ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 52427— 2005**

# ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ. ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

## Термины и определения

**Издание официальное**

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 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук» (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии), Мясным Союзом России

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 декабря 2005 г. № 380-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2007 г.

*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 национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет*

© Стандартинформ, 2006
© 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 Термины и определения . . . . . 1
Алфавитный указатель терминов . . . . . 12
Приложение А (справочное) Термины и определения общетехнических понятий, необходимых для понимания текста стандарта . . . . . 17

## Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в данной области знаний.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно, при необходимости, изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта, приведены в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а синонимы — курсивом.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ. ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

## Термины и определения

Meat industry. Food products. Terms and definitions

Дата введения — 2007—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области мясной промышленности, касающиеся пищевых продуктов убоя и продуктов их переработки, получаемых в промышленных условиях.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по пищевым продуктам в области мясной промышленности, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

## 2 Термины и определения

1 **убойное животное:** Сельскохозяйственное или промысловое животное, предназначенное для убоя.

2 **пищевой продукт убоя:** Пищевой продукт, полученный в результате переработки убойного животного, подвергнутого убою в промышленных условиях.

3 **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя.

4 **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом растительного, животного, не являющегося продуктом убоя, или минерального происхождения.

5 **мясной продукт:** Пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %.

Примечание — Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, используемой для гидратации ингредиентов и воды, потерянной при термической обработке.

6 **мясосодержащий продукт:** Пищевой продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5 % до 60 % включительно.

Примечание — См. примечание к термину 5.

7 **мясорастительный продукт:** Мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30 % до 60 % включительно.

Примечание — См. примечание к термину 5.

8 **растительно-мясной продукт:** Мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5 % до 30 % включительно.

Примечание — См. примечание к термину 5.

**Издание официальное**

9 **аналог мясного продукта:** Пищевой продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям, изготовленный по мясной технологии с использованием немясных ингредиентов животного и/или растительного, и/или минерального происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не более 5 %.

10 **мясо:** Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее.

Примечание — Часть туши может быть в виде полутуши, четвертины, отруба.

11 **бескостное мясо:** Мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

12 **мясо на кости:** Мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой, и костной ткани.

13 **обваленное мясо:** Бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

14 **жилованное мясо:** Бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани.

15 **тримминг:** Бескостное мясо от разных частей туши, полученное при отделении крупнокусковых полуфабрикатов и/или продуктов из мяса.

16 **говядина:** Мясо, полученное в результате переработки крупного рогатого скота, независимо от пола, в возрасте от 8 мес и старше.

17 **телятина:** Мясо, полученное в результате переработки телят, независимо от пола, получавших подкормку, в возрасте от 3 мес до 8 мес.

18 **молочная телятина:** Мясо, полученное в результате переработки телят, выпоенных молоком и не получавших подкормку, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес.

19 **свинина:** Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой свыше 8 кг.

20 **мясо поросят:** Мясо, полученное в результате переработки поросят, независимо от пола, живой массой от 4 до 8 кг.

21 **мясо хрячков:** Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, живой массой до 70 кг включительно.

22 **баранина:** Мясо, полученное в результате переработки овец, независимо от пола, в возрасте от 4 мес и старше.

23 **ягнятина:** Мясо, полученное в результате переработки ягнят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 4 мес.

24 **козлятина:** Мясо, полученное в результате переработки коз, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

25 **конина:** Мясо, полученное в результате переработки лошадей, независимо от пола, в возрасте от одного года и старше.

26 **жеребятина:** Мясо, полученное в результате переработки жеребят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до одного года.

27 **верблюжатина:** Мясо, полученное в результате переработки верблюдов, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

28 **буйволятина:** Мясо, полученное в результате переработки буйволов, независимо от пола, в возрасте от 3 мес и старше.

29 **мясо телят буйволов:** Мясо, полученное в результате переработки буйволят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес.

30 **оленина:** Мясо, полученное в результате переработки оленей, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

31 **мясо промыслового животного:** Мясо, полученное в результате переработки промыслового животного независимо от вида, пола и возраста.

Примечание — К мясу промыслового животного относят мясо кабана, медведя, косули, лося, оленя и др.

32 **парное мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С.

33 **остывшее мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.

34 **охлажденное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания.

35 **подмороженное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, на глубине 6 см — от 0 °С до 2 °С, при хранении температура по всему объему должна быть от минус 2 °С до минус 3 °С.

36 **замороженное мясо:** Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

37 **мясо глубокой заморозки:** Замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше минус 18 °С.

38 **мясной блок:** Мясо одного вида и наименования, сформованное в виде блока определенной формы и размера.

Примечания

1 Мясной блок может быть изготовлен из мяса на кости или бескостного мяса, в том числе жилованного.

2 Мясной блок может быть охлажденным, подмороженным или замороженным.

39 **размороженное мясо** (Нрк *дефростированное мясо*)**:** Замороженное мясо, отепленное до температуры в толще мышц не ниже минус 1 °С.

