Группа Н00

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Термины и определения

Poultry-processing indusrty.
Terms and definitions

ГОСТ 16367—86*

МКС 01.040.67
67.120.20
ОКП 92 1160, 92 1890, 92 1990

Дата введения 01.01.88

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области птицеперерабатывающей промышленности.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы, входящих в сферу действия стандартизации или использующих результаты этой деятельности.

Настоящий стандарт должен применяться совместно с ГОСТ 18158, ГОСТ 18447** и ГОСТ 18473. Стандартизованные термины и их определения приведены в таблице.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Применение терминов — синонимов стандартизованного термина не допускается. Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в стандарте в качестве справочных и обозначены пометой «Ндп».

Для отдельных стандартизованных терминов в стандарте приведены в качестве справочных краткие формы, которые разрешается применять в случаях, исключающих возможность их различного толкования.

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

В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не приведено и в графе «Определение» поставлен прочерк.

В стандарте приведен алфавитный указатель содержащихся в нем терминов.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткая форма — светлым, а недопустимые синонимы — курсивом.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52313—2005 (кроме пп. 1—22, 24, 25, 33, 34, 39—54, 73—80).

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52313—2005.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

Термин	Определение
	ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ
1. **Птица для убоя** Птица	Сельскохозяйственная птица для промышленной переработки. Примечание. Птица подразделяется на сухопутную: куры, индейки, цесарки, перепела; и водоплавающую: утки, гуси
2. **Живая масса птицы**	Масса птицы в момент взвешивания
3. **Скидка с живой массы птицы**	Установленная величина снижения живой массы птицы при сдаче — приемке
4. **Предубойная масса птицы**	Живая масса птицы при сдаче — приемке с учетом скидки или без нее
5. **Упитанность птицы**	Степень развития мышечной и жировой ткани птицы
6. **Предубойная выдержка птицы** Ндп. *Просидка* *Предубойное голодание* *Голодная выдержка*	Содержание птицы без корма перед сдачей на убой в течение установленного времени с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого
7. **Электрооглушение птицы**	Воздействие на организм птицы электротоком перед убоем, в результате чего птица теряет способность к движению при сохранении работы сердца
8. **Убой птицы** Ндп. *Забой птицы* *Зарез птицы*	Перерезание вен и артерии птицы с последующим обескровливанием в промышленных условиях
9. **Внутренний способ убоя птицы** Ндп. *Убой «врасщеп»*	Убой птицы, заключающийся в перерезании через ротовую полость кровеносных сосудов в месте соединения яремной и мостовой вен
10. **Наружный способ убоя птицы**	Убой птицы, заключающийся в перерезании кожи шеи, яремной вены и сонной артерии
11. **Обескровливание птицы**	Вытекание крови при убое птицы в течение установленного времени
12. **Контрольный убой птицы**	Убой птицы для определения упитанности живой птицы и наличии в зобе корма и твердых включений при возникновении разногласий
13. **Переработка птицы** Ндп. *Боенская обработка птицы*	Ряд технологических операций, в результате которых из убитой птицы получают пищевые и непищевые продукты убоя
13а. Перо птицы	Роговое образование кожи птицы, состоящее из стержня и опахала
13б. Очин пера птицы	Нижняя полая часть стержня пера птицы, не несущая опахала
13в. Пух птицы	Роговое образование кожи птицы, состоящее из сильно укороченного или почти незаметного стержня, несущего мягкие, не скрепленные между собой лучеобразно расходящиеся бородки
13г. Оперение птицы	Перовой или перо-пуховой покров птицы
13а—13г. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**	
14. **Шпарка птицы** Ндп. *Полушпарка* *Полуошпаривание*	Тепловая обработка обескровленной птицы горячей водой или паровоздушной смесью с целью ослабления удерживаемости пера в коже птицы. Примечание. Дополнительная шпарка головы, шеи и крыльев убитой птицы при более высокой температуре называется подшпаркой
15. **Ощипка убитой птицы**	Удаление оперения с убитой птицы после шпарки. Примечание. Удаление остатков оперения с убитой птицы после ощипки называется доощипкой

