ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

# ПТИЦА БИТАЯ
# И
# ПРОДУКТЫ ПТИЦЕВОДСТВА

Сборник стандартов

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 2 руб.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

gost.e-ecolog.ru

*Издание официальное*

| С. С. С. Р. Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ | ГОСТ 1822—45 |
|---|---|---|
| | ПТИЦА ДОМАШНЯЯ БИТАЯ (тушки кур, индеек, уток, гусей) | Взамен ГОСТ В-1822—42 |
| | | Пищевая промышленность Н16 |

Настоящий стандарт распространяется на тушки домашней птицы (кур, индеек, уток, гусей), выпускаемые с птицеобрабатывающих предприятий, холодильников и складов и реализуемые в торговой сети.

## I. КЛАССИФИКАЦИЯ

1. В зависимости от пола и возраста птицы, тушки кур подразделяют на следующие категории:

а) цыплята—тушки курочек и петушков (в возрасте до 7 месяцев) с нежной кожей, гладкой чешуей на ногах, с хрящевидным отростком грудной кости, с неразвитыми у петушков шпорами, как правило, в виде бугорков; вес обработанной непотрошеной тушки от 500 до 1100 *г*, вес потрошеной тушки от 350 до 750 *г*;

б) молодки —тушки курочек и петушков в возрасте около 1 года с нежной кожей и гладкой чешуей на ногах, шпоры у петушков не длиннее 10 *мм*;

в) куры—тушки кур в возрасте более 1 года, с огрубевшей шероховатой чешуей на ногах;

г) петухи—тушки петухов в возрасте более одного года, с огрубевшей шероховатой чешуей на ногах, шпоры длиннее 10 *мм*.

2. В зависимости от способа обработки тушки всех видов и категорий птицы (куры, индейки, утки и гуси) подразделяют на:

а) непотрошеные—тушки с неудаленными внутренними органами и неотделенными головой и конечностями;

б) полупотрошеные—тушки с удаленным только кишечником;

в) потрошеные—тушки, у которых удалены все внутренности, голова по 2-й шейный позвонок включительно, ноги до коленного сустава и крылья до локтевого сустава.

3. В зависимости от термического состояния тушки подразделяют на:

| Внесен Народным комиссариатом мясной и молочной промышленности СССР | Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 20/VII 1945 г. | Срок введения 1/VIII 1946 г. |
|---|---|---|

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

а) остывшие—подвергшиеся остыванию в течение не менее двух часов,

б) охлажденные—имеющие температуру внутри тушки от 0° до плюс 4°С,

в) мороженые — имеющие температуру внутри тушки не выше минус 6°С.

4. В зависимости от упитанности и качества обработки тушки всех видов и категорий птицы (кроме петухов) подразделяют на сорта:

высший,
первый,
второй,
третий.

Тушки петухов подразделяют на 3 сорта:

первый,
второй,
третий.

## II. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

5. Убой птицы и обработку тушек производят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР с соблюдением ветеринарных и санитарных правил.

Тушки должны быть хорошо обескровленными, чистыми, без каких-либо признаков порчи;

зоб и кишечник должны быть освобождены от остатков пищи и кала, полость рта и клюв—очищены от остатков крови и в полость рта должен быть вложен тампон из белой или серой оберточной бумаги;

голова и шея до 2-го позвонка оставляются в пере и обертываются белой или серой оберточной бумагой;

ноги должны быть чисто вымыты, а у кур и индеек также очищены от известковых наростов;

на тушках гусей, для предохранения жира от позеленения, должен быть сделан в области гузки глубокий треугольный надрез во всю толщу жира;

у тушек кур и индеек допускается удаление зоба путем надреза кожи с последующей зашивкой надреза белыми или суровыми нитками.

6. По упитанности тушки должны удовлетворять следующим требованиям:

| Виды и категории тушек | Характеристика сортов | |
|---|---|---|
| | высший | первый |
| Цыплята | Хорошо развитая мускульная ткань; гребень грудной кости не заметен; значительные отложения подкожного жира в области гузки, на спине сплошной полосой от шеи до гузки, а также в виде полосок по обе стороны груди | Хорошо развитая мускульная ткань; гребень грудной кости слегка заметен; отложения подкожного жира в области гузки и на спине в виде сплошной полоски; жировые отложения на груди могут отсутствовать |
| Молодки | Хорошо развитая мускульная ткань; гребень грудной кости не заметен; сплошные отложения подкожного жира в области гузки и на спине, а также в виде полос по обе стороны груди | Хорошо развитая мускульная ткань; гребень грудной кости слегка заметен; отложения подкожного жира в области гузки и на спине, а также в виде полосок по обе стороны груди |
| Куры и индейки | Отлично развитая мускульная ткань; филей хорошо округленный; сплошные отложения подкожного жира по всей тушке, кроме бедер и боков под крыльями | Хорошо развитая мускульная ткань; филей округленный; гребень грудной кости едва заметен; значительные отложения подкожного жира в области гузки и на спине, а также в виде полос по обе стороны груди |
| Петухи | — | Хорошо развитая мускульная ткань; филей округленный; значительные отложения подкожного жира в области гузки и на спине, а также в виде полос по обе стороны груди |
| Утки и гуси | Отлично развитая мускульная ткань; грудь округленная; обильные отложения подкожного жира по всей тушке; у гусей отложения жира в области гузки должны быть слоем толщиной не менее 1,5 *см* | Хорошо развитая мускульная ткань; гребень грудной кости едва заметен; отложения подкожного жира розным слоем покрывают всю тушку, кроме бедер и крыльев; большие отложения жира в области гузки |

*Продолжение*

| Виды и категории тушек | Характеристика сортов | |
|---|---|---|
| | второй | третий |
| Цыплята | Удовлетворительно развитая мускульная ткань; гребень грудной кости выделяется; небольшие отложения подкожного жира в области гузки и на спине в виде узкой, местами прерывающейся полоски | Менее удовлетворительно развитая мускульная ткань; гребень грудной кости значительно выделяется; отложения подкожного жира в виде следов только в области гузки.<br>Допускается отсутствие жировых отложений при наличии вполне удовлетворительно развитой мускульной ткани |
| Молодки | Удовлетворительно развитая мускульная ткань; гребень грудной кости выделяется; небольшие отложения подкожного жира в области гузки и на спине, от шеи до гузки, в виде полоски, прерывающейся на уровне крыльев | Менее удовлетворительно развитая мускульная ткань; гребень грудной кости значительно выделяется; отложения подкожного жира в виде следов только в области гузки.<br>Допускается отсутствие жировых отложений при наличии вполне удовлетворительно развитой мускульной ткани. |
| Куры и индейки | Удовлетворительно развитая мускульная ткань; гребень грудной кости может слегка выделяться; отложения подкожного жира в области гузки и на спине в виде непрерывной полоски от шеи до гузки | Менее удовлетворительно развитая мускульная ткань; гребень грудной кости выделяется; незначительные отложения подкожного жира в области гузки.<br>Допускаются тушки со следами жировых отложений в области гузки при наличии вполне удовлетворительно развитой мускульной ткани |
| Петухи | Вполне удовлетворительно развитая мускульная ткань; гребень грудной кости может слегка выделяться; отложения подкожного жира в области гузки и на спине в виде непрерывной полоски от шеи до гузки | Менее удовлетворительно развитая мускульная ткань; гребень грудной кости выделяется, незначительные отложения подкожного жира в области гузки.<br>Допускаются тушки со следами жировых отложений в области гузки при наличии вполне удовлетворительно развитой мускульной ткани |

*Продолжение*

| Виды и категории тушек | Характеристика сортов | |
|---|---|---|
| | второй | третий |
| Утки и гуси | Удовлетворительно развитая мускульная ткань; гребень грудной кости незначительно выделяется; отложения подкожного жира покрывают всю тушку, кроме бедер, крыльев и боков | Менее удовлетворительно развитая мускульная ткань; гребень грудной кости выделяется; незначительные отложения жира в области гузки. |

Примечание. Тушки петухов в возрасте более 2 лет со шпорой длиннее 15 *мм*, независимо от упитанности, в первый сорт не допускаются.

7. По внешнему виду тушки птицы всех видов и категорий должны удовлетворять следующим требованиям: кожа чистая, без остатков пера и пеньков, без ссадин, порывов, пятен и кровоподтеков.

Допускаются следующие отклонения:

| В сортах | | | |
|---|---|---|---|
| высшем | первом | втором | третьем |
| Единичные легкие ссадины, только не на филее | Единичные пеньки на спине, единичные легкие ссадины, не более двух порывов кожи, длиной не более 1 *см* каждый. Ссадины и порывы на филее не допускаются | Незначительная пеньковатость, слабые пятна (синяки), легкие ссадины, порывы кожи, длиной не более 1 *см* каждый | Недостаточно чистая ощипка с остатками пеньков ссадины, царапины, порывы кожи, пятна, небольшие кровоподтеки |

Примечания:

1. Отклонения, предусмотренные для 2-го и 3-го сортов, допускаются в пределах, не ухудшающих резко товарного вида тушек.

2. Тушки, дважды замороженные, с изменившимся цветом, или сильно деформированные, независимо от упитанности и качества обработки, в высший и первый сорт не допускаются.

3. Тушки, отвечающие по упитанности требованиям высшего, первого или второго сортов, но не удовлетворяющие данному сорту по обработке и внешнему виду, понижаются на один сорт.

8. Тушки, не удовлетворяющие требованиям 3-го сорта по обработке или упитанности (сплошная пеньковатость, сильные кровоподтеки, большие срывы кожи, потеря товарного вида вследствие сильной деформации или потемнения, тощие (сухари), поврежденные грызунами или с признаками порчи (плесень, позеленение, ослизнение, посторонний запах), к реализации в торговой сети не допускаются.

## III. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА

9. Оценку качества тушек производит Государственная мясная инспекция по качеству перед выпуском тушек из птицеобрабатывающих предприятий и холодильников.

В случае отсутствия инспекторского пункта оценку качества производит отдел производственно-ветеринарного контроля предприятия.

## IV. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ПАСПОРТИЗАЦИЯ

10. Клеймение и упаковку тушек, а также маркировку тары производят по технологической инструкции Наркоммясомолпрома СССР.

11. На каждой выпускаемой в реализацию тушке или на бумажной обертке ее головы должна иметься марка или штамп с указанием наименования птицеобрабатывающей организации и сорта тушки.

12. Тушки птицы, как правило, выпускаются в реализацию обернутыми до коленных суставов в белую или серую оберточную бумагу.

Допускается выпуск тушек без обертки бумагой, но с обязательной прокладкой между каждой тушкой в ящике полоски пергамента или подпергамента.

13. Тушки птицы упаковывают в ящики, отвечающие требованиям ОСТ НКЛес 310.

Ящики должны быть прочные, сухие, чистые, без плесени и постороннего запаха.

Тушки упаковывают в ящики отдельно по видам (куры, индейки, утки, гуси), категориям (цыплята, молодки, куры, петухи), сортам, способу обработки (непотрошеные, полупотрошеные, потрошеные).

В ящик упаковывают следующее количество тушек:

кур — 12 или 20,
индеек — 5 » 6,
уток — 6 » 12,
гусей — 5 » 6.

В каждом ящике тушки должны быть подобраны так, чтобы они имели приблизительно одинаковый вес с максимальной разницей в весе для кур и уток не более 200 *г*, а для индеек и гусей не более 500 *г*. Вес нетто тушек в ящике должен быть подобран так, чтобы он выражался в целых килограммах.

Дно и стенки ящика выстилаются белой или серой оберточной бумагой, выступающими концами которой тушки закрываются сверху.

14. Каждый ящик должен быть четко маркирован прочной, непахнущей краской при помощи трафарета или штампа с указанием следующих данных:

а) наименования наркомата, главка, предприятия,
б) вида, категории, сорта и способа обработки тушек,
в) количества тушек,
г) веса нетто,
д) «ГОСТ 1822—45».

В каждый ящик под крышку должен быть вложен ярлык с указанием наименования птицеобрабатывающего предприятия или холодильника, производившего пересортировку, категории и сорта птицы, количества тушек, веса нетто и фамилий сортировщика и весовщика.

15. Каждая отгружаемая партия битой птицы сопровождается сертификатом Государственной мясной инспекции по качеству или удостоверением о качестве, выдаваемым отделом производственно-ветеринарного контроля предприятия.

В сертификате или удостоверении о качестве указывают:

а) наименование отправителя и получателя,
б) номер транспортного документа,
в) количество мест упаковки, количество тушек и вес нетто по каждому виду, категории, сорту, способу обработки и термическому состоянию.

## V. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

16. Под партией понимают количество мест битой птицы, оформленное одним сертификатом или удостоверением о качестве и предъявляемое к одновременной сдаче-приемке.

17. Приемку производят по сертификату или удостоверению о качестве путем осмотра наружного состояния тары, проверки качества и веса.

Для проверки качества битой птицы отбирают выборочным порядком, по усмотрению приемщика, и вскрывают 10% ящиков от каждого сорта.

Для проверки веса отбирают выборочным порядком 5% всего количества мест партии.

## СОДЕРЖАНИЕ


| | Стр. |
|---|---|
| ГОСТ 1822—45 Птица домашняя битая (тушки кур, индеек, уток, гусей) | 1 |
| ОСТ 3185 Дичь пернатая лесная битая замороженная | 9 |
| ГОСТ 1635—46 Яйца куриные | 12 |
| ОСТ НКММП 7 Яичные продукты мороженые | 20 |
| ГОСТ 2858—45 Яичный порошок | 33 |


gost.e-ecolog.ru

Л102037. Стандартгиз. Подп. к печ. 17/VI—1947 г. 2½ п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 1220