ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

ГОСТ 18447—91

Издание официальное

22 р. 80 к. БЗ 7—91/857

КОМИТЕТ СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ СССР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.525:001.4:003.354 Группа Н00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Термины и определения

Products of poultry meat.
Terms and definitions

ГОСТ
18447—91

ОКП 9210

Дата введения 01.07.92

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий продуктов разделки потрошеной тушки птицы и групп продукции из мяса птицы.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по переработке мяса птицы, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

Настоящий стандарт должен применяться совместно с ГОСТ 16367 и ГОСТ 18158.

1. Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

2. Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации.

3. 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 данном стандарте.

В случае, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приводится и вместо него ставится прочерк.

4. В стандарте приведен алфавитный указатель терминов.

5. Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы — светлым.

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1991

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР

1. ПРОДУКТЫ РАЗДЕЛКИ ПОТРОШЕНОЙ ТУШКИ ПТИЦЫ

1 **потрошеная тушка птицы:** Тушка птицы без внутренних органов, головы, шеи, ног.

Примечание. В международной практике термину «потрошеная тушка птицы» соответствует термин «грилфертиг»

2 **часть (потрошеной) тушки птицы:** Отделенная от потрошеной тушки птицы часть, полученная в результате разделки в соответствии с принятой схемой

3 **половина (потрошеной) тушки птицы;** полутушка птицы: Часть потрошеной тушки птицы, полученная в результате разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости.

Примечание. Киль грудной кости и/или позвоночник могут оставаться у любой из половин

4 **передняя часть (потрошеной) тушки птицы:** Часть потрошеной тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки тушки по линии, проходящей примерно между грудным и поясничным позвонками и около среднего отростка грудной кости при сохранении целостности грудных мышц

5 **задняя часть (потрошеной) тушки птицы:** Часть потрошеной тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки тушки по линии, проходящей примерно между грудным и поясничным позвонками и около среднего отростка грудной кости при сохранении целостности бедренных мышц

6 **четвертина (потрошеной) тушки птицы:** Часть потрошеной тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки половины тушки, разделки передней или задней части тушки вдоль позвоночника и киля грудной кости

7 **грудная часть тушки птицы:** Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из грудной кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной, жировой тканями.

Примечание. Здесь и далее в пп. 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22 в определениях понятий частей тушки жировая ткань может отсутствовать как составная часть

8 **филе тушки птицы:** Часть потрошеной тушки сухопутной птицы, состоящая из грудных мышц, отделенных от кости

9 **большое филе тушки птицы:** Часть филе тушки птицы, состоящая из большой грудной мышцы

10 **малое филе тушки птицы:** Часть филе тушки птицы, состоящая из глубокой грудной мышцы

11 **окорочок тушки птицы:** Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мышечной, соединительной, жировой тканями

12 **бедро тушки птицы:** Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной, жировой тканями

13 **голень тушки птицы:** Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мышечной, соединительной, жировой тканями

14 **крыло тушки птицы:** Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей и костей кисти с прилегающими к ним мышечной, соединительной, жировой тканями

15 **плечевая часть крыла тушки птицы:** Часть крыла тушки птицы, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной, жировой тканями

16 **локтевая часть крыла тушки птицы:** Часть крыла тушки птицы, состоящая из локтевой, лучевой и костей кисти с прилегающими к ним мышечной, соединительной, жировой тканями

17 **кисть крыла (тушки птицы):** Часть крыла тушки птицы, состоящая из запястных, пястно-запястной костей и пальцев с прилегающими к ним мышечной, соединительной и жировой тканями

18 **обработанная шея птицы; шея:** Часть тушки птицы, состоящая из шейных позвонков с прилегающими к ним мышечной, соединительной и жировой тканями, без трахеи и пищевода.

Примечание. Обработанная шея птицы может быть без кожи

19 **спинка (тушки птицы):** Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из позвоночного столба с прилегающими к нему костями, мышечной, соединительной, жировой тканями.

Примечание. Спинка тушки птицы может быть разделена на переднюю и заднюю части

20 **позвоночная часть тушки птицы:** Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из позвоночного столба с прилегающими к нему мышечной, соединительной, жировой тканями

21 **каркас (тушки птицы):** Часть потрошеной тушки птицы после отделения окорочков, крыльев и филе

22 **гузка:** Часть потрошеной тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним мышечной, соединительной, жировой тканей и копчиковой железой

23 **эпифиз (тушки птицы):** Часть тушки птицы, состоящая из суставного конца длинной трубчатой кости с прилегающей к нему соединительной тканью

24 **обваленное мясо птицы:** Мясо птицы, отделенное от костей

25 **кусковое мясо птицы:** Обваленное мясо птицы с кожей или без нее в виде отдельных кусков без грубых сухожилий и остатков костной ткани

26 **мясо птицы механической обвалки:** Обваленное мясо птицы, полученное методом сепарирования на машинах

27 **птичий костный остаток:** Продукт, полученный в процессе механической обвалки мяса птицы и состоящий, в основном, из костной ткани

2. ПОЛУФАБРИКАТЫ И ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

28 **полуфабрикат из мяса птицы:** Полуфабрикат из мяса и/или птичьих субпродуктов, предназначенный для изготовления продуктов, готовых к употреблению

29 **натуральный полуфабрикат из мяса птицы:** Полуфабрикат, определенной формы и/или массы, изготовленный из целой потрошеной тушки или отдельных ее частей с костями или без них

30 **рубленый полуфабрикат из мяса птицы:** Полуфабрикат различной формы и массы, изготовленный из измельченного обваленного мяса птицы с добавлением других компонентов, предусмотренных рецептурой

