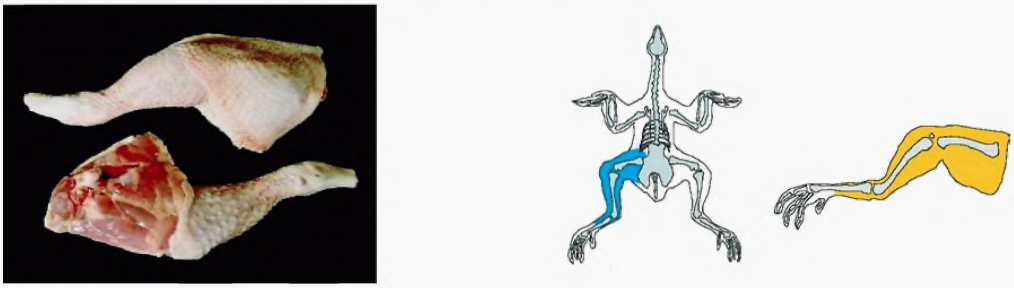


Рисунок 41

1004 ОКОРОЧОК С НАДРЕЗОМ МЫШЦ БЕДРА/ГОЛЕНИ

Окорочок с надрезом мышц бедра/голени получают путем отделения окорочка от задней части тушки (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления спинки; края кожи обрезают; мышцы надрезают вдоль костей бедра и голени; включает бедро и голень.

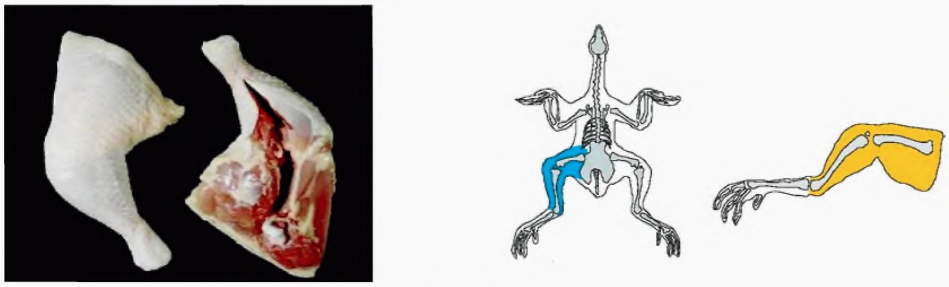


Рисунок 42

1005 ОКОРОЧОК С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ И НАДРЕЗОМ МЫШЦ БЕДРА/ГОЛЕНИ

Окорочок с низким срезом голени и надрезом мышц бедра/голени получают путем разделки потрошеной тушки с низким срезом голеней (0104) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до киля грудной кости и последующего выделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления оставшейся части тушки; надрезают мышцу вдоль костей бедра и голени; включает бедро и голень с низким срезом.

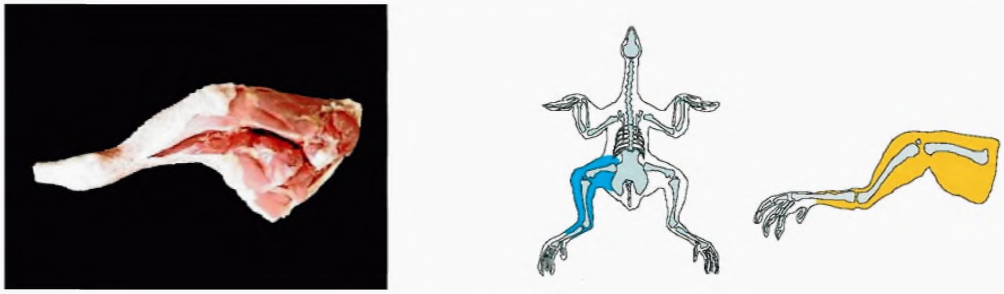


Рисунок 43

1101 БЕДРО

Бедро получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей; включает бедро и прилегающий жир; удалены голень и коленная чашечка; может быть удалена мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»).

