

Н А Ц И О Н А Л Ь Н Ы Е С Т А Н Д А Р Т Ы

# ПЕРЕРАБОТКА МЯСНЫХ, МОЛОЧНЫХ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ

## Термины и определения

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2008

УДК 637.544:006.354  
001.4:664.951:006.354

О Т СТАНДАРТИНФОРМ

Сборник «Переработка мясных, молочных и рыбных продуктов. Термины и определения» содержит стандарты, утвержденные до 1 октября 2005 г.

В стандарты внесены изменения, принятые до указанного срока.

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуется в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты».

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т****ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ****Термины и определения**

Poultry-processing industry.  
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 18458, 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 пометкой «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.

**С. 2 ГОСТ 16367—86**

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

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

## С. 4 ГОСТ 16367—86

Термин	Определение
33. Категория тушки птицы  <b>(Измененная редакция, Изм. № 1).</b>	Характеристика качества полупотрошеной, потрошеной с комплектом потрохов и шеей, потрошеной тушки птицы в зависимости от упитанности, целостности костной системы и качества обработки
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. Птичий потрох	Обработанные печень, сердце и мышечный желудок
<b>(Измененная редакция, Изм. № 1).</b>	
36а. Обработанная голова птицы	Промытая голова тушки птицы, отделенная от шеи, трахеи, пищевода с глазами и кловом 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. Птичий 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
<b>(Измененная редакция, Изм. № 1).</b>	
38. Птичий пищевой топленый жир  Ндп. Жир-топлец 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
<b>ДЕФЕКТЫ ТУШЕК ПТИЦЫ</b>	
44. Намин на тушке птицы  <b>(Измененная редакция, Изм. № 1).</b>	Дефект, возникающий на киле грудной кости, характеризующийся уплотнением или вздутием кожи и подкожного мышечного слоя на тушке птицы

Термин	Определение
45. Подсид на тушке птицы	Дефект, характеризующийся наличием на грудной и брюшной части тушки птицы участков со стертными очи-нами перьев или с повреждением верхних слоев кожи
46. Расклев на тушке птицы	Дефект, характеризующийся повреждением кожи тушки птицы без наличия воспалительного процесса, возни-кающий 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 внутримы-шечным 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. Поры	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 зонтика 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 содер-жавшие составные части вскрытых яиц.

П р и м е ч а н и е. Яичные продукты могут содержать некоторые разрешенные добавки, необходимые для изго-тования продукта

## С. 6 ГОСТ 16367—86

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 жидким состоянии без разбавления или стущения
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

<b>Белок яичный</b>	77
<i>Волос</i>	526
<i>Ворсинки</i>	526
<b>Воскование тушки птицы</b>	17
<i>Выдержка голодная</i>	6
<b>Выдержка птицы предубойная</b>	6
<b>Выход мяса птицы</b>	42
<i>Голова птицы обработанная</i>	36а
<i>Голодание предубойное</i>	6
<b>Дерматит на тушке птицы</b>	47
<b>Желток яичный</b>	76
<b>Жир птичий внутренний</b>	37а
<b>Жир птичий топленый пищевой</b>	38
<b>Жир-сырец птичий</b>	37
<i>Жир-топец</i>	38
<i>Забой птицы</i>	8
<i>Зарез птицы</i>	8
<b>Зачистка тушки птицы</b>	21
<b>Категория тушки птицы</b>	33
<b>Кровоизлияние точечное на тушке птицы</b>	48
<b>Кровоподтек на тушке птицы</b>	49
<b>Масло птичье</b>	39
<b>Масса птицы живая</b>	2
<b>Масса птицы предубойная</b>	4
<b>Масса яичная</b>	74
<b>Меланж яичный</b>	75
<b>Мясо взрослой птицы</b>	25
<b>Мясо молодой птицы</b>	24
<b>Мясо птицы</b>	23
<i>Мясо птицы дефростированное</i>	31
<b>Мясо птицы мороженое</b>	30
<b>Мясо птицы остывшее</b>	27
<b>Мясо птицы охлажденное</b>	28
<b>Мясо птицы парное</b>	26
<b>Мясо птицы подмороженное</b>	29
<b>Мясо птицы размороженное</b>	31
<b>Мясо птицы свежее</b>	32
<b>Мясо птицы фасованное</b>	34
<b>Намин на тушке птицы</b>	44
<i>Неликвиды</i>	41
<b>Ноги птицы обработанные</b>	36б
<i>Нутровка</i>	20
<b>Обескровливание птицы</b>	11
<i>Обработка птицы боенская</i>	13
<i>Ожог тепловой</i>	53
<b>Ожог тушки птицы холодильный</b>	54
<b>Опалка тушки птицы</b>	18
<b>Оперение птицы</b>	13г
<b>Отходы переработки птицы технические</b>	40
<b>Очин пера птицы</b>	13б
<i>Ощипка восковая</i>	17
<i>Ощипка убитой птицы</i>	15
<b>Пенек пера на тушке птицы</b>	52а
<b>Переработка птицы</b>	13
<b>Перешпарка тушки птицы</b>	53
<b>Перо птицы</b>	13а
<b>Перо птицы волосовиднос</b>	52б
<i>Перья кроющие</i>	62
<i>Перья нитевидные</i>	52б
<b>Подсид на тушке птицы</b>	45
<b>Палуашпаривание</b>	14

## С. 8 ГОСТ 16367—86

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