

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
33356—
2015

ИЗДЕЛИЯ ГОТОВЫЕ
БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ
ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2016

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» (ВНИИПП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. № 47)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 августа 2015 г. № 1174-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33356—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2016

В Российской Федерации 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 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Классификация	4
5 Технические требования	4
6 Правила приемки	29
7 Методы контроля	29
8 Транспортирование и хранение	30
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г изделий	31
Приложение Б (справочное) Способ употребления	33
Библиография	34

ИЗДЕЛИЯ ГОТОВЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Технические условия

Quick-frozen finished products of poultry meat. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на готовые быстрозамороженные изделия из мяса и/или субпродуктов птицы с начинкой и/или с гарниром, и/или с соусом (далее — изделия), изготовленные из кулинарных изделий, кулинарных полуфабрикатов, в т. ч. высокой степени готовности, после доведения их до кулинарной готовности и предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 276—60 Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия

ГОСТ 745—2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый, свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 5312—2014 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия¹

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 6309—93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7176—85 Картофель свежий продовольственный, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7758—75 Фасоль продовольственная. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

¹ На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55290—2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия».

ГОСТ 33356—2015

- ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
- ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
- ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия
- ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
- ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*¹
- ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
- ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 15979—70 Фасоль стручковая консервированная. Технические условия
- ГОСТ 16832—71 Орехи грецкие. Технические условия
- ГОСТ 16833—2014 Ядро грецкого ореха. Технические условия
- ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия
- ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия
- ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
- ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
- ГОСТ 25292—82 Жиры животные пищевые топленые. Технические условия
- ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
- ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
- ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия**²
- ГОСТ 27842—88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия
- ГОСТ 28402—89 Сухари панировочные. Общие технические условия
- ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия
- ГОСТ 28566—90 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков
- ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
- ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
- ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый молотый. Технические условия
- ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия
- ГОСТ 29053—91 Перец красный молотый. Технические условия
- ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
- ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия
- ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30363—2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
- ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия
- ГОСТ 31452—2012 Сметана. Технические условия
- ГОСТ 31466—2012 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений
- ГОСТ 31473—2012 Мясо индеек (туши и их части). Общие технические условия
- ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава
- ГОСТ 31490—2012 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

- ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия
- ГОСТ 31657—2012 Субпродукты птицы. Технические условия
- ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
- ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении
- ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклической группы с помощью высокоеффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
- ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением
- ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*
- ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (килiformных бактерий)
- ГОСТ 31761—2012 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия
- ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава
- ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков
- ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
- ГОСТ 31962—2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
- ГОСТ 31990—2012 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия
- ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)
- ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
- ГОСТ 32159—2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия
- ГОСТ 32188—2013 Маргарины. Общие технические условия
- ГОСТ 32260—2013 Сыры полутвердые. Технические условия
- ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия
- ГОСТ 32284—2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия
- ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии
- ГОСТ 32589—2013 Продукты кулинарные из мяса птицы. Общие технические условия

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменившим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 32589, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 быстрозамороженные готовые изделия из мяса птицы (субпродуктов): Готовые изделия из мяса (субпродуктов) птицы, полученные в результате быстрого замораживания со скоростью выше 1 см/ч включительно до достижения температуры не более минус 18 °С в любой точке изделия.

4 Классификация

4. 1 Изделия вырабатывают в ассортименте, указанном в таблице 1.

Таблица 1

Наименование группы мясной части изделия	Наименование ассортимента мясной части изделия
Натуральные из мяса птицы:	
- мясокостные	Грудка, бедро, окорочок, голень, четвертина (задняя), гузка, чип (плечевая часть крыла), крылатка (плечевая с локтевой частью крыла), палочка (локтевая часть крыла), крыльышко (локтевая часть с кистью крыла), крыло, «Плов из мяса птицы», «Шашлык на косточках», «Жаркое по-русски», «Рагу из птицы»;
- бескостные	Филе малое, филе большое, филе;
- из кускового бескостного мяса и потрохов	Мясо – бедра, голени, окорочков; «Гуляш», «Шашлык», «Поджарка», «Рагу из потрохов»; стейки – «Российский», «Столичный», «Охотничий»; шницели – «Столичный», «Бризоль», «Де-воляй»;
- из кускового бескостного мяса фаршированные	Окорочка с начинкой; котлета – «По-киевски», зразы – «Лакомка», «Отбивные»
Рубленые из мяса птицы:	Шницели – «Троянда», «Московский», «Аппетитный», «Городской»; тефтели, фрикадельки, крулоплеты; битки – «Деликатесные», «Рубленые»; котлеты – «Пожарские», «Охотничий», «Особые», «Рубленые», «Крестьянские», «Ленивые», «Столовые», «Полтавские», «Сытные», «Потрошковые»; крокеты – «Нежные», «Орешки»; «Нагеты», «Палочки», «Куриные», «Хлебцы»; Котлета – «По-киевски»; зразы – «Находка», «Сказка», «Рубленые», «Омлетные»; «Купаты», «Хасиб», «Шейки», «Голубцы», «Перец», «Паприкаш»
- формованные	
- фаршированные	
- в оболочке	

Примечание – Изделия рубленые, формованные, фаршированные могут быть в панировке или без нее.