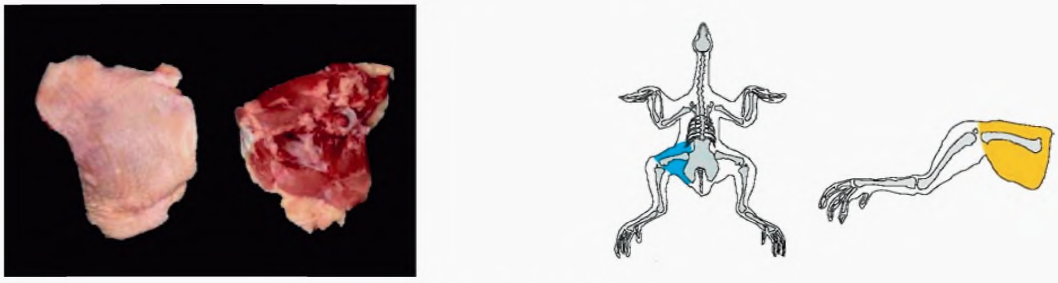


Рисунок 44

1102 БЕДРО С ЧАСТЬЮ СПИНКИ

Бедро с частью спинки получают путем разделки задней четвертины (0901) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей; включает бедро с прилегающими частью спинки и жиром; удалены голень, коленная чашечка и абдоминальный жир; могут быть удалены копчиковая железа, гузка и мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»).

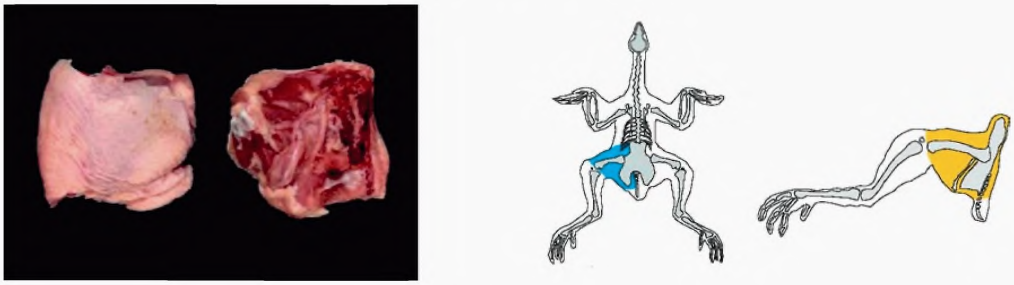


Рисунок 45

1103 ОБВАЛЕННОЕ ЖИЛОВАННОЕ БЕДРО

Обваленное жилованное бедро получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей; включает жилованную мякотную часть бедра; удалены голень, коленная чашечка, бедренная кость и весь видимый прилегающий жир; может быть удалена мякотная часть, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»).

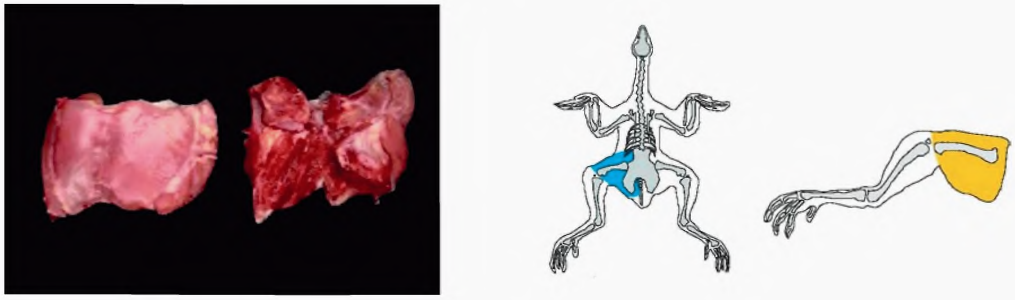


Рисунок 46

1104 ОБВАЛЕННОЕ БЕДРО КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ

Обваленное бедро квадратной формы получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей; включает мякотную часть бедра, которому придана форма квадрата; удалены голень, коленная чашечка, бедренная кость и мякотная часть, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»).

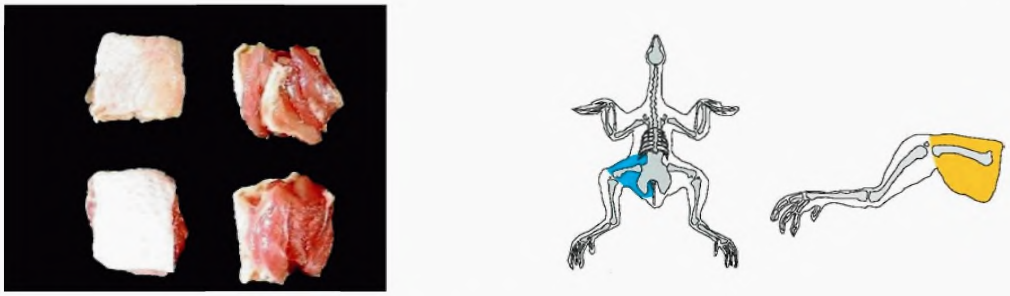


Рисунок 47

1105 ОБВАЛЕННОЕ ЖИЛОВАННОЕ БЕДРО КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ

Обваленное жилованное бедро квадратной формы получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей; включает жилованную мякотную ткань бедра, которому придана форма квадрата; удалены голень, коленная чашечка, бедренная кость, весь видимый прилегающий жир и мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»).



Рисунок 48

1201 ГОЛЕНЬ

Голень получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей; включает большую, малую берцовые кости, коленную чашечку с прилегающими к ним мякотными тканями; удалено бедро.

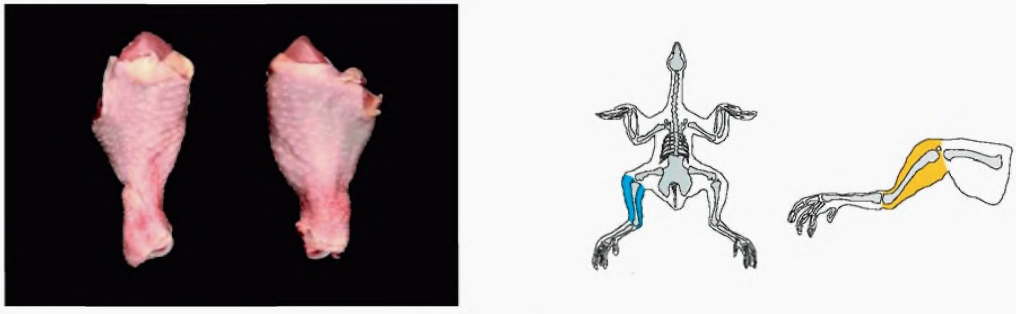


Рисунок 49

1202 КОСОСРЕЗАННАЯ ГОЛЕНЬ

Кососрезанную голень получают путем разделки окорочка (1001) вдоль большой берцовой кости по месту ее соединения с бедренной костью; включает часть большой и малую бедренную кости, коленную чашечку с прилегающими мякотными тканями; удалено бедро и часть мякотной ткани с одной стороны голени.

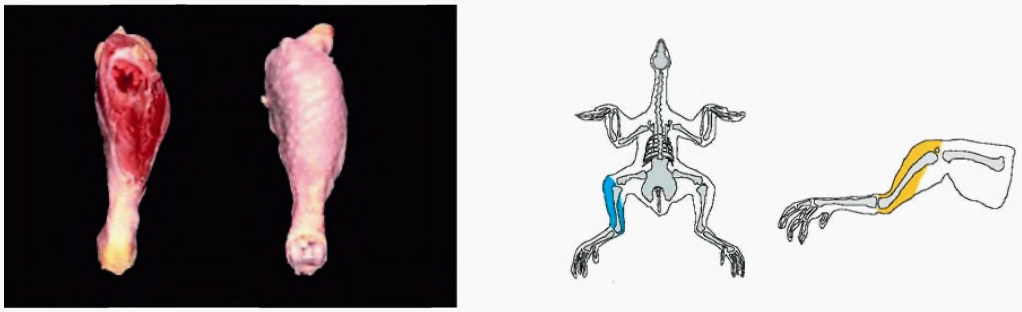


Рисунок 50

1301 КРЫЛО

Крыло получают путем отделения его от потрошеной тушки (0102) по плечевому суставу; включает плечевую, лучевую, локтевую кости и кости кисти с прилегающими к ним мякотными тканями.