Термин	Определение
16. **Тушка птицы** Ндп. *Битая птица* *Свежезабитая птица* *Свежеубитая птица*	Обескровленная птица, с которой удалено оперение
17. **Воскование тушки птицы** Ндп. *Восковой способ снятия оперения* *Восковая ощипка*	Обработка поверхности тушки водоплавающей птицы легкоплавящейся и быстрозастывающей восковой массой установленного состава с целью удаления пеньков и остатков оперения
18. **Опалка тушки птицы**	Удаление волосовидного пера с поверхности тушки птицы пламенем
19. **Полупотрошение тушки птицы**	Удаление из тушки птицы кишечника с клоакой, яйцевода, сформировавшегося яйца. Примечание. После полупотрошения получают полупотрошеную тушку
20. **Потрошение тушки птицы** Ндп. *Нутровка*	Удаление из тушки птицы внутренних органов, а также отделение головы, шеи и ног. Примечание. После потрошения получают потрошеную тушку или потрошеную тушку с комплектом потрохов и шеей
21. **Зачистка тушки птицы** Ндп. *Туалет тушки птицы*	Удаление с внешней и внутренней поверхностей тушки птицы загрязнений и дефектов
22. **Формование тушки птицы**	Придание тушке птицы формы, удобной для упаковывания и улучшающей ее товарный вид
23. **Мясо птицы**	Совокупность мышечной, жировой, соединительной ткани с кожей и костями или без них. Примечание. Мясо птицы вырабатывается в виде полупотрошеной, потрошеной с комплектом потрохов и шеей, потрошеной тушки птицы или продуктов ее разделки
(Измененная редакция, Изм. № 1).	
24. **Мясо молодой птицы**	Мясо цыплят, цыплят-бройлеров, утят, гусят, индюшат и цесарят с неокостеневшим, хрящевидным килем грудной кости, с нежной эластичной кожей на тушке
25. **Мясо взрослой птицы**	Мясо кур, уток, гусей, индеек и цесарок с окостеневшим, твердым килем грудной кости
26. **Парное мясо птицы**	Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки птицы, температура которого в толще грудных мышц выше 25 °С
27. **Остывшее мясо птицы**	Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц не выше 25 °С
28. **Охлажденное мясо птицы**	Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц от 0 °С до 4 °С
29. **Подмороженное мясо птицы**	Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц от минус 2 °С до минус 3 °С
30. **Мороженое мясо птицы**	Мясо птицы, температура которого в толще грудных мышц не выше минус 8 °С
31. **Размороженное мясо птицы** Ндп. *Дефростированное мясо птицы*	Мясо птицы, оттаявшее до температуры в толще грудных мышц минус 1 °С и выше
32. **Свежее мясо птицы**	Мясо птицы без признаков порчи, определяемых органолептическими, химическими и микроскопическими методами

Термин	Определение
33. Категория тушки птицы	Характеристика качества полупотрошеной, потрошеной с комплектом потрохов и шеей, потрошеной тушки птицы в зависимости от упитанности, целостности костной системы и качества обработки
(Измененная редакция, Изм. № 1).	
34. **Фасованное мясо птицы** Ндп. *Битая фасованная птица* *Расфасованная птица*	Потрошеная тушка птицы или ее часть в потребительской таре с указанием массы нетто
35. **(Исключен, Изм. № 1).**	
36. Птичьи потроха	Обработанные печень, сердце и мышечный желудок
(Измененная редакция, Изм. № 1).	
36а. Обработанная голова птицы	Промытая голова тушки птицы, отделенная от шеи, трахеи, пищевода с глазами и клювом или без них
36б. Обработанные ноги птицы	Ноги тушки птицы, отделенные в области заплюсневого сустава, очищенные, освобожденные от рогового слоя эпидермиса, предназначенные для пищевых целей
36в. Птичьи субпродукты	Обработанные продукты потрошения и разделки тушки птицы: потроха, шея, голова, ноги и крылья
36а—36в. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**	
37. Птичий жир-сырец Ндп. *Сало-сырец*	Жировая ткань, полученная при переработке тушки птицы
37а. Птичий внутренний жир	Жир-сырец брюшной полости тушки птицы
(Измененная редакция, Изм. № 1).	
38. **Птичий пищевой топленый жир** Ндп. *Жир-топец* *Сало топленое*	Пищевой жир, полученный путем вытапливания жира-сырца птицы
39. Птичье масло	Масло, полученное из птичьего жира-сырца путем вытапливания, рафинации и фракционирования
38, 39. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**	
40. **Технические отходы переработки птицы**	Сырье, получаемое при переработке птицы, не имеющее пищевого и специального назначения и используемое для производства кормов
41. **Потери при убое и переработке птицы** Ндп. *Неликвиды*	Потери, определяемые по разности между предубойной массой птицы и суммой масс пищевых и непищевых продуктов, полученных в процессе убоя и переработки птицы
42. **Выход мяса птицы**	Масса мяса, выраженная в процентах к предубойной массе птицы
43. **Усушка мяса птицы** Ндп. *Естественная убыль мяса птицы*	Уменьшение массы мяса птицы в результате испарения влаги в процессе охлаждения, замораживания и хранения
ДЕФЕКТЫ ТУШЕК ПТИЦЫ	
44. **Намин на тушке птицы**	Дефект, возникающий на киле грудной кости, характеризующийся уплотнением или вздутием кожи и подкожного мышечного слоя на тушке птицы
(Измененная редакция, Изм. № 1).	