4.2 Изделия могут вырабатывать с начинкой и/или гарниром, и/или соусом:

- начинки – мясные (субпродукты, белое, красное мясо или мясо птицы механической обвалки) и немясные (молочные, фруктовые, овощные и их комбинации), а также другие ингредиенты, разрешенные к применению;
- гарниры – картофель отварной с маслом, картофель отварной с томатом, капуста тушеная свежая, капуста тушеная квашеная, зеленый горошек, морковь отварная, морковь отварная в молочном соусе, морковь отварная с зеленым горошком, морковь отварная с зеленым горошком в молочном соусе, картофель отварной (пюре);
- соусы – белый, красный, сметанный, молочный, морковный и другие.

Примечание – Масса гарнира и/или соуса не должна превышать 50 % от общей массы порции.

4.3 Массовая доля мясной части в изделии должна быть не менее 51 %.

4.4 Изделия, в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов, подразделяют на изделия из мяса (пищевых субпродуктов) кур, индеек, цесарок, перепелов, уток и гусей.

Примечание – При использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы изделия называют «из мяса птицы».

4.5 В зависимости от технологии изготовления изделия подразделяют на вареные, жареные и запеченные.

5 Технические требования

5.1 Изделия должны соответствовать требованиям [1], настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по производству конкретного ассортиментного наименования, с соблюдением

нием требований и норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2–10.

Таблица 2 – Органолептические и физико-химические показатели натуральных мясокожистых изделий

Наименование изделия	Внешний вид	Консистенция мясной части	Вкус и запах	Цвет мясной части	Массовая доля в мякотной ткани, %	
					Белка-не ме-нее	жира, не бо-льше
Груда	Изделия без остатков внутренних органов в соответствии частях тушам, равномерно обработанные, поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера, массой мясной части от 150 до 250 г, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясная, нежное	Однород-ная	Свойствен-ный данному виду изде-лия с арома-том специй, без посто-ронних при-вкуса и запаха	Свойствен-ный конкрет-ному виду со-уса мили гар-нира	16,8 11,4 10,5 9,4 13,3 9,4 11,0 10,5 8,5 8,0
Бедро					Свойство-желтого и зо-лотисто-ко-ричневого до-темно-корич-невого	7,2 15,7 14,2 11,9 17,8 35,0 12,0 12,5 13,0 13,5
Окорочок						
Голень						
Четвертина (задняя)						
Гуака						
Чип						
Крылатка						
Палочка						
Крылышко						
Крыло						
«Плов из мяса птицы»	Мясокожистые кусочки промежностной формы от грудной части и окорочков без позвоночного столбца массой мясной части от 150 до 250 г, допускаются довески колки с кицом-сырцом не более 30 % от массы мясной части Изделия без остатков внутренних органов в соответствии частях тушам, равномерно обработанные, поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мяса- нежное	Однород-ная	Свойствен-ный данному виду изде-лия с арома-том специй, без посто-ронних при-вкуса и запаха	Свойствен-ный конкрет-ному виду со-уса мили гар-нира	9,0 12,5

Продолжение таблицы 2

Наименование изделия	Внешний вид	Характеристика и значение показателя				Массовая доля в мякотной ткани, %
		Консистенция	Мясной части	Вкус и запах	Цвет	
«Шашлык на косточках»	Мясохолстные кусочки произвольной формы от задней части массой кусочков от 50 до 70 г, массой мясной части от 150 до 250 г, допускаются дөвсликожи с жиром-сырцом не более 30 % от массы мясной части Изделия без остатков внутренних органов в соответствующих частях туши, равномерно обработанные, поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясное нежное	Однородная	Свойственный данному виду изделия с ароматом спiced, без посторонних призвуков и запаха	От светло-желтого и золотисто-желтого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса или гарнира
«Жаркое по-русски»	Мясохолстные кусочки произвольной формы массой кусочков от 50 до 70 г, массой мясной части от 150 до 250 г, от потрошечной туши, допускаются дөвсликожи с жиром-сырцом не более 30 % от массы мясной части. Изделия без остатков внутренних органов в соответствующих частях туши, равномерно обработанные, поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясное нежное	Однородная	Свойственный данному виду изделия с ароматом спiced, без посторонних призвуков и запаха	От светло-желтого и золотисто-желтого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса или гарнира

Окончание таблицы 2

Наименование изделия	Внешний вид	Характеристика и значение показателя				Массовая доля в мякотной ткани, %
		Консистенция	Вкус и запах	Цвет	Белка, жира, не менее	
«Рагу из птицы»	Мясистые кусочки произвольной формы позиционного стада от спинок с крыльями и шеей или без них массой кусочков до 50 г, массой мясной части от 150 до 250 г, допускаются довески кости с жиром-сырцом не более 30 % от массы мясной части. Изделия без остатков внутренних органов в соответствующих частях туши, равномерно обработанные, поверхность кожи без пеньков и волосовидного пуха, в панировке и декоративной смесью специй, в соусе, гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясной ча-стисти Однород-ная	Свойствен-ный для мякоти изде-лия с арома-том специй, без посто-ранных при-вкуса и запаха	Немясной ча-стисти Свойствен-ный конинет-ному виду со-уса или гар-нира	Белка, жира, не бо-лее	11,0 18,0 1,5

Таблица 3 – Органолептические и физико-химические показатели натуральных бескостных изделий и изделий из кускового бескостного мяса

Наимено-вание из-делия	Внешний вид	Консистенция	Характеристика и значение показателя				
			Вкус и запах	Цвет	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более	
Мясной ча-стик	Немясной ча-стик	Мясной ча-стик	Мясной ча-стик	Мясной ча-стик	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля белка, %, не менее	
Филе ма-лого	Куски мяса малого филе грудной части, массой мясной части от 150 до 250 г, в панировке декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром, или без них согласно рецептуры, общей массы порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	Однород-ная	Свойствен-ный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних при-вкуса и зв-лаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-ко-ричневого	18,7	4,5
Филе боль-шое	Куски мяса большого филе грудной части, мас-сой мясной части от 150 до 250 г, в панировке декоративной смесью спе-ций, в соусе с гарниром или без них согласно ре-цептуры, общей массой порции от 300 до 500 г			Свойствен-ный конкрет-ному виду со-уса и/или гар-нира			2,5