40 **условно годное мясо:** Мясо, использование которого на пищевые цели допускается ветеринарной службой после обезвреживания методом тепловой или холодильной обработки.

41 **мясо механической обвалки [дообвалки]** (Нрк *мясная масса*)**:** Бескостное мясо в виде измельченной [пастообразной] массы с массовой долей костных включений не более 0,8 %, с установленным размером костных включений, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и/или жировой ткани [остатка мышечной, соединительной и/или жировой ткани] от кости механическим способом.

Примечание — К механическим способам обвалки [дообвалки] относят прессование и др.

42 **пищевые субпродукты** (Нрк *сбой*)**:** Пищевой продукт убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей убойного животного.

43 **мякотные пищевые субпродукты:** Пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной, паренхиматозной ткани.

Примечания

1 К мякотным пищевым субпродуктам относят язык, мозг, печень, почки, сердце, легкие, диафрагму, селезенку, трахею, вымя, молочные железы, включая мясо голов и срезки мяса с языков (подъязычное мясо и прилегающие ткани калтыка без заглоточных лимфоузлов) и др.

2 Мякотные пищевые субпродукты в виде калтыка, трахеи, сердца, легких, печени, изъятых из туши в их естественном соединении (до их обработки), называют ливером.

44 **мясная обрезь:** Мякотный пищевой субпродукт в виде срезков мышечной, жировой, соединительной ткани, получаемых при обработке туш или полутуш, а также мяса голов и срезков мяса с языков.

Примечание — К срезкам мяса с языков относят подъязычное мясо и прилегающие ткани без заглоточных лимфоузлов.

45 **мясо пищевода** (Нрк *пикальное мясо*)**:** Мякотный пищевой субпродукт в виде мышечного слоя пищевода.

46 **мясокостные пищевые субпродукты:** Пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной и костной ткани.

Примечание — К мясокостным пищевым субпродуктам относят хвосты и головы без шкуры всех видов убойных животных.

47 **шерстные пищевые субпродукты:** Пищевые субпродукты, обработанные путем отделения волосяного покрова, щетины, эпидермиса.

Примечание — К шерстным пищевым субпродуктам относят свиные и бараньи головы в шкуре; ноги и путовый сустав; уши, губы; свиные хвосты и др.

48 **свиная шкурка:** Шерстный пищевой субпродукт в виде кусков свиных шкур, без остатков щетины и эпидермиса.

49 **межсосковая часть:** Шерстный пищевой субпродукт в виде участка свиной шкуры и прилегающих тканей, покрывающий молочную железу и отделенный на расстоянии 10 см от линии сосков, без остатков щетины и эпидермиса.

50 **слизистые пищевые субпродукты:** Пищевые субпродукты в виде части пищеварительной системы убойного животного, полученные после удаления слизистой оболочки.

Примечание — К слизистым пищевым субпродуктам относят рубцы с сетками, сычуги, книжки, желудки.

51 **рубец** (Нрк *требуха*): Слизистый пищевой субпродукт в виде первого отдела желудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

52 **сетка:** Слизистый пищевой субпродукт в виде второго отдела желудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

53 **книжка** (Нрк *летошка*): Слизистый пищевой субпродукт в виде третьего отдела желудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

54 **сычуг:** Слизистый пищевой субпродукт в виде четвертого отдела желудка жвачного животного, без остатков слизистой оболочки.

55 **желудок**: Слизистый пищевой субпродукт, представляющий собой однокамерный желудок жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

56 **замороженный блок из субпродуктов:** Субпродукты одного вида и наименования, сформованные в виде блока определенной формы и размера, имеющие температуру в толще блока не выше минус 12 °С.

57 **жир-сырец:** Пищевой продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов убойного животного.

Примечание — В зависимости от вида животного жир-сырец называется говяжий, свиной, бараний и др.

58 **подкожный жир** (Нрк *полив*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с наружной части туши при ее разделке.

Примечание — Свиной подкожный жир называется шпиком.

59 **мездровый жир:** Жир-сырец, снятый со свиной шкуры.

60 **курдючный жир** (Нрк *курдюк*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой в области таза и хвоста у курдючных пород овец.

61 **щуповой жир** (Нрк *паховый жир*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой в области паха крупного рогатого скота, лошадей, оленей, верблюдов, буйволов.

62 **внутренний жир** (Нрк *нутряной жир, нутряное сало*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с внутренних органов.

Примечание — Жир-сырец, снятый с внутреннего органа, носит название того органа, с которого он снят (околопочечный жир, околосердечный жир и др.).

63 **сальник** (Нрк *рубашка*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка.

64 **брыжеечный жир** (Нрк *оточный жир*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с брыжейки при разделении комплекта кишок.

65 **кишечный жир:** Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с кишок при их обезжиривании.

66 **топленый пищевой животный жир:** Пищевой продукт, изготовленный из жира-сырца, кости или костного остатка путем тепловой обработки.