Термин	Определение
45. **Подсид на тушке птицы**	Дефект, характеризующийся наличием на грудной и брюшной части тушки птицы участков со стертыми очинами перьев или с повреждением верхних слоев кожи
46. **Расклев на тушке птицы**	Дефект, характеризующийся повреждением кожи тушки птицы без наличия воспалительного процесса, возникающий при расклевывании
47. **Дерматит на тушке птицы**	Дефект, характеризующийся воспалением кожи
48. **Точечное кровоизлияние на тушке птицы**	Дефект, характеризующийся скоплением в коже тушки птицы крови, излившейся из капилляров, не превышающий в диаметре 3 мм
49. **Кровоподтек на тушке птицы**	Дефект, характеризующийся подкожным или внутримышечным кровоизлиянием в результате травматического повреждения
(Измененная редакция, Изм. № 1).	
50. **Ссадина на тушке птицы**	Дефект, характеризующийся наличием механического повреждения верхних слоев кожи тушки птицы
51. **Царапина на тушке птицы**	Дефект, характеризующийся наличием механического повреждения верхних и более глубоких слоев кожи тушки птицы в виде узкой полоски
52. **Разрыв кожи на тушке птицы** Ндп. *Порыв*	Дефект, характеризующийся наличием механического повреждения всех слоев кожи в виде узкой полоски без повреждения мышечной ткани
51, 52. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**	
52а. Пенек пера на тушке птицы Ндп. Щетинки	Роговое образование кожи тушки птицы, развившееся из перьевого зачатка до образования опахала
52б. Волосовидное перо птицы Ндп. *Волос* Ворсинки Нитевидные перья	—
52а, 52б. **(Введены дополнительно. Изм. № 1).**	
53. **Перешпарка тушки птицы** Ндп. *Тепловой ожог*	Дефект, характеризующийся слущиванием эпидермиса кожи тушки птицы без повреждения мышечной ткани с возможным последующим изменением цвета кожи
54. **Холодильный ожог тушки птицы**	Дефект, характеризующийся появлением характерных светлых пятен на коже тушки птицы, вызванных местным высушиванием поверхностного слоя кожи мороженой тушки и птицы
53, 54. **(Измененная редакция, Изм. №1).**	
ПЕРО-ПУХОВОЕ СЫРЬЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ	
55—72. **(Исключены, Изм. № 1).**	
Яичные продукты	
73. Яичные продукты	Продукты, пригодные для употребления в пищу и содержащие составные части вскрытых яиц. Примечание. Яичные продукты могут содержать некоторые разрешенные добавки, необходимые для изготовления продукта

Термин	Определение
74. **Яичная масса** Ндп. *Яйцемасса*	Смесь белка и желтка яйца в естественной пропорции, отделенная от скорлупы
75. Яичный меланж	Перемешанная установленным методом яичная масса
76. Яичный желток	Освобожденная от скорлупы и белка яиц однородная желточная масса
77. Яичный белок	Освобожденная от скорлупы и желтка яиц однородная белковая масса
78. Жидкие яичные продукты	Яичный меланж, яичный желток и яичный белок в жидком состоянии без разбавления или сгущения
79. Мороженые яичные продукты	Жидкие яичные продукты в замороженном состоянии
80. Сухие яичные продукты	Порошкообразные гранулированные продукты, изготовленные из жидких или мороженых яичных продуктов путем обезвоживания
73—80. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**	
81—82. **(Исключены, Изм. № 1).**	