Г) продолжение таблицы 3

Наимено-вание из-делия	Внешний вид	Консистенция	Характеристика и значение показателя				Массовая доля хлористого натрия, %, не более
			Вкус и запах	Цвет	Мясной ча-стисти	Мясная жи-ра, %, не более	
Филе	Куски мяса большого и малого филе грудной части, массой мясной части от 150 до 250 г, в панировке декоративной смесь специй, в соусе, с гарниром или без них со стаканом соуса, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясное нежное	Однород-ная	Свойствен-ный мясу птицы с ароматом специй, без посто-ронних при-вкусов и запаха	Свойствен-ный конкрет-ному виду со-уса и/или гар-нира	Доля белка, %, не менее	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
Мясо бедра	Куски мяса бедра с костей или без нее, массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера, в панировке декоративной смесь специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуре, общей массой порции от 300 до 500 г					18,8	8,2
						9,0	28,0

Окончание таблицы 3

Наимено- вание из- делия	Внешний вид	Характеристика и значение показателя					
		Консистенция мясной части	Вкус и запах	Цвет	Массовая доля белка, %, не менее 90	Массовая доля жира, %, не более 15	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
Мясо го- лени	Куски мяса голени с кости или без нее. Поверхность кожи без пленок и волосясивидного пера мясной части от 150 до 250 г, в панировке десертной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	Однород- ная	Свойствен- ный мясу с аро- матом спе- ций. без посто- ранных при- вкуса и за- паха	От светло- желтого и зо- лотисто-ко- ричневого до темно-корич- невого	Свойствен- ный конкрет- ному виду со- уса и/или гар- нира	
Мясо око- рников	Мясо окоронков с кожей или без нее. Изделия из соответствующих частей туши, поверхность кожи без пленок и волосясивидного пера, массой мясной части от 150 до 250 г, в панировке десертной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры общей массой порции от 300 до 500 г				9,0	28,0	2,5

Таблица 4 – Органолептические и физико-химические показатели изделий из кускового бескостного мяса и потрохов

Наимено-вание из-делия	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	Цвет	Характеристика и значение показателя		Массовая доля хлористого натрия, %, не более
					мясной части	нежной части	
«Гуляша» «Шашлыка»	Кусочки мяса птицы бескостные от грудной части и окорочков с кожей или без нее. Массой от 10 до 20 г для «Поджарки», от 20 до 35 г – для «Гуляша», от 35 до 50 г для «Шашлыка».	Плотная, мясной массой части	Однород- ная	Свойствен- ный мясу (потрохам) птицы с аро- матом спе- ций, без по- сторонних привкусов и запаха	От светло- желтого и зо- лотисто-ко- ричевого до темно-корич- невого	Свойствен- ный конкрет- ному виду со- уса и/или гар- нира	12,0 12,0
«Под- жарка»	Массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность без пеняков и волосявидного пера, в глазировке декоративной, смесь специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясной массой части	Однород- ная	Свойствен- ный мясу (потрохам) птицы с аро- матом спе- ций, без по- сторонних привкусов и запаха	От светло- желтого и зо- лотисто-ко- ричевого до темно-корич- невого	Свойствен- ный конкрет- ному виду со- уса и/или гар- нира	20,0 24,5 1,5
«Рагу из потрохов»	Обработанные потроха естественной формы и массой мясной части от 150 до 250 г. Покрыты декоративной смесью специй в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясной массой нежное	Свойствен- ный мясу (потрохам) птицы с аро- матом спе- ций, без по- сторонних привкусов и запаха	Свойствен- ный конкрет- ному виду со- уса и/или гар- нира	10,0	20,0	9,0 22,0 1,5

Таблица 5 – Органолептические и физико-химические показатели изделий из кукушкового бескостного мяса (стейков и шницелей)

Наименование изделия	Внешний вид	Характеристика и значение показателя			
		Консистенция	Вкус и запах	Цвет	Массовая доля белка, %, не менее
Стейк «Столичный»	Кусочки мяса большого филе без кожи и боковых бахромок. Нправильной округлой или овально-продолговатой формы, без надрезов грудоках мясной части от 150 до 250 г, поверхность покрыта десертивной смесью спечь в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное Однородная	Свойственная птицы с ароматом спечь, без сторонних привкусов и запаха	Свойствен-ный конкреми-тому виду со-уса и/или гар-нира	Массовая доля белка, %, не более
Стейк «Российский»	Куски мяса птицы бескостные без кожи и боковых бахромок от бедренной части или окорочков, неправильной, округлой или овально-продолговатой формы, без глубоких надрезов, мясной части от 150 до 250 г, поверхность покрыта декоративной смесью спечь в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г				1.5
					20.0
					8.0
					13.0
					16.0

Наименование изделия	Внешний вид	Характеристика и значение показателя				Массовая доля хлористого натрия, %, не более
		Консистенция мясной части	Вкус и запах	Цвет мясной части	Массовая доля жира, %, не более	
Стейк «Охотничий»	Куски мяса птицы бескостные, без кожи и боковых бахромок от грудной части и окороков, направляемой округлой или овально-продолговатой формы, без глубоких надрезов, массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность покрыта декоративной смесью специй в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежная	Однородная	Свойственная птицы с ароматом специй, без посторонних примесей и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	1.5
Шницель «Столичный»	Куски мяса птицы бескостные, без кожи от грудной части, без глубоких надрезов, массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность покрыта декоративной смесью специй в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г				12.0	24.5
						17.0
						10.0