Примечания

1 Топленый пищевой животный жир в зависимости от вида жира-сырца подразделяют на говяжий, свиной, бараний, конский и др.

2 Топленый пищевой животный жир, изготовленный из кости, называют костным жиром.

67 **сборный жир:** Топленый пищевой животный жир, не отвечающий установленным требованиям высшего и первого сорта по органолептическим и химическим показателям, и топленый пищевой животный жир, полученный при термической обработке мяса и продуктов из мяса.

68 **топленый пищевой животный жир с наполнителями** (Нрк *смалец*): Топленый пищевой животный жир, изготовленный из жира-сырца с использованием вкусо-ароматических добавок.

69 **консервированный топленый пищевой животный жир:** Топленый пищевой животный жир в герметичной упаковке, подвергнутый стерилизации или пастеризации.

70 **пищевая кровь:** Пищевой продукт убоя в виде крови убойного животного, собранной в процессе убоя при соблюдении условий принадлежности ее к определенным тушам и отвечающей санитарным и ветеринарным требованиям для использования на пищевые цели.

71 **осветленная кровь:** Пищевая кровь, обесцвеченная химическими реагентами, ферментами, физическими методами.

72 **светлый пищевой альбумин:** Порошкообразный водорастворимый продукт, изготовленный высушиванием сыворотки или плазмы пищевой крови.

73 **черный пищевой альбумин:** Порошкообразный водорастворимый продукт, изготовленный высушиванием дефибринированной или стабилизированной пищевой крови, форменных элементов крови.

74 **пищевая кость:** Пищевой продукт убоя в виде сырой кости всех видов убойных животных, полученный при обвалке парного, остывшего, охлажденного, размороженного мяса или голов убойных животных.

75 **кулак:** Пищевой продукт убоя в виде суставной головки трубчатой кости крупного рогатого скота.

76 **цевка:** Пищевой продукт убоя в виде пястной или плюсневой кости крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов.

77 **суповая кость:** Пищевая кость, предназначенная для приготовления первых блюд.

Примечание — К суповой кости относят позвонки, грудные и крестцовые кости, кулаки, ребра крупного рогатого скота; позвонки, грудные, крестцовые, тазовые, трубчатые неопиленные кости, ребра свиней, овец и коз.

78 **костный остаток:** Пищевой продукт убоя в виде костной массы, полученной после механической дообвалки кости на прессах различных конструкций.

79 **обезжиренная кость:** Пищевой продукт убоя в виде кости, полученной после извлечения из нее костного пищевого жира и экстрактивных веществ.

80 **кость-паренка:** Обезжиренная кость, полученная при давлении выше атмосферного.

81 **комплект кишок:** Пищевой продукт убоя в виде совокупности всех видов кишок, полученных от одного животного.

82 **черева:** Пищевой продукт убоя в виде свиной, бараньей, говяжьей или конской тонкой кишки.

Примечание — К черевам относят двенадцатиперстные, тощие и подвздошные кишки.

83 **синюга:** Пищевой продукт убоя в виде говяжьей, бараньей, козьей или верблюжьей слепой кишки с широкой начальной частью ободочной кишки.

84 **круг:** Пищевой продукт убоя в виде говяжьей или бараньей ободочной кишки с отрезком прямой кишки без широкой ее части.

85 **проходник:** Пищевой продукт убоя в виде утолщенной части говяжьей прямой кишки, включая конец, образующий выходное отверстие.

86 **гузенка:** Пищевой продукт убоя в виде бараньей или свиной прямой кишки.

87 **глухарка:** Пищевой продукт убоя в виде свиной слепой кишки.

88 **кудрявка:** Продукт убоя в виде свиной ободочной кишки.

89 **мочевой пузырь:** Пищевой продукт убоя в виде перепончатомышечного мешка грушевидной формы, состоящий из слизистой, мышечной и серозной оболочек.

90 **кишки-сырец**: Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, обезжиренных промытых, связанных в пучки, пачки, охлажденных, консервированных посолом или замораживанием.

91 **кишки-полуфабрикат:** Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, обезжиренных, очищенных в зависимости от вида убойного животного и вида кишок от слизистой, мышечной и серозной оболочек, связанных в пучки, пачки, рингсы, консервированных посолом или высушиванием, не рассортированных по качеству и калибрам.

92 **раннер:** Черева-полуфабрикат от одного животного длиной от 12 до 25 м.

93 **кишки-фабрикат:** Пищевой продукт убоя в виде кишок, полностью обработанных, консервированных посолом или высушиванием, рассортированных по качеству, калибрам и длине, связанных в пучки, пачки, генксы.

94 **пучок кишок:** Кишки-сырец, кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат в виде нескольких отрезков определенного качества и калибра, смотанных вместе.

95 **пачка кишок [мочевых пузырей]:** Скомплектованные и сложенные определенным образом и в определенном количестве кишки-сырец, кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат [мочевые пузыри].