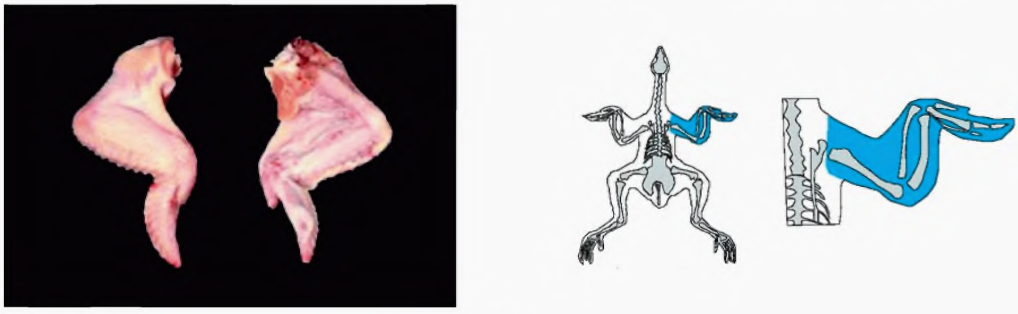


Рисунок 51

1302 ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА, СОЕДИНЕННЫЕ V-ОБРАЗНО

Плечевую и локтевую части крыла, соединенные V-образно, получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части крыла с кистью; включает плечевую, лучевую и локтевую кости с прилегающими к ним мякотными тканями; удалена кисть.

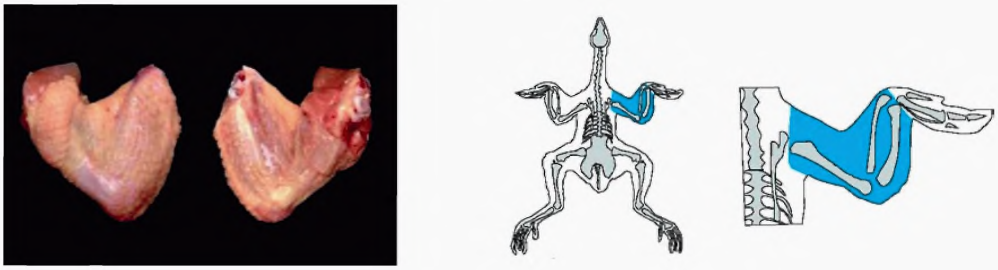


Рисунок 52

1303 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА С КИСТЬЮ

Локтевую часть крыла с кистью получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей; включает лучевую, локтевую кости и кости кисти крыла с прилегающими мякотными тканями; удалена плечевая часть.

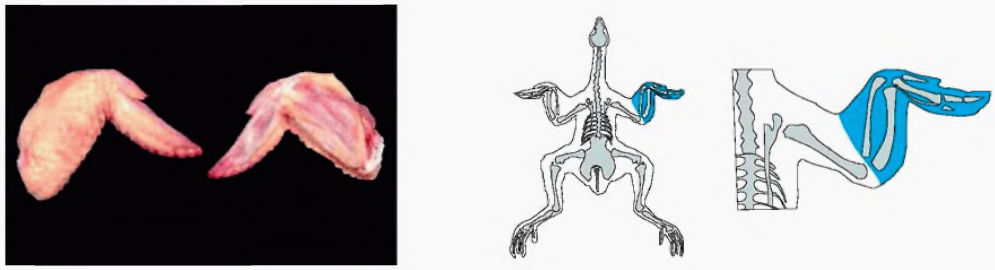


Рисунок 53

1304 ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА («ДРАММЕТ», ПЛЕЧО)

Плечевую часть крыла («Драммет», плечо) получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей; включает плечевую кость с прилегающими мякотными тканями; удалена локтевая часть крыла и кисти.

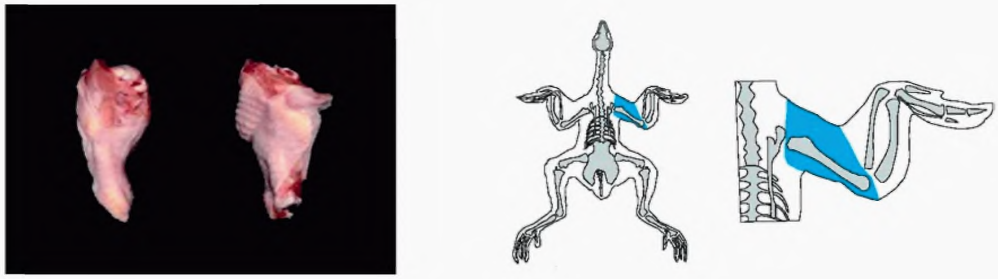


Рисунок 54

1305 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА («ФЛЭТ»)

Локтевую часть крыла («Флэт») получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей и локтевой части и кисти; включает лучевую и локтевую кости с прилегающими мякотными тканями; удалена плечевая часть и кисть.

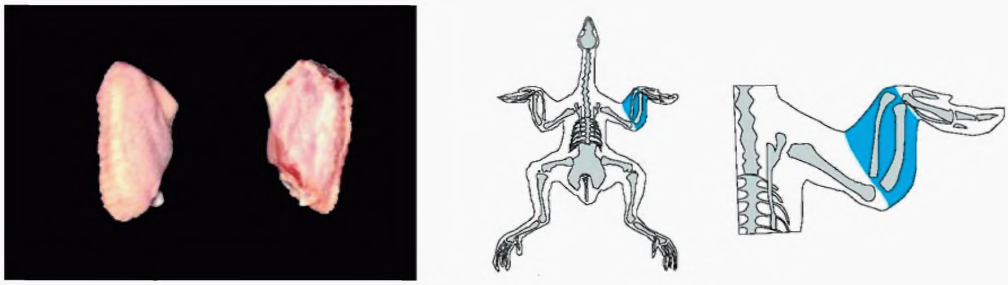


Рисунок 55

1306 КИСТЬ КРЫЛА (КОНЧИК, ФЛИППЕР)

Кисть крыла (кончик, флиппер) получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части и кисти и удаления плечевой и локтевой части; включает кости кисти с прилегающими мякотными тканями.

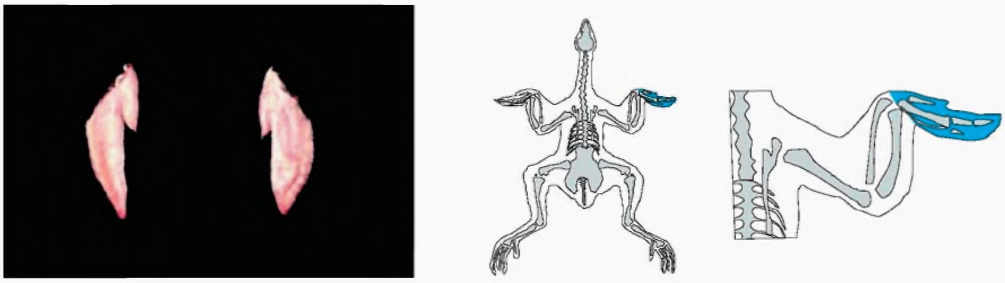


Рисунок 56

1307 ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА

Плечевую и локтевую части крыла получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части крыла с кистью и удаления кисти крыла; затем плечевую и локтевую части крыла разделяют по месту их соединения. В одной упаковке этого продукта содержится примерно равное количество плечевых и локтевых частей крыла.

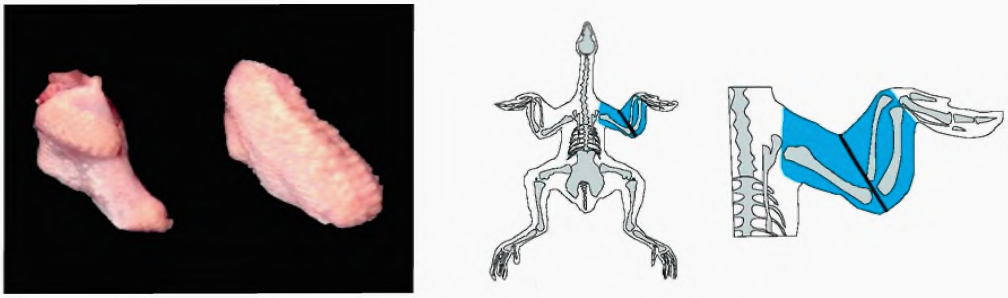


Рисунок 57

1308 КРЫЛЬЯ С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ (РАЗДЕЛКА «ПИПИСТРЕЛЛИ»)

Крылья с прилегающей частью спинки (разделка «пипистрелли») получают путем отделения крыльев с прилегающей частью спинки от грудки и задней части потрошеной тушки (0102) в середине позвоночной области; включают два крыла (плечевую, локтевую части и кисть) с прилегающей верхней частью спинки.

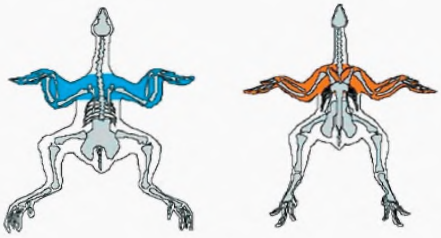


Рисунок 58

1401 НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ ПОСЛЕ ЧАСТИЧНОЙ ИЛИ ПОЛНОЙ ОБВАЛКИ

Нижнюю часть спинки после частичной или полной обвалки получают путем разделки задней части (0401) вдоль тазовых костей для отделения окорочков; включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости, с которых удалена большая часть мякотной ткани и кожи или вся мякотная ткань и кожа; могут быть удалены гузка, абдоминальный жир, остатки почек и внутренние половые органы.



Рисунок 59

1402 НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

Нижнюю часть спинки получают путем разделки задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления обоих окорочков; включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости с прилегающей мякотной тканью и кожей; могут быть удалены гузка, брюшной жир, остатки почек и внутренние половые органы.

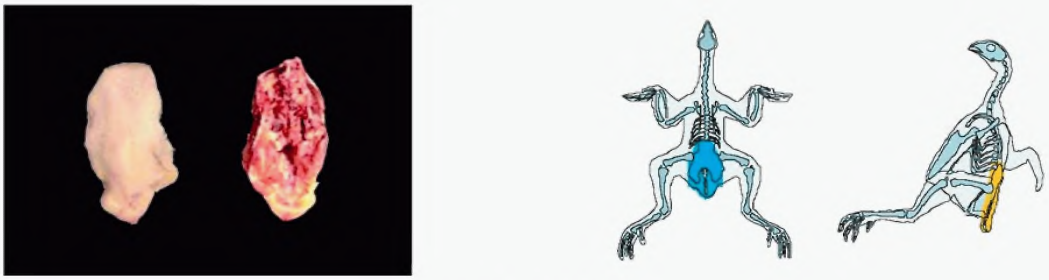


Рисунок 60

1403 ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

Верхнюю часть спинки получают путем разделки передней части без крыльев (0302) для отделения грудки и позвоночных ребер; включает верхний отдел позвоночника (приблизительно 1,6 см) с прилегающей мякотной тканью и кожей.



Рисунок 61

1404 СПИНКА

Спинку получают путем разделки потрошеной тушки (0102) вдоль обеих сторон позвоночника по позвоночным ребрам вниз к основанию подвздошной кости и вдоль внешнего края тазовых костей; включает весь позвоночник, подвздошную и тазовую кости с прилегающей мякотной тканью и кожей; могут быть удалены гузка, абдоминальный жир, остатки почек и внутренние половые органы.

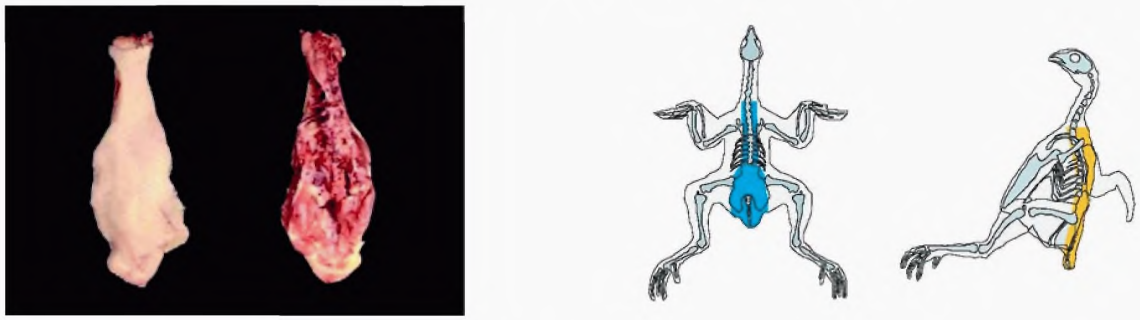


Рисунок 62

1501 ГУЗКА

Гузку получают путем разделки целой потрошеной тушки или ее соответствующих частей по позвоночнику и основанию подвздошной кости; включает копчиковую кость с прилегающими мякотной тканью и кожей.



Рисунок 63

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1161
92 1162

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

Редактор *Л. В. Коретникова*
Технический редактор *В. Н. Прусакова*
Корректор *Н. И. Гаврищук*
Компьютерная верстка *З. И. Мартыновой*

Сдано в набор 20.07.2007. Подписано в печать 11.10.2007. Формат 60·84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,12. Уч.-изд. л. 4,50. Тираж 439 экз. Зак. 2018.

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