Окончание таблицы 5

Накменование изделия	Внешний вид	Консистенция		Характеристика и значение показателя		Массовая доля хлористого натрия, %, не более
		Мясной части	Немясной части	Вкус и запах	Цвет	
Шницель «Бризоль»	Куски мяса птицы бескостные, без кожи от акорочков, овально-продолговатой формы, без тубобих надрезов, массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность покрыта декоративной смесью специй в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плотная, мясо нежное	—	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкусов и запаха	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный конкретному виду соуса и/или гарнира
Шницель «Де-волтай»	Отбивные мяса птицы бескостные с кожей, овально-продолговатой формы, без тубобих надрезов, массой мясной части от 150 до 250 г, поверхность покрыта декоративной смесью специй в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Куски	—			15,0

6 Таблица 6 – Органолептические и физико-химические показатели фаршированных изделий из кукурузного бескостного мяса

Наимено-вание из-делия	Внешний вид	Форма	Консистенция мясной части	Цвет	Характеристика и значение показателя			
					Мясной части	Вкус и запах	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля белка, %, не менее
Окорочка с начинкой	Кукурузное мясо окорочков с костями или без нее и костной массой мясной части от 150 до 250 г, с начинкой, поверхность покрыта декоративной смесью специй, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуре, общий массой порции от 300 до 500 г	Окорочка	Плот-ная, мясо-неж-ное	–	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойствен-ный мясу птицы с аро-матом спе-ций, без по-сторонних примесей и запаха	14,0	18,0
Котлета «Пюжинев-ская» (жареная)	Кусочки филе большого от трудиной части, пласто-вянного, с начинкой, мясной части от 150 до 250 г, поверхность панировки от светло-желтого до золотистого цвета, в соусе, с гарниром или без них согласно ре-цептуре, общий массой порции от 300 до 500 г	Груше-видная, эллип-соид-ная					15,0	20,0
Зразы (жареные) «Пакомова»	Кукурузное мясо окорочков откыканное без кости, сверну-тое рулетом, с начинкой, массой мясной части от 150 до 250 г поверхность панировки от светло-желтого до золотистого цвета, в соусе, с гарниром или без них согласно ре-цептуре, общий массой порции от 300 до 500 г	Груше-видная, эллип-соид-ная					14,0	18,0
Зразы (жареные) «Стави-ны»							13,0	20,0

Таблица 7 — Органолептические и физико-химические показатели рубленых изделий

Наименование изделия	Внешний вид	Вид на разрезе	Форма	Консистенция	Характеристика и значение показателя		Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
					Цвет	Вкус и запах			
Шницель «Тройная»	Израель равномерно обработанные, поверхность без разорванных и ломанных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, покрыта сухарной панировкой или сухарями из белого хлеба (соломкой или брусками), с гарниром, в соусе или без него согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Однородная масса, равномерно перемешанная, с начинкой из кусочков малого филе	Плоская, овально-выпуклая	Глажкая, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних примесей и запаха	—	13,0	20,0
Шницель «Московский»									1,5
Шницель «Аппетитный»							0,08	14,0	18,0
								0,17	12,0
									22,0

а) Продолжение таблицы 7

Наименование изделия	Внешний вид	Вид на разрезе	Форма	Консистенция	Характеристика и значение показателя		
					Цвет	Вкус и запах	Массовая доля кальция, %, не более
Шницель «Городской»	Изделия равномерно обработаны, поверхность без разорванных иломанных краев. Массой мясной части от 150 до 250 г, покрыта сухарной панировкой или сухарями из белого хлеба (соломкой или брусками). С гарниром, в соусе или без них, со-гласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Однородная масса, равномерно погруженная в солому, с начинкой из кусочков вареных яиц, сыра и вареного риса	Гладкая, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкусов и запаха	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более 50,0%
Фрикадельки	Изделия равномерно обработаны, поверхность без разорванных иломанных краев, определенной формой мясной части от 150 до 250 г, с начинкой гарнира согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Изменченное мясо	Шарики	Цилиндрическая, длиной до 4 см	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкусов и запаха	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более 50,0%
Крутоletы				Цилиндрическая, длиной от 10 до 15 см		0,24	11,0
						0,25	12,0
							20,0