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

Белок яичный 77
Волос 52б
Ворсинки 52б
Воскование тушки птицы 17
Выдержка голодная 6
Выдержка птицы предубойная 6
Выход мяса птицы 42
Голова птицы обработанная 36а
Голодание предубойное 6
Дерматит на тушке птицы 47
Желток яичный 76
Жир птичий внутренний 37а
Жир птичий топленый пищевой 38
Жир-сырец птичий 37
Жир-топец 38
Забой птицы 8
Зарез птицы 8
Зачистка тушки птицы 21
Категория тушки птицы 33
Кровоизлияние точечное на тушке птицы 48
Кровоподтек на тушке птицы 49
Масло птичье 39
Масса птицы живая 2
Масса птицы предубойная 4
Масса яичная 74
Меланж яичный 75
Мясо взрослой птицы 25
Мясо молодой птицы 24
Мясо птицы 23
Мясо птицы дефростированное 31
Мясо птицы мороженое 30
Мясо птицы остывшее 27
Мясо птицы охлажденное 28
Мясо птицы парное 26
Мясо птицы подмороженное 29
Мясо птицы размороженное 31
Мясо птицы свежее 32
Мясо птицы фасованное 34
Намин на тушке птицы 44
Неликвиды 41
Ноги птицы обработанные 36б
Нутровка 20
Обескровливание птицы 11
Обработка птицы боенская 13
Ожог тепловой 53
Ожог тушки птицы холодильный 54
Опалка тушки птицы 18
Оперение птицы 13г
Отходы переработки птицы технические 40
Очин пера птицы 13б
Ощипка восковая 17
Ощипка убитой птицы 15
Пенек пера на тушке птицы 52а
Переработка птицы 13
Перешпарка тушки птицы 53
Перо птицы 13а
Перо птицы волосовидное 52б
Перья кроющие 62
Перья нитевидные 52б
Подсид на тушке птицы 45
Полуошпаривание 14

Полупотрошение тушки птицы 19
Полушпарка 14
Порыв 52
Потери при убое и переработке птицы 41
Потроха птичьи 36
Потрошение тушки птицы 20
Продукты яичные сухие 80
Продукты яичные 73
Продукты яичные жидкие 78
Продукты яичные мороженые 79
Просидка 6
Птица 1
Птица битая 16
Птица битая фасованная 34
Птица для убоя 1
Птица расфасованная 34
Птица свежезабитая 16
Птица свежеубитая 16
Пух птицы 13в
Разрыв кожи на тушке птицы 52
Расклев на тушке птицы 46
Сало-сырец 37
Сало топленое 38
Скидка с живой массы птицы 3
Сорт мясо птицы 33
Способ снятия оперения восковой 17
Способ убоя птицы внутренний 9
Способ убоя птицы наружный 10
Ссадина на тушке птицы 50
Субпродукты птичьи 36в
Туалет тушки птицы 21
Тушка птицы 16
Убой «врасщеп» 9
Убой птицы 8
Убой птицы контрольный 12
Убыль мяса птицы естественная 43
Упитанность птицы 5
Усушка мяса птицы 43
Формирование тушки птицы 22
Царапина на тушке птицы 51
Шпарка птицы 14
Щетинки 52а
Электрооглушение птицы 7
Яйцемасса 74

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   В.В. Гущин, М.М. Павликова, А.Н. Гусева, Г.А. Степанова, Н.В. Сазонова, А.И. Хорева, Р. М. Афанасенко, В.И. Мягкова, И.И. Маковеев, Л.А. Соколова, И.И. Карпеев, Н.С. Митрофанов, Н.П. Давыдова, Л. В. Булгакова, С.С. Кругалев, Т.И. Петрова, А.А. Гусев, Г.П. Ковалева

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19.12.86 № 4133**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 16367—70**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 18158—72	Вводная часть
ГОСТ 18447—91	Вводная часть
ГОСТ 18473—88	Вводная часть

5. **ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в октябре 1991 г. (ИУС 1—92)**

gost.e-ecolog.ru