

# ИЗМЕНЕНИЯ, УТВЕРЖДЕННЫЕ К НАЦИОНАЛЬНЫМ СТАНДАРТАМ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## 67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ОКС 67.120.20

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52306—2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.11.2012 № 1638-ст**

**Дата введения — 2013—07—01**

Раздел 1 дополнить абзацем:

«Стандарт не распространяется на мясо птицы для детского питания с добавленными ингредиентами, включая воду».

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 7702.2.1—95/ГОСТ Р 50396.1—92, ГОСТ 7702.2.3—93, ГОСТ 13513—86, ГОСТ 18292—85, ГОСТ 25391—82, ГОСТ 28825—90, ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) и их наименования;

заменить ссылки: «ГОСТ 7702.2.0—95/ГОСТ Р 50396.0—92» на ГОСТ Р 50396.0—92, ГОСТ Р 51962—2000 на ГОСТ Р 51962—2002, ГОСТ Р 51962—2002 на ГОСТ 31628—2012;

дополнить ссылками:

«ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50396.1—2010 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51482—99 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источ-

*(Продолжение см. с. 60)*

ников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52313—2005 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52702—2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ Р 52837—2007 Птица сельскохозяйственная для убойя. Технические условия

ГОСТ Р 53853—2010 Мясо птицы. Методы гистологического и микроскопического анализа

ГОСТ Р 53912—2010 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54042—2010 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги

ГОСТ Р 54349—2011 Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

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

ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 31467—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ 31468—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 31470—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором».

*(Продолжение см. с. 61)*

Стандарт дополнить разделом — 2а:

**«2а Термины**

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«3.1 Мясо птицы для детского питания вырабатывают в виде целых тушек и их частей: полутушки, четвертины передней и задней, грудки, окорочка, бедра, голени, филе, кускового мяса, кускового белого мяса, кускового красного мяса».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции (со сносками \* и \*\*):

«4.1 Мясо птицы для детского питания должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции\*, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*\*.

---

\* Технологическая инструкция по выработке мяса цыплят и цыплят-бройлеров для детского питания, утвержденная директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

\*\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [7]».

Пункт 4.2.1 изложить в новой редакции:

«4.2.1 Мясо птицы для детского питания должно соответствовать следующим минимальным требованиям:

- быть хорошо обескровленным, чистым;
- не иметь:
- посторонних включений (например, стекла, резины, металла);
- посторонних запахов;
- фекальных загрязнений;
- видимых кровяных сгустков;
- остатков внутренних органов (кишечника, клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, легких);
- холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи».

Пункт 4.2.3 (с таблицами 1, 2) изложить в новой редакции:

«4.2.3 По упитанности, качеству обработки и физико-химическим показателям мясо птицы для детского питания должно соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1, 2.

(Продолжение см. с. 62)

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для тушек		
	цыплят	цыплят-бройлеров	
		1-го сорта	2-го сорта
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) — нижний предел	Мышцы плотные, упругие, на разрезе охлажденного мяса — слегка влажные		
	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Отложения подкожного жира в области нижней части спины и живота незначительные или отсутствуют	Мышцы хорошо развиты. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин, допускается незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы		
Цвет: мышечной ткани кожи подкожного и внутреннего жира	От бледно-розового до розового с желтоватым оттенком Бледно-желтый с розовым оттенком или без него Бледно-желтый или желтый		
Степень снятия оперения	Не допускается наличие пеньков и волосовидного пера		

(Продолжение см. с. 63)

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для тушек		
	цыплят	цыплят-бройлеров	
		1-го сорта	2-го сорта
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков. Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, незначительные точечные кровоизлияния, не ухудшающие товарного вида		
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый		
	Допускается незначительное искривление киле грудной кости, отсутствие последних сегментов крыльев	—	Допускается незначительное искривление киле грудной кости, отсутствие последних сегментов крыльев
Масса тушки, г	Не менее 700	Св.950	От 800 до 950 включ.
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	16,0	18,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0	20,0	15,0

(Продолжение см. с. 64)

Т а б л и ц а 2

Наименование частей тушек цыплят-бройлеров	Характеристика и норма для частей тушек			
	Внешний вид	Цвет мышечной ткани	Массовая доля	
			белка, %, не менее	жира, %, не более
Полутушка	Часть тушки, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две половины, с кожей или без нее, брюшной жир и копчиковая железа удалены	От бледно-розового до розового с желтоватым оттенком	16,0	20,0
Передняя четвертина	Часть тушки, полученная в результате разделки передней части тушки вдоль позвоночника и киля грудной кости или поперечной разделки полутушки на две части; включает половину грудки, крыло и прилегающую половину спинки; с кожей или без нее	То же	18,0	16,0
Задняя четвертина	Часть тушки, полученная в результате разделки задней части тушки вдоль позвоночника или поперечной разделки полутушки на две части; включает окорочок с прилегающими частью спинки, брюшным жиром и половиной гузки; с кожей или без нее, брюшной жир и копчиковая железа удалены	«	16,0	20,0

(Продолжение см. с. 65)

Продолжение таблицы 2

Наименование частей тушек цыплят-бройлеров	Характеристика и норма для частей тушек			
	Внешний вид	Цвет мышечной ткани	Массовая доля	
			белка, %, не менее	жира, %, не более
Грудка	Часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мягкотными тканями, с кожей или без нее	От бледно-розового до розового с желтоватым оттенком	19,0	8,0
Окорочок	Часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мягкотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира	От светло-розового до светло-красного	16,0	20,0
Бедро	Часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мягкотными тканями, с кожей или без нее	То же	16,0	20,0
Голень	Часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мягкотными тканями, с кожей или без нее	От светло-красного до красного	17,0	16,0
Филе	Часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без нее	Бледно-желтый с розовым оттенком	19,0	8,0

(Продолжение см. с. 66)

Окончание таблицы 2

Наименование частей тушек цыплят-бройлеров	Характеристика и норма для частей тушек			
	Внешний вид	Цвет мышечной ткани	Массовая доля	
			белка, %, не менее	жира, %, не более
Кусковое мясо	Обваленное мясо с целой тушки или отдельных ее частей в виде отдельных кусков, без грубых сухожилий и остатков костной и хрящевой тканей, с кожей или без нее	Бледно-желтый с розовым оттенком	18,0	20,0
Кусковое белое мясо	Кусковое мясо птицы, отделенное от грудки и/или плечевой части крыла тушек, без остатков костной и хрящевой тканей	То же	19,0	8,0
Кусковое красное мясо	Кусковое мясо, отделенное от бедра и/или голени тушек, без остатков костной и хрящевой тканей	От бледно-розового до бледно-красного	17,0	18,0

Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы для детского питания, не должна превышать 4,0 %.

Массовая доля общего фосфора в мясе птицы для детского питания не должна превышать 0,2 %».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.2.3а:

«4.2.3а Не допускаются для реализации, а направляются только для производства продуктов детского питания тушки:

- цыплят-бройлеров, не соответствующие по качеству обработки требованиям к тушкам 2-го сорта;
- с кровоподтеками;
- с наличием выраженных наминов, требующих удаления;
- с царапинами на спине;

(Продолжение см. с. 67)



- с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей;
- с искривлениями спины и грудной кости».

Пункт 4.2.4. Заменить слова: «цыплят и цыплят-бройлеров» на «цыплят-бройлеров».

Пункты 4.2.6, 4.2.7 изложить в новой редакции (со сноской \*):

«4.2.6 Микробиологические показатели мяса птицы для детского питания не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

4.2.7 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в мясе птицы для детского питания не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

---

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [7]».

Пункт 4.3.1 изложить в новой редакции:

«4.3.1 Для выработки мяса птицы для детского питания применяют:

- сельскохозяйственную птицу для убоя — цыплят, цыплят-бройлеров по ГОСТ Р 52837, выращенных в условиях специализированных хозяйств с соблюдением зооветеринарных, зоотехнических требований в соответствии с рекомендациями по выращиванию и производству экологически безопасного мяса птицы для детского питания, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств и [8];

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ Р 52702, охлажденные».

Пункт 4.4.2 дополнить ссылкой: [9];

дополнить абзацем: «Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении А».

Пункт 4.4.3. Первый абзац дополнить ссылкой: [9].

Пункт 4.5.1 дополнить ссылкой: [10].

Пункт 4.5.2 изложить в новой редакции:

«4.5.2 Мясо цыплят-бройлеров, предназначенное для реализации, выпускают упакованным в потребительскую тару.

В потребительской таре может содержаться как одна, так и несколько единиц частей тушки, для тушек — только одна.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных единиц продукции для реализации в системе общественного питания и производства продуктов для детского питания».

*(Продолжение см. с. 68)*

Пункт 4.5.3. Исключить ссылки: [11], «по [12]».

Пункт 4.5.4. Заменить ссылку: ГОСТ 13513 на ГОСТ Р 54463.

Раздел 5 изложить в новой редакции:

«5 Правила приемки и объем выборки — по ГОСТ Р 54349».

Пункт 6.1. Заменить ссылку: ГОСТ Р 51448 на ГОСТ 31467.

Пункт 6.3. Заменить ссылки: ГОСТ 7702.2.0 на «ГОСТ Р 50396.0, ГОСТ 31467».