Продолжение таблицы 7

Наименование изделия	Внешний вид	Вид на разрезе	Форма	Консистенция	Характеристика и значение показателя		
					Цвет	Массовая доля кальция, %, не более	Массовая доля белка, %, не менее
Бычки «Деликатесные»	Изделия равногоребристые, нарезанные, без разорванных и ломанных краев, мясной массой от 150 до 250 г, покрыты сухарной панировкой видны включенные гарнира, со стакано-рецептуры, общим массой порции от 300 до 500 г	Измельченное мясо груди овощной нарезки	Овальная, нежная, мясистая	Плотная, нежная	Свойственный мясу птицы сардина, без специй, без посторонних привкусов и запаха	Свойственный мясу птицы сардина, без специй, без посторонних привкусов и запаха	13,0 18,0
Бычки «Рубленные»	Изделия из мяса груди, нарезанные, без разорванных и ломанных краев, мясной массой от 150 до 250 г, покрыты сухарной панировкой видны включенные гарнира, со стакано-рецептуры, общим массой порции от 300 до 500 г	Измельченное мясо груди	Овальная, нежная, мясистая	Плотная, нежная	Свойственный мясу птицы сардина, без специй, без посторонних привкусов и запаха	Свойственный мясу птицы сардина, без специй, без посторонних привкусов и запаха	13,0 18,0
Котлеты «Пожарские»	Поверхность изделий без разорванных и ломанных краев, массой мясной части от 150 до 250 г, покрыты сухарной панировкой или сухарными из белого хлеба (сопляками) или брусками, с гарниром, в соусе или без них согласно рецептуры, общим массой порции от 300 до 500 г	То же	Округло-продолговатая с острыми концами	То же	Приплюснутая с острыми концами	То же	11,0 22,0 1,5
Котлеты «Охотничий»	Изделия из мяса груди, нарезанные, без разорванных и ломанных краев, мясной массой от 150 до 250 г, покрыты сухарной панировкой или сухарными из белого хлеба (сопляками) или брусками, с гарниром, в соусе или без них согласно рецептуры, общим массой порции от 300 до 500 г	Измельченное мясо груди	Овальная, нежная, мясистая	Плотная, нежная	Свойственный мясу птицы сардина, без специй, без посторонних привкусов и запаха	Свойственный мясу птицы сардина, без специй, без посторонних привкусов и запаха	13,0 23,0
Котлеты «Особые»	Изделия из мяса груди, нарезанные, без разорванных и ломанных краев, мясной массой от 150 до 250 г, покрыты сухарной панировкой или сухарными из белого хлеба (сопляками) или брусками, с гарниром, в соусе или без них согласно рецептуры, общим массой порции от 300 до 500 г	Измельченное мясо груди	Овальная, нежная, мясистая	Плотная, нежная	Свойственный мясу птицы сардина, без специй, без посторонних привкусов и запаха	Свойственный мясу птицы сардина, без специй, без посторонних привкусов и запаха	12,0 25,0
							0,12 12,0 25,0

Продолжение таблицы 7

Наименование изделия	Внешний вид	Вид на разрезе	Форма	Консистенция	Характеристика и значение показателя			Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хлористого натрия, %, не более
					Мясо-ножной части	Цвет	Вкус и запах			
Котлеты «Рубленые»	Поверхность изделия без разрезанных краев, массой 150 до 250 г, от 500 г, крыта сухарной панировкой или сухарной крошкой из белого хлеба (соломкой или брусками), с гарниром, в соусе или без них согласно рецептуры, общая массой порции от 300 до 500 г	Измельченное мясо и ломаные края, массой 150 до 250 г, от 500 г, крыта сухарной панировкой или сухарной крошкой из белого хлеба (соломкой или брусками), с гарниром, в соусе или без них согласно рецептуры, общая массой порции от 300 до 500 г	Плоская, овально-продолговатая	Нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкусов и запаха	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкусов и запаха	0,09	13,0	22,0
Котлеты «Крестянские»								0,11	12,0	20,0
Котлеты «Ленинские»								0,23	12,0	18,0
Котлеты «Столовые»										1,5
«Полтавские»	Поверхность изделия без разрезанных краев, массой 150 до 250 г, от 500 г, крыта сухарной панировкой или сухарной крошкой из белого хлеба (соломкой или брусками), с гарниром, в соусе или без них согласно рецептуры, общая массой порции от 300 до 500 г	С видимыми кусочками шпика размером не более 6 мм						0,25	12,0	23,0
Котлеты «Сытные»								0,09	14,0	25,0

Продолжение таблицы 7

Наименование изделия	Внешний вид	Вид на разрезе	Форма	Консистенция	Характеристика и значение показателя		Массовая доля кальция, %, не более	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля натрия, %, не более
					Цвет	Вкус и запах				
Котлеты «Петропольские»	Поверхность изделий без раздробленных и помадных краев, мясной части от 150 до 250 г, покрыта сухарной панировкой или сухарной крошкой из белого хлеба (соглажной или брусковой), с гарниром, в соусе или без него, с петрушкой, согласно рецептуре, общей массой порции от 300 до 500 г	С видимыми куриными краев, мясной части от 150 до 250 г, покрыта сухарной панировкой или сухарной крошкой из белого хлеба (соглажной или брусковой), с гарниром, в соусе или без него, с петрушкой, согласно рецептуре, общей массой порции от 300 до 500 г	Плоская, овальная, но-продолговатая	Плотная, нежная	От светло-желтого и золотистого до темно-коричневого	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних примесей и запаха				
Крокеты «Нежные»	Поверхность изделий без раздробленных и помадных краев, мясной части от 150 до 250 г, в сухарной панировке или без нее, с гарниром, в соусе или без них согласно рецептуре, общей массой порции от 300 до 500 г	Изменченное мясо птицы однородной массы	Бононка				0.08	14,0	20,0	1,5

№ 2 Окончание таблицы 7

Наименование изделия	Внешний вид	Вид на разрезе	Форма	Консистенция	Характеристика и значение показателя			Массовая доля кальция, %, не более	Массовая доля белка, %, не менее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля натрия, %, не более	Массовая доля хлорида натрия, %, не более
					Цвет	Вкус и запах	Массовая доля					
Крокеты «Орешки»	Поверхность изделий без разрезанных краев и ломаных массой мясной части от 150 до 250 г, в сухарной панировке или без нее с гарниром, в соусе или блюдах согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Изменченное мясо птицы однородной массы	Грецкого ореха	Плотная, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкусов и запаха						

Таблица 8 – Органолептические и физико-химические показатели рубленых фаршированных изделий (зеразы) и формованных рубленых изделий