31 **панированный полуфабрикат из мяса птицы:** —

32 **пельмени из мяса птицы:** Полуфабрикат установленной формы из пресного теста с начинкой, в рецептуре которой основным компонентом является измельченное обваленное мясо птицы

33 **кулинарное изделие из мяса птицы:** Изделие из мяса и/или птичьих субпродуктов, подвергнутое тепловой кулинарной обработке и готовое к употреблению

34 **птичий паштет:** Кулинарное изделие пастообразной консистенции, приготовленное из мяса и/или птичьих субпродуктов с добавлением других компонентов

35 **птичье заливное:** Кулинарное изделие, охлажденное в форме, приготовленное из предварительно обработанных кусочков вареного мяса птицы без костей, залитых концентрированным прозрачным бульоном, желирующим при охлаждении.

Примечание Кусочки мяса могут быть оформлены продуктами растительного происхождения, например зеленым горошком, кусочками лимона

36 **птичий колбасный фарш:** Колбасный фарш, основным компонентом которого является обваленное мясо и/или птичьи потроха

37 **птичья колбаса:** Изделие из птичьего колбасного фарша в оболочке или без оболочки определенной формы, подвергнутое тепловой или другой специальной обработке до готовности к употреблению

38 **птичий студень:** Изделие, охлажденное в форме или оболочке, приготовленное из измельченного вареного мяса и/или птичьих субпродуктов без костей с добавлением бульона, желирующего при охлаждении

39 **копченое изделие из мяса птицы:** Изделие из мяса птицы, доведенное до готовности к употреблению с использованием посола и копчения

40 **запеченное изделие из мяса птицы:** Изделие из мяса птицы, доведенное до готовности к употреблению с использованием посола и запекания

41 **копчено-запеченное изделие из мяса птицы:** Изделие из мяса птицы, доведенное до готовности к употреблению с использованием посола, копчения и запекания

42 **птичьи консервы:** Пищевые стерилизованные или пастеризованные продукты в герметичной таре, основным компонентом которых являются мясо и/или птичьи субпродукты

43 **птичьи консервы-паштеты:** Консервы пастообразной консистенции, приготовленные из мяса и/или птичьих субпродуктов с добавлением других компонентов

44 **птичьи фаршевые консервы:** Консервы, приготовленные из птичьего колбасного фарша

45 **птичьи мясо-растительные консервы.** Консервы, приготовленные из мяса и/или птичьих субпродуктов с добавлением овощей и/или круп

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

бедро тушки птицы 12
голень тушки птицы 13
гузка 22
заливное птичье 35
изделие из мяса птицы запеченное 40
изделие из мяса птицы копченое 39
изделие из мяса птицы копчено-запеченное 41
изделие из мяса птицы кулинарное 33
каркас 21
каркас (тушки птицы) 21
кисть 17
кисть крыла (тушки птицы) 17
колбаса птичья 37
консервы птичьи мясо-растительные 45
консервы-паштеты птичьи 43
консервы птичьи 42
консервы птичьи фаршевые 44
крыло тушки птицы 14
мясо птицы кусковое 25
мясо птицы механической обвалки 26
мясо птицы обваленное 24
окорочок тушки птицы 11
остаток костный птичий 27
паштет птичий 34
пельмени из мяса птицы 32
половина (потрошеной) тушки птицы 3
половина тушки птицы 3
полутушка птицы 3
полуфабрикат из мяса птицы 28
полуфабрикат из мяса птицы натуральный 29
полуфабрикат из мяса птицы панированный 31
полуфабрикат из мяса птицы рубленый 30
спинка 19
спинка (тушки птицы) 19
студень птичий 38
тушка птицы потрошеная 1
фарш колбасный птичий 36
филе тушки птицы 8
филе тушки птицы большое 9
филе тушки птицы малое 10
часть крыла тушки птицы локтевая 16
часть крыла тушки птицы плечевая 15
часть (потрошеной) тушки птицы 2
часть (потрошеной) тушки птицы задняя 5
часть (потрошеной) тушки птицы передняя 4
часть тушки птицы 2
часть тушки птицы грудная 7
часть тушки птицы задняя 5
часть тушки птицы передняя 4
часть тушки птицы позвоночная 20
четвертина (потрошеной) тушки птицы 6
четвертина тушки птицы 6
шея 18
шея птицы обработанная 18
эпифиз 23
эпифиз (тушки птицы) 23

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Всесоюзным производственно-научным объединением по производству и переработке продукции птицеводства

РАЗРАБОТЧИКИ

В. В. Гущин, канд. техн. наук, **Б. В. Кулишев**, канд. техн. наук; **М. М. Павликова** (*руководитель разработки*); **В. И. Мягкова**; **Н. Ф. Ковальчук**; **В. А. Гоноцкий**, канд. хим. наук; **И. Л. Стефанова**, канд. техн. наук; **В. Н. Махонина**, канд. техн. наук; **В. А. Абалдова**, канд. техн. наук; **В. Н. Попков**, канд. биол. наук

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 17.10.91 № 1621

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 18447—73**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который сделана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 16367—86	Вводная часть
ГОСТ 18158—72	Вводная часть

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *О. Н. Никитина*
Корректор *В. И. Кануркина*

Подп. в печ. 12.12.91 0,5 усл. п. л. 0,5 усл. кр.-отт. 0,47 уч.-изд. л.
Тир. 920 экз. Цена 22 р. 80 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник», Москва, Лялин пер., 6. Зак. 658

gost.e-ecolog.ru