Пункт 6.4. Заменить ссылку: ГОСТ Р 51446 на ГОСТ ISO 7218.

Пункты 6.5 — 6.9 изложить в новой редакции:

«6.5 Методы контроля микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50396.1, ГОСТ Р 51921, ГОСТ 31468, [11].

6.6 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;

- массовой доли белка — ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011;

- массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса цыплят, цыплят-бройлеров, — по ГОСТ Р 54042;

- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482.

6.7 Определение органолептических показателей, температуры и массы нетто — по ГОСТ Р 51944, ГОСТ 31470.

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [12] — [14];

- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [12] — [14];

- ртути — по ГОСТ 26927, [15];

- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538.

6.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ Р 53912, [16] — [20]».

Пункт 6.10. Заменить ссылки: «[20] — [21]» на «[21] — [23]».

Пункт 6.11. Заменить ссылки: «[22] — [24]» на «ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016».

Раздел 6 дополнить пунктами — 6.13, 6.14, 6.15:

«6.13 Определение ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [24] — [26].

6.14 Определение диоксинов — по [27].

6.15 При возникновении разногласий в оценке качества определение свежести мяса — по ГОСТ Р 53853».

Пункт 7.3. Заменить слова: «не более 2 сут» на «не более 5 сут (включая срок хранения мяса птицы до разделки)».

*(Продолжение см. с. 69)*

Стандарт дополнить приложением А:

**«Приложение А  
(справочное)»**

**Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности мяса птицы для детского питания в 100 г продукта**

Т а б л и ц а А.1 — Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г тушки

Наименование тушек	Белок, г, не менее	Жир, включая внутренний, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Тушка цыплят	17,0	18,0	170—240
Тушка цыплят-бройлеров 1-го сорта	16,0	20,0	180—250
Тушка цыплят-бройлеров 2-го сорта	18,0	15,0	160—220

Т а б л и ц а А.2 — Информационные (справочные) сведения о пищевой и энергетической ценности частей тушек цыплят, цыплят-бройлеров в 100 г продукта

Наименование частей тушек цыплят-бройлеров	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Полутушка	16,0	20,0	180—250
Передняя четвертина	18,0	16,0	120—160
Задняя четвертина	16,0	20,0	180—250
Грудка	19,0	8,0	130—170
Окорочок	16,0	20,0	180—250
Бедро	16,0	20,0	180—250

(Продолжение см. с. 70)

Окончание таблицы А.2

Наименование частей тушек цыплят-бройлеров	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал
Голень	17,0	16,0	180—240
Филе	19,0	8,0	130—170
Кусковое мясо	18,0	20,0	190—250
Кусковое белое мясо	19,0	8,0	130—170
Кусковое красное мясо	17,0	18,0	170—240

Библиографию изложить в новой редакции:

**«Библиография»**

- [1] Требования по производству мяса птицы, используемого для выработки продуктов детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 1998
- [2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990
- [3] Инструкция о мероприятиях по снижению микробной обсемененности тушек птицы, скорлупы яиц, продуктов из мяса птицы и яиц и деконтаминации их от сальмонелл, утвержденная Департаментом ветеринарии Минсельхоза России, М., 1994
- [4] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Министерства сельско-

(Продолжение см. с. 71)

- го хозяйства СССР 27 декабря 1983 г. по согласованию с главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР
- [5] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987
- [6] СанПиН 2.3.2.1940—2005 (с изменениями) Организация детского питания
- [7] ТР ТС 021/2011\* О безопасности пищевой продукции
- [8] Методические рекомендации по выращиванию птицы и производству экологически безопасного мяса, предназначенного для детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 2000
- [9] ТР ТС 022/2011\* Пищевая продукция в части ее маркировки
- [10] ТР ТС 005/2011\* О безопасности упаковки
- [11] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах
- [12] МУК 4.1.985—2000 Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [13] МУК 4.1.986—2000 Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [14] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах

---

\* Действует на территории Таможенного союза.

- [15] МУ 5178—90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом бесплатной атомной абсорбции
- [16] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [17] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [18] МР 4.18/1890—91 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
- [19] МУК 4.1.1912—2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
- [20] МУК 4.1.2158—2007 Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
- [21] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [22] МУ 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [23] ГН 1.2.1323—2010 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
- [24] МУК 4.2.1913—2004 Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания

*(Продолжение см. с. 73)*

- [25] МУ 2.3.2.1917—2004      Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
- [26] МУК 4.2.2304—2007      Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
- [27] МУК—99  
от 15.06.1999      Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-парадиоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

Библиографические данные. Заменить код ОКП: «ОКП 92 1160» на «ОКП 92 1162».

(ИУС № 3 2013 г.)