Наименование изделия	Внешний вид	Форма	Консистенция	Характеристика и значение показателя		Массовая доля хлористого натрия, %, не более	Массовая доля жира, %, не более
				Цвет	Вкус и запах		
Котлета «По-киевски»	Поверхность изделия без разорванных и ломанных краев. Массой мясной части от 150 до 250 г, в сухарной панировке, с гарниром, в соусе или без них, согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Эллипсоидная	Плотная, нежная	От мясной части	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкусов и запаха		
Зеразы «Находка»	Поверхность изделия без разорванных и ломанных краев. Массой мясной части от 150 до 250 г, в сухарной панировке или без нее, с гарниром, в соусе или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Овально-прямоугольная		Свободный кончиками пальцев			
Зеразы «Сказка»				Свежий кончиками пальцев			
Зеразы «Рубленые»				Свежий кончиками пальцев			
Зеразы «Омлетные»				Свежий кончиками пальцев			
«Нагеты»	Поверхность изделия без разорванных и ломанных краев. Массой мясной части от 150 до 250 г, панированные в три слоя муки, ливезоном и сухарной крошкой, в соусе, с гарниром или без него согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Плоская, в виде овального конуса		Свежий кончиками пальцев			
«Палочки»				Свежий кончиками пальцев			
«Куриные»				Свежий кончиками пальцев			

Наименование изделия	Внешний вид	Форма	Консистенция	Характеристика и значение показателя		
				Цвет	Вкус и запах	Массовая доля кальция, %, не более
«Хлебцы»	Поверхность изделий без разорванных и ломающихся краев, массой 150 г и более, части от 150 до 250 г, покрыта декоративной смесью специй с наполнителем*, в соусе, с гарниром или без них согласно рецептуры, общей массой порции от 300 до 500 г	Прилегающая, треугольная, округлая, овальная, квадратная и др.	Плотная, нежная	От светлого до жёлтого и золотистого концентрического края	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкусов и запаха	Массовая доля жира, %, не более

*Наполнитель – готовый пицевой продукт, без предварительной термической обработки (например, сыр)

Таблица 9 – Органолептические и физико-химические показатели рубленых изделий в супчике

Характеристика и значение показателя									
Наименование изделия	Внешний вид	Форма и размер	Консистенция	Цвет	Вкус и запах	Массовая доля кальция, %, не более	Массовая доля жира, %, не более		
«Купаты»	Батончики с чистой сухой поверхностью, без подвяленных оболочек, напильник, фарши, с напылением гарнира, массой мясной части от 150 до 250 г, согласно рецептуре, общей массой порции от 300 до 500 г	Батончики пряные или изюмные, края прямые, шириной 10-140 мм, изюмные спелка, птицы, перепуты, перевязанные вязаные нитками, напильником, гарниром, от 150 до 500 г	От 100 до 140	Плотная, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	14,0	25,0	
«Хаскиб»									
«Шейки»	Батончики из кокки с фаршем, скрепленные шпильками, нитками или бумагой, массой мясной части от 150 до 250 г, с напылением гарнира согласно рецептуре, общей массой порции от 300 до 500 г	Батончики прямые или скрученные изгнутые, перевязанные или открученные длинной от 150 до 700 мм	Плотная, нежная	От светло-желтого и золотисто-коричневого до темно-коричневого	Свойственный мясу птицы с ароматом специй, без посторонних привкуса и запаха	0,15	12,0	35,0	1,5

№ Таблица 10 – Органолептические и физико-химические показатели рубленых изделий в оболочке

Наименование иные изделия	Внешний вид	Вид на разрезе	Форма	Консистен- ция	Цвет	Вкус и запах	Массовая доля белка, %, не ме- нее	Массовая доля жира, %, не более	Массовая доля хло- ристого натрия, %, не более
«Голубцы»	Обработанный капустный лист без разрывов с мясной или мясорастительной начинкой, с налипчивым гарниром, или без них, общей массой порции от 300 до 500 г	Равномерно перемешанная начинка согласно рецептуры в оболочке из каштунного листа в соотношении 1:3	Плоская, прямоугольная из угольной начинки согласно или иной рецептуры в оболочке из каштунного листа в соотношении 1:3	Нежная, неоднородная	Равномерный от бело-кремового до сероватого оттенков оболочки и мясного фарша, с допускаемыми оттенками, свойственные рецептурным ингредиентам, для соуса – свойственный конкретному виду	Приятный, сочный, свойственный данному виду продукта с ароматом овощей и специй	0,14	8,0	16,0
«Перец»	Обработанный сладкий перец с начинкой мясной или мясорастительной, с начинкой гарнира или налипчивым гарниром, общей массой без них, общей массой порции от 300 до 500 г	Равномерно перемешанная начинка согласно рецептуры в оболочке из перца в соотношении 1:3	Свойственная обработанному спадистому перцу	Нежная, неоднородная	Равномерный от желтоватого, зеленоватого или красноватого до сероватого оттенков оболочки и мясного фарша, с допускаемыми оттенками, свойственные рецептурным ингредиентам, для соуса – свойственный конкретному виду	Приятный, сочный, свойственный данному виду продукта с ароматом овощей и специй	0,14	8,0	16,0
«Паприкаш»	Обработанный сладкий перец с начинкой мясной или мясорастительной, с начинкой гарнира или налипчивым гарниром, общей массой порции от 300 до 500 г	Равномерно перемешанная начинка согласно рецептуры в оболочке из перца в соотношении 1:3	Из начинки из фарша согласно рецептуры в оболочке из перца в соотношении 1:3	Приятный, сочный, свойственный конкретному виду	0,10	8,0	16,0	1,5	