96 **рингс:** Пучок некалиброванных отрезков бараньих или свиных черев кольцеобразной формы, общей длиной 91,44 м, перевязанный концом последнего отрезка, пропущенным через завязку и выведенным наружу.

97 **генкс:** Пучок калиброванных отрезков бараньих или свиных черев зигзагообразной формы, общей длиной 91,44 м, скомплектованных вместе и завязанных узлом, собранным концами кишок.

98 **мясной [мясосодержащий] полуфабрикат:** Мясной [мясосодержащий] продукт, изготовленный из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша [из фарша], с добавлением или без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности.

Примечание — Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат может быть изготовлен с использованием соуса, маринада, декоративной обсыпки, панировочной смеси, теста и др.

99 **кусковой полуфабрикат** (Нрк *натуральный полуфабрикат*)**:** Мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой от 10 до 3000 г включительно.

Примечания

1 Кусковой полуфабрикат может быть в посоленном виде.

2 Посол кускового полуфабриката осуществляется методом шприцевания или шприцевания и массирования.

100 **бескостный полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса.

101 **мясокостный полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением бескостного мяса и кости.

102 **крупнокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой от 500 до 3000 г включительно.

103 **мелкокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 200 г.

104 **порционный бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде порции массой от 70 до 1000 г.

105 **рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат:** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и измельченных немясных ингреди-

ентов [измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов] с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок.

Примечание – К рубленым полуфабрикатам относят котлеты, бифштексы, ромштексы, фрикадельки, биточки и др.

106 **мясной [мясосодержащий] фарш:** Рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в фасованном или нефасованном виде.

107 **формованный кусковой [рубленый] полуфабрикат:** Кусковой [рубленый] мясной или мясосодержащий полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму.

108 **фаршированный полуфабрикат:** Формованный кусковой или рубленый полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов.

109 **полуфабрикат в тесте:** Фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша или кусковых мясных или кусковых мясных и немясных ингредиентов.

Примечание – К полуфабрикатам в тесте относят пельмени, мясные трубочки и др., в том числе имеющие национальные наименования — манты, хинкали, равиоли, колдуны, чучпары, ламаджо и др.

110 **панированный полуфабрикат:** Кусковой или рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов.

111 **мясное [мясосодержащее] кулинарное изделие:** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до частичной или полной кулинарной готовности.

Примечание — Кулинарное изделие может быть изготовлено с гарниром или без него.

112 **колбасное изделие:** Мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению.

113 **фаршированное колбасное изделие:** Колбасное изделие, имеющее на разрезе особый рисунок, достигаемый путем ручной или механической формовки колбасного фарша.

Примечание — Фаршированное колбасное изделие может быть обернуто в подготовленные определенным образом мясные и/или немясные ингредиенты.

114 **колбасный фарш:** Смесь измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий.

Примечания

1 Колбасный фарш может иметь однородную или неоднородную структуру.

2 Фарш неоднородной структуры имеет включения кусочков мясных и немясных ингредиентов установленной формы и размера.

115 **вареное колбасное изделие:** Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят преимущественно сырые ингредиенты, в процессе изготовления подвергнутое подсушке, обжарке и последующей варке.

Примечания

1 Вареное колбасное изделие может быть изготовлено без подсушки и обжарки.

2 Вареное колбасное изделие может быть изготовлено методом запекания без подсушки, обжарки и варки.

116 **вареная колбаса [колбаска]:** Вареное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером свыше 44 мм [не более 44 мм], предназначенное для употребления в пищу в охлажденном виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

117 **сосиски:** Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 30 мм, длиной не более 300 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

118 **сардельки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша с однородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

119 **шпикачки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша с неоднородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

120 **колбасный хлеб** (Нрк *мясной хлеб*)**:** Вареное колбасное изделие прямоугольной формы, в процессе изготовления подвергнутое запеканию или варке в форме.

121 **колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов:** Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутое последующей термической обработке до готовности к употреблению.

122 **паштет:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мажущуюся консистенцию.

123 **ливерная колбаса:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят мякотные пищевые субпродукты.

124 **студень:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, изготовленное с добавлением более 100 % бульона.

125 **холодец:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, изготовленное с добавлением не более 100 % бульона.

126 **зельц:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку и имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера.

127 **кровяное изделие:** Колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови, имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого.

128 **полукопченая колбаса [колбаска]:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

129 **варено-копченая колбаса [колбаска]** (Нрк *летняя колбаса, сервелат*)**:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

130 **сырокопченая колбаса [колбаска]** (Нрк *твердокопченая колбаса, салями*)**:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

Примечание – Сырокопченая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.

131 **сыровяленая колбаса [колбаска]** (Нрк *сырая колбаса, твердая колбаса, салями*)**:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

Примечание – Сыровяленая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.

132 **колбаса [колбаска] мажущейся консистенции:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое созреванию и холодному копчению или без копчения, предназначенное для намазывания, имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

Примечание – Колбаса (колбаска) мажущейся консистенции может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.

133 **продукт из мяса** (Нрк *копчености*): Мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из различных частей туши животного в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых посолу с последующим доведением до готовности к употреблению термической обработкой или без нее.

Примечания

1 В зависимости от вида и возраста убойного животного продукты из мяса могут быть из говядины, телятины, свинины, мяса поросят, баранины, ягнятины, козлятины, конины, жеребятины, оленины, мяса лося, буйволятины, мяса телят буйволов, верблюжатины и др. или в любом их соотношении.

2 В зависимости от технологии изготовления продукты из мяса могут быть: соленые, вареные, запеченные, копченые, сырокопченые, вяленые, сыровяленые, варено-копченные, копчено-запеченные, варено-запеченные, жареные и др., а также могут быть: цельнокусковые (буженина, карбонад, филей, грудинка, корейка), фаршированные (рулет) и др.

134 **окорок:** Продукт из свинины, изготовленный из тазобедренной или лопаточной части свиной туши с костью и шкуркой или без них.

Примечание - Допускается употреблять термин «окорок» в наименованиях продуктов из мяса промысловых животных (кабана и др.).

135 **ветчина:** Продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте.

Примечание – При изготовлении ветчины допускается применять обжарку и копчение.

136 **фаршированный продукт из мяса:** Продукт из мяса, в процессе изготовления которого осуществляют наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов.

Примечание — К фаршированным продуктам из мяса относят рулет, фаршированную грудинку и др.

137 **формованный продукт из мяса:** Продукт из мяса, изготовленный в форме.

138 **продукт из шпика:** Продукт из свиного подкожного жира, в шкуре или без нее, с прирезями мышечной ткани или без них.

Примечание — В зависимости от технологии изготовления продукт из шпика может быть в соленом, вареном, запеченном, копченом, варено-копченом, копчено-запеченном, жареном и другом виде.

139 **мясные [мясосодержащие] консервы:** Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных [мясных и немясных] ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 % [свыше 5 % до 60 % включительно].

140 **мясорастительные [растительно-мясные] консервы:** Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 30 % до 60 % включительно [свыше 5 % до 30 % включительно].

141 **кусковые мясные [мясосодержащие] консервы:** Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из ингредиентов, измельченных на кусочки массой от 30 до 120 г, тушенные в собственном соку, соусе, бульоне или желе.

142 **рубленые мясные [мясосодержащие] консервы:** Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из ингредиентов, измельченных на кусочки размером от 16 до 25 мм.

143 **фаршевые мясные [мясосодержащие] консервы:** Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из измельченных ингредиентов с размером частиц от 3 до 5 мм или формованных изделий из фарша, сохраняющие форму при извлечении из банки.

Примечание – К формованным фаршевым мясным [мясосодержащим] консервам относят консервированные сосиски, фрикадельки и др.

144 **паштетные мясные [мясосодержащие] консервы:** Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные в виде вязкопластичной измельченной массы, с размером частиц от 0,3 до 0,5 мм.

145 **ветчинные мясные [мясосодержащие] консервы:** Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из выдержанных в посоле массированных мясных [мясных и немясных] ингредиентов, измельченных на куски массой от 50 до 300 г, сохраняющие форму при их извлечении из банки, поддающиеся нарезке на ломтики.

146 **мясосодержащие консервированные первые обеденные блюда:** Мясосодержащие консервы в виде первых обеденных блюд, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ.

147 **мясные [мясосодержащие] консервированные вторые обеденные блюда:** Мясные [мясосодержащие] консервы в виде вторых обеденных блюд, с гарнирами, без гарниров, в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ.

148 **эмульгированные мясные [мясосодержащие] консервы:** Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой эмульгированной текучей массы.

149 **специализированный мясной [мясосодержащий] продукт:** Мясной [мясосодержащий] продукт, соответствующий по составу физиологическим потребностям организма с учетом возраста, патологии, физического состояния и нагрузок, окружающей среды, предназначенный для детского, диетического, функционального питания, питания подростков и молодежи, для беременных и кормящих женщин, спецконтингента.

Примечание – К спецконтингенту относятся космонавты, военнослужащие, спортсмены и др.

150 **мясной [мясосодержащий] продукт диетического питания:** Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, предназначенный для лечебного и профилактического питания с учетом патологии и возраста.

151 **мясной [мясосодержащий] продукт функционального питания:** Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, содержащий биологически активные добавки к пище, оказывающий регулирующее воздействие на организм с учетом патологии, нормализуя его в целом или определенные функции.

152 **мясной [мясосодержащий] продукт детского питания:** Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, предназначенный для питания детей раннего возраста от 5 мес до 3 лет, дошкольного и школьного возраста от 3 до 14 лет.

153 **мясные [мясосодержащие] консервы для питания детей раннего возраста:** Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 40 % [свыше 5 % до 40 %].

154 **мясорастительные [растительно-мясные] консервы для питания детей раннего возраста:** Мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 18 % до 40 % [свыше 5 % до 18 %].

155 **рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат детского питания:** Специализированный рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов не менее 45 % [свыше 5 % до 45 %].

156 **рубленый мясорастительный [растительно-мясной] полуфабрикат детского питания:** Рубленый мясосодержащий полуфабрикат детского питания, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов от 18 % до 40 % [свыше 5 % до 18 %].

157 **гомогенизированный мясной [мясосодержащий] продукт детского питания:** Мясной [мясосодержащий] продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 0,2 мм, предназначенный для питания детей от 5 мес.

158 **пюреобразные мясные [мясосодержащие] консервы детского питания:** Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 1,5 мм, предназначенные для питания детей от 7 мес.

159 **крупноизмельченные мясные [мясосодержащие] консервы детского питания** [Нрк *фаршевые мясные [мясосодержащие] консервы*]**:** Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 3 мм, предназначенные для питания детей старше 9 мес.

160 **кусковые мясные [мясосодержащие] консервы детского питания:** Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы в виде кусочков массой от 5 до 20 г, предназначенные для питания детей старше 1 года.

161 **мясные [мясосодержащие] колбаски детского питания:** Специализированный мясной [мясосодержащий] вареный продукт из колбасного фарша в оболочке или без оболочки диаметром от 14 до 32 мм, предназначенный для питания детей старше 1,5 лет.

162 **пастеризованные мясные [мясосодержащие] колбаски детского питания:** Мясные [мясосодержащие] колбаски детского питания в герметичной упаковке, подвергшиеся пастеризации, обеспечивающей пролонгированные сроки годности, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет.

163 **сушеное мясо:** Мясной продукт в виде обезвоженного физическим методом бескостного мяса, с остаточной массовой долей влаги не более 10 %.

164 **экструдированный мясной [мясосодержащий] продукт:** Мясной [мясосодержащий] продукт, изготовленный методом экструзии из мясных или мясных и немясных [мясных и немясных] ингредиентов.

165 **пищевой бульон:** Пищевой продукт, изготовленный путем варки мяса, субпродуктов, кости, костного остатка, с добавлением жира и вкусо-ароматических добавок.

Примечания

1 Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном, порошкообразном, гранулированном или таблетированном виде.

2 Для выпуска концентрированного, порошкообразного, гранулированного или таблетированного бульона жидкий бульон, соответственно, концентрируют, сушат, гранулируют или таблетируют.

166 **пищевой желатин:** Пищевой продукт в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью, изготовленный из продуктов убоя, содержащих коллаген массовой долей не менее 10 %.

Примечание – Для получения пищевого желатина используют кость крупного рогатого скота, свиную лопатку, сухожилия, обрезки свиных и других шкур.

## Алфавитный указатель терминов

**альбумин пищевой светлый** 72
**альбумин пищевой черный** 73
**аналог мясного продукта** 9
**баранина** 22
**блок из субпродуктов замороженный** 56
**блок мясной** 38
**блюда обеденные вторые консервированные мясные** 147
**блюда обеденные вторые консервированные мясосодержащие** 147
**блюда обеденные первые консервированные мясосодержащие** 146
**буйволятина** 28
**бульон пищевой** 165
**верблюжатина** 27
**ветчина** 134
**генкс** 97
**глухарка** 87
**говядина** 16
**гузенка** 86
**желатин пищевой** 166
**желудок** 55
**жеребятина** 26
**животное убойное** 1
**жир брыжеечный** 64
**жир внутренний** 62
**жир животный пищевой топленый** 66
**жир животный пищевой топленый консервированный** 69
**жир кишечный** 65
**жир курдючный** 60
**жир мездровый** 59
*жир нутряной* 62
*жир оточный* 64
*жир паховый* 61
**жир подкожный** 58
**жир с наполнителями животный пищевой топленый** 68
**жир сборный** 67
**жир щуповой** 61
**жир-сырец** 57
**зельц** 126
**изделие из термически обработанных ингредиентов колбасное** 121
**изделие колбасное** 112
**изделие колбасное вареное** 115
**изделие колбасное фаршированное** 113
**изделие кровяное** 127
**изделие кулинарное мясное** 111
**изделие кулинарное мясосодержащее** 111
**ингредиент мясной** 3
**ингредиент немясной** 4

**кишки-полуфабрикат** 91
**кишки-сырец** 90
**кишки-фабрикат** 93
**книжка** 53
**козлятина** 24
**колбаса вареная** 116
**колбаса варено-копченая** 129
*колбаса летняя* 129
**колбаса ливерная** 123
**колбаса мажущейся консистенции** 132
**колбаса полукопченая** 128
*колбаса сырая* 131
**колбаса сыровяленая** 131
**колбаса сырокопченая** 130
*колбаса твердая* 131
*колбаса твердокопченая* 130
**колбаска вареная** 116
**колбаска варено-копченая** 129
**колбаска мажущейся консистенции** 132
**колбаска полукопченая** 128
**колбаска сыровяленая** 131
**колбаска сырокопченая** 130
**колбаски детского питания мясные** 161
**колбаски детского питания мясные пастеризованные** 162
**колбаски детского питания мясосодержащие** 161
**колбаски детского питания мясосодержащие пастеризованные** 162
**комплект кишок** 81
**конина** 25
**консервы детского питания мясные крупноизмельченные** 159
**консервы детского питания мясные кусковые** 160
**консервы детского питания мясные пюреобразные** 158
*консервы детского питания мясные фаршевые* 159
**консервы детского питания мясосодержащие крупноизмельченные** 159
**консервы детского питания мясосодержащие кусковые** 160
**консервы детского питания мясосодержащие пюреобразные** 158
*консервы детского питания мясосодержащие фаршевые* 159
**консервы для питания детей раннего возраста мясные** 153
**консервы для питания детей раннего возраста мясорастительные** 154
**консервы для питания детей раннего возраста мясосодержащие** 153
**консервы для питания детей раннего возраста растительно-мясные** 154
**консервы мясные** 139
**консервы мясные ветчинные** 145
**консервы мясные кусковые** 141
**консервы мясные паштетные** 144
**консервы мясные рубленые** 142
**консервы мясные фаршевые** 143
**консервы мясные эмульгированные** 148
**консервы мясорастительные** 140
**консервы мясосодержащие** 139

**консервы мясосодержащие ветчинные** 145
**консервы мясосодержащие кусковые** 141
**консервы мясосодержащие паштетные** 144
**консервы мясосодержащие рубленые** 142
**консервы мясосодержащие фаршевые** 143
**консервы мясосодержащие эмульгированные** 148
**консервы растительно-мясные** 140
*копчености* 133
**кость обезжиренная** 79
**кость пищевая** 74
**кость суповая** 77
**кость-паренка** 80
**кровь осветленная** 71
**кровь пищевая** 70
**круг** 84
**кудрявка** 88
**кулак** 75
*курдюк* 60
*летошка* 53
*масса мясная* 41
**мясо** 10
**мясо бескостное** 11
**мясо глубокой заморозки** 37
*мясо дефростированное* 39
**мясо жилованное** 14
**мясо замороженное** 36
**мясо механической дообвалки** 41
**мясо механической обвалки** 41
**мясо на кости** 12
**мясо обваленное** 13
**мясо остывшее** 33
**мясо охлажденное** 34
**мясо парное** 32
*мясо пикальное* 45
**мясо пищевода** 45
**мясо подмороженное** 35
**мясо поросят** 20
**мясо промыслового животного** 31
**мясо размороженное** 39
**мясо сушеное** 163
**мясо телят буйволов** 29
**мясо условно годное** 40
**мясо хрячков** 21
**обрезь мясная** 44
**окорок** 134
**оленина** 30
**остаток костный** 78
**пачка кишок** 95
**пачка мочевых пузырей** 95

**паштет** 122
*полив* 58
**полуфабрикат бескостный** 100
**полуфабрикат бескостный крупнокусковой** 102
**полуфабрикат бескостный мелкокусковой** 103
**полуфабрикат бескостный порционный** 104
**полуфабрикат в тесте** 109
**полуфабрикат кусковой** 99
**полуфабрикат кусковой формованный** 107
**полуфабрикат мясной** 98
**полуфабрикат мясной рубленый** 105
**полуфабрикат мясокостный** 101
**полуфабрикат мясокостный крупнокусковой** 102
**полуфабрикат мясокостный мелкокусковой** 103
**полуфабрикат мясокостный порционный** 104
**полуфабрикат мясосодержащий** 98
**полуфабрикат мясосодержащий рубленый** 105
*полуфабрикат натуральный* 99
**полуфабрикат панированный** 110
**полуфабрикат рубленый формованный** 107
**полуфабрикат фаршированный** 108
**полуфабрикат детского питания мясной рубленый** 155
**полуфабрикат детского питания мясорастительный рубленый** 156
**полуфабрикат детского питания мясосодержащий рубленый** 155
**полуфабрикат детского питания растительно-мясной рубленый** 156
**продукт детского питания мясной** 152
**продукт детского питания мясной гомогенизированный** 157
**продукт детского питания мясосодержащий** 152
**продукт детского питания мясосодержащий гомогенизированный** 157
**продукт диетического питания мясной** 150
**продукт диетического питания мясосодержащий** 150
**продукт из мяса** 133
**продукт из мяса фаршированный** 136
**продукт из мяса формованный** 137
**продукт из шпика** 138
**продукт мясной** 5
**продукт мясной специализированный** 149
**продукт мясорастительный** 7
**продукт мясосодержащий** 6
**продукт мясосодержащий специализированный** 149
**продукт растительно-мясной** 8
**продукт убоя пищевой** 2
**продукт функционального питания мясной** 151
**продукт функционального питания мясосодержащий** 151
**продукт экструдированный мясной** 164
**продукт экструдированный мясосодержащий** 165
**проходник** 85
**пузырь мочевой** 89
**пучок кишок** 94

**раннер** 92
**рингс** 96
*рубашка* 63
**рубец** 51
*сало нутряное* 62
**сальник** 63
*салями* 130, 131
**сардельки** 118
*сбой* 42
**свинина** 19
*сервелат* 129
**сетка** 52
**синюга** 83
*смалец* 68
**сосиски** 117
**студень** 124
**субпродукты пищевые** 42
**субпродукты пищевые мякотные** 43
**субпродукты пищевые мясокостные** 46
**субпродукты пищевые слизистые** 50
**субпродукты пищевые шерстные** 47
**сычуг** 54
**телятина** 17
**телятина молочная** 18
*требуха* 51
**тримминг** 15
**фарш колбасный** 114
**фарш мясной** 106
**фарш мясосодержащий** 106
**хлеб колбасный** 120
*хлеб мясной* 120
**холодец** 125
**цевка** 76
**часть межсосковая** 49
**черева** 82
**шкурка свиная** 48
**шпикачки** 119
**ягнятина** 23

## Приложение А
(справочное)

## Термины и определения общетехнических понятий, необходимых для понимания текста стандарта

А.1 **животное:** Организм, имеющий клеточное строение, обладающий свойством обмена веществ, питающийся готовыми органическими соединениями, не способный синтезировать питательные вещества из неорганических соединений, как правило, активно подвижный.

А.2 **сельскохозяйственное животное:** Домашнее животное, предназначенное для убоя с целью использования на пищевые, медицинские, кормовые, технические цели или для производства изделий легкой промышленности.

А.3 **промысловое животное:** Дикое животное, предназначенное для убоя с целью использования на пищевые, медицинские, кормовые, технические цели или для производства изделий легкой промышленности.

А.4 **полуфабрикат:** Пищевой продукт, подготовленный к реализации, предназначенный к употреблению после тепловой обработки.

А.5 **консервы:** Продукт в герметичной таре, приобретающий стойкость к хранению в результате тепловой обработки.

А.6 **рецептура продукта:** Совокупность ингредиентов, используемых при выработке продукта, в установленных соотношениях.

А.7 **колбасная оболочка:** Оболочка, придающая колбасному изделию определенную форму и выполняющая защитные функции.

Примечание – Колбасная оболочка может быть натуральная кишечная или искусственная.

А.8 **кровь:** Жидкая соединительная ткань, состоящая из клеток и жидкого межклеточного вещества.

А.9 **плазма крови:** Жидкое межклеточное вещество крови.

Примечание – Плазму крови в виде фракции получают при сепарировании стабилизированной крови.

А.10 **форменные элементы крови:** Клетки крови.

Примечания
1 Форменными элементами крови являются эритроциты, лейкоциты, тромбоциты.
2 Форменные элементы крови в виде фракции получают при сепарировании стабилизированной или дефибринированной крови.

А.11 **сыворотка крови:** Фракция крови, полученная при сепарировании дефибринированной крови.

А.12 **тепловая обработка:** Обработка продукта при температуре выше температуры его поверхности.

Примечание – Тепловая обработка продукта включает процессы подсушки, обжарки, варки, бланширования, пассерования, жарки, запекания, копчения, пастеризации, стерилизации, сушки и др.

А.13 **холодильная обработка:** Обработка продукта с целью понижения температуры.

Примечание – Холодильная обработка продукта включает процессы остывания, охлаждения, подмораживания, замораживания и др.

А.14 **термическая обработка:** Совокупность процессов тепловой и холодильной обработки продукта.

А.15 **посол:** Обработка продукта поваренной солью, посолочной смесью или рассолом для придания ему требуемых свойств и устойчивости при хранении.

Примечание – Требуемыми свойствами продукта является влагоудерживающая способность, вкус и аромат, готовность для употребления в пищу и использования при выработке мясных и мясосодержащих продуктов, стойкость при хранении и др.

А.16 **рассол:** Водный раствор поваренной соли в установленном рецептурой количестве.

Примечание – В рассол могут входить: сахар, нитрит и другие ингредиенты в установленных рецептурой количествах.

А.17 **посолочная смесь:** Комплексная пищевая добавка, состоящая из двух или более двух ингредиентов, включающих поваренную соль.

УДК 637.5:006.72:006.354 ОКС 67.120.10 Н00 ОКП 91 8710

Ключевые слова: термин, определение, пищевой продукт убоя, мясной ингредиент, немясной ингредиент, мясной продукт, мясосодержащий продукт, мясорастительный продукт, растительно-мясной продукт, мясо, пищевые субпродукты, жир-сырец, топленый жир, пищевая кровь, кишки, полуфабрикат, колбасное изделие, колбаса, продукт из мяса, консервы

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.М. Капустина*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 11.05.2007. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,20. Тираж 73 экз. Зак. 437. С 4048.

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

gost.e-ecolog.ru