5.2.2 Микробиологические показатели изделий не должны превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и диоксинов в изделиях не должно превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления изделий применяют следующее сырье и материалы:

- тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ 31962 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки индеек, индюшат и их части по ГОСТ 31473 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки уток, утят и их части по ГОСТ 31990 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки гусей, гусят и их части и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки цесарок, цесарят и их части и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки перепелов и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- мясо птицы механической обвалки по ГОСТ 31490;
- субпродукты птицы пищевые (обработанные печень, сердце и мышечный желудок) по ГОСТ 31657;
- жиры птицы пищевые;
- шпик (хребтовый, боковой, грудинку свиную);
- эмульсии белково-жировые;
- стабилизатор для мяса птицы белковый;
- белок соевый пищевой, изолированный или концентрированный;
- казеинат натрия пищевой;
- белок животный;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450 с массовой долей жира 1,5 %, 2,5 %, 3,2 % и обезжиренное;
- молоко коровье цельное и обезжиренное сухое;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные жидкие и сухие пищевые по ГОСТ 30363;
- сыры твердые сычужные твердые по ГОСТ 32260;
- бульоны пищевые;
- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292, высшего сорта;
- масло сливочное по ГОСТ 32261;
- маргарин по ГОСТ 32188;
- майонез по ГОСТ 31761;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129, не ниже первого сорта;
- сметану по ГОСТ 31452 высшего сорта, 30 %-ной жирности;
- соусы томатные;
- томатное пюре или томатную пасту;
- картофель свежий по ГОСТ 7176;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721, ГОСТ 32284;
- морковь столовую молодую свежую;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724 или замороженную;
- капусту квашенную белокочанную;
- перец сладкий стручковый свежий по ГОСТ 13908;
- фасоль продовольственную свежую по ГОСТ 7758;
- фасоль стручковую консервированную по ГОСТ 15979;
- горох овощной свежий по ГОСТ 5312;
- горошек зеленый консервированный;
- горошек зеленый быстрозамороженный;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- кайсу, курагу, чернослив по ГОСТ 28501;
- орехи греческие по ГОСТ 16832;
- ядро ореха греческого по ГОСТ 16833;
- грибы свежие;
- грибы отварные, маринованные, замороженные и сушеные;

- пастернак корневой свежий;
- белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные по ГОСТ 32085;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу пшеничную по ГОСТ 276;
- муку пшеничную хлебопекарную, не ниже первого сорта;
- муку из твердой пшеницы для макаронных изделий, не ниже первого сорта;
- муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий, не ниже первого сорта;
- крахмал картофельный, не ниже первого сорта;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159, не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292 шлифованную или полированную, не ниже первого сорта;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550;
- хлеб из пшеничной муки по ГОСТ 27842;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830 выварочную или молотую, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- воду питьевую;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- лук репчатый замороженный – полуфабрикат;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный ГОСТ 32065;
- чеснок замороженный измельченный;
- чеснок измельченный консервированный поваренной солью;
- экстракт чеснока;
- перец черный и белый молотые по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандер молотый по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- декоративные и вкусовые смеси пряностей, декоративные обсыпки;
- смеси пряностей и специй, содержащие капсулированную соль;
- экстракти пряностей;
- кишки говяжьи (черевы) обработанные;
- кишки свиные (черевы) обработанные;
- кишки бараньи (черевы) обработанные;
- оболочку искусственную белковую «Белкозин», другие искусственные белковые оболочки для колбас, сосисок и сарделек;
- шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308 (0,84 ктекс; 1,00 ктекс) или вискозных технических крашеных волокон (0,8 ктекс; 1,0 ктекс);
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «Экстра» и «Прима» в три сложения;
- нитки швейные капроновые или другие.

5.3.2 Используемое при производстве изделий:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], [2], требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям [1], [3], [4], требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Допускается применение аналогичного сырья и материалов по качеству и безопасности не уступающего требованиям, изложенным в 5.3.1.

5.3.4 Для изготовления изделий не допускается применять сырье животного происхождения с изменившимся цветом тканей.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка транспортной упаковки – по [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.4.2 Маркировка потребительской упаковки – по [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Информационные данные о пищевой ценности изделий приведены в приложении А.

Способ употребления приведен в приложении Б.

5.4.3 Маркировка изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Изделия укладывают в потребительскую упаковку – формочки из алюминиевой фольги по ГОСТ 745 толщиной 0,1 мм марки АЖ1 с крышками толщиной 0,06 мм марки ФГ, ФО; упаковку из полимерных материалов, затем укладывают в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, полимерные многооборотные ящики.

5.5.3 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

Многооборотная транспортная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

5.5.4 Допускается использовать другие виды упаковки, использование которых разрешено для контакта с аналогичными пищевыми продуктами и обеспечивает их качество и безопасность при соблюдении условий транспортирования и хранения в течение всего срока годности.

5.5.5 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают изделия одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

5.5.6 Отклонения массы нетто упаковочной единицы изделий от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.7 Упаковка изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Изделия принимают партиями. Определение партии – по [1], объем выборок и отбора образцов – по ГОСТ 9792.

6.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков и пестицидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.4 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию изделий по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 9792, ГОСТ 31904.

7.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

7.3 Подготовка проб к микробиологическому контролю – по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

7.4 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959.

7.5 Определение физико-химических показателей:

– массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;

– массовой доли жира – по ГОСТ 23042;

– массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957;

- массовой доли кальция – по ГОСТ 31466.

7.6 Содержание токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927;

- мышьяка – по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707;

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.7 Определение нитрозаминов – по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694 и нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308 и нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение диоксинов – по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) – по ГОСТ 10444.15;

- бактерий группы кишечных палочек (coliформ) – по ГОСТ 31747;

- бактерий *S. Aureus* – по ГОСТ 31746;

- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл – по ГОСТ 31659;

- бактерий *Enterococcus* – по ГОСТ 28566.

Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

7.12 Температуру готового продукта определяют цифровым термометром с диапазоном измерений от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

8.2 Рекомендуемый срок годности изделий при температуре не более минус 18 °С не более 8 мес.

8.3 Транспортирование и хранение изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г изделий

А.1 Информационные данные о пищевой ценности 100 г изделий приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, кДж/ккал, не более
Натуральные мясокостные:			
Грудка	16,8	7,2	555/130
Бедро	11,4	15,7	785/185
Окорочок	10,5	14,2	710/170
Голень	9,4	11,9	605/145
Четвертина (задняя)	13,3	17,8	895/215
Гузка	9,4	35,0	1475/355
Чил (плечевая часть крыла)	11,0	12,0	635/150
Крылатка (плечевая с локтевой частью крыла)	10,5	12,5	645/155
Палочка (локтевая часть крыла)	8,5	13,0	635/150
Крылышко (локтевая часть с кистью крыла)	8,0	13,5	645/155
Крыло	9,0	12,5	620/150
«Плов из мяса птицы»	12,0	30,0	1330/320
«Шашлык на косточках»	12,0	25,0	1145/275
«Жаркое по-русски»	13,0	20,0	970/230
«Рагу из птицы»	11,0	18,0	865/205
Натуральные бескостные:			
Филе малое	18,7	4,5	485/115
Филе большое	18,8	8,2	625/150
Филе	18,8	8,2	625/150
Натуральные из кускового бескостного мяса и потрохов:			
Мясо бедра, голени, окорочков	9,0	28,0	1205/290
«Гуляш»	12,0	20,0	965/230
«Шашлык»	12,0	24,5	1130/270
«Поджарка»	10,0	20,0	920/220
«Рагу из потрохов»	9,0	22,0	980/235
Стейки:			
«Столичный»	20,0	8,0	460/110
«Российский»	13,0	16,0	815/195
«Охотничий»	12,0	24,5	1130/270
Шницели:			
«Столичный»	17,0	10,0	670/160
«Бризоль»	15,0	15,0	815/195
«Де-волей»	13,0	20,0	965/230
Натуральные из кускового бескостного мяса фаршированные:			
Окорочка с начинкой	14,0	18,0	900/215
Котлета «По-киевски»	15,0	20,0	1005/240
Зразы:			
«Лакомка»	14,0	18,0	920/220
«Отбивные»	13,0	20,0	965/230

Окончание таблицы А.1

Наименование изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, кДж/ккал, не более
Рубленые:			
Шницели:			
«Троянда»	13,0	20,0	965/230
«Московский»	14,0	18,0	920/220
«Аппетитный»	12,0	22,0	1025/245
«Городской»	12,0	18,0	880/210
Тефтели	11,0	18,0	860/205
Фрикадельки	11,0	18,0	860/205
Крутолеты	12,0	20,0	965/230
Битки:			
«Деликатесные»	13,0	18,0	900/215
«Рубленые»	11,0	22,0	1005/240
Котлеты:			
«Пожарские»	13,0	23,0	1090/260
«Охотничий»	12,0	25,0	1150/275
«Особые»	12,0	25,0	1150/275
«Рубленые»	13,0	22,0	1050/250
«Крестьянские»	12,0	20,0	965/230
«Ленивые»	12,0	18,0	880/210
«Столовые»	12,0	23,0	1070/255
«Полтавские»	14,0	25,0	1175/280
«Сытные»	13,0	25,0	1150/275
«Потрошковые»	14,0	20,0	985/235
Крокеты:			
«Нежные»	13,0	20,0	965/230
«Орешки»	12,0	18,0	880/210
Рубленые формованные:			
«Нагеты»	16,0	16,0	880/210
«Палочки»	14,0	20,0	985/235
«Куриные»	12,0	25,0	1150/275
«Хлебцы»	13,0	20,0	965/230
Рубленые фаршированные:			
Котлета «По-киевски»	14,0	20,0	985/235
Зразы:			
«Находка»	13,0	20,0	965/230
«Сказка»	15,0	20,0	1005/240
«Рубленые»	14,0	20,0	985/235
«Омлетные»	16,0	18,0	945/225
Рубленые в оболочке:			
«Купаты»	14,0	25,0	1175/280
«Хасиб»	12,0	35,0	1520/365
«Шеики»	12,0	18,0	880/210
«Голубцы»	8,0	16,0	735/175
«Перец»	8,0	16,0	735/175
«Паприкаш»	8,0	16,0	735/175

Приложение Б
(справочное)

Способ употребления

Изделия перед употреблением следует разогреть в микроволновой печи или других нагревательных приборах в течение 3–5 мин или в соответствии с инструкцией по эксплуатации нагревательных приборов.

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [2] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
- [3] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
- [4] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
- [5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [6] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 637.52:006.354

МКС 67.120.20

Ключевые слова: изделия быстрозамороженные, натуральные (мясокостные, бескостные, из кускового бескостного мяса и потрохов, из кускового бескостного мяса фаршированные), рубленые из мяса птицы (формованные, фаршированные, в оболочке), изделия, технические требования

Редактор *Д.А. Мигунова*
Корректор *Л.В. Коротникова*
Компьютерная верстка *А.В. Балеваноевича*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84^{1/8}.
Усл. печ. л. 4,65. Тираж 50 экз. Зак. 3755.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru