

---

**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(ЕАСС)**

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(EASC)**

---



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ**

**ГОСТ**  
*(Проект RU,  
первая редакция)*

---

**МЯСО ИНДЕЕК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)**  
**Технические условия**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения*

**Минск**  
**Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации**

**2018**

## Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН «Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности» - филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра "Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства" Российской академии наук (ВНИИПП) совместно с ООО «УК «Торговый Дом Дамате»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ )

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркменистан	TM	Главгосслужба "Туркменстандартлары"
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины



#### 4 ВЗАМЕН ГОСТ 31473-2012

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в сети Интернет на сайте Евразийского совета по стандартизации, метрологии и сертификации и в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

# МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

## МЯСО ИНДЕЕК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

### Технические условия

Turkey meat (carcasses and their parts). Specifications

Дата введения –

### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо индеек – потрошенные тушки индеек и индюшат и их части (далее – мясо индеек), предназначенное для реализации в торговле, использования на предприятиях (цехах) общественного питания, а также для промышленной переработки для производства продуктов питания.

Стандарт не распространяется на мясо индеек с добавленными ингредиентами, включая воду.

### 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующий 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 ISO 5553–2013 Мясо и мясные продукты. Обнаружение полифосфатов

ГОСТ ISO 7218–2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.0–2016 Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1–2017 Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов



ГОСТ (Проект RU, первая редакция)

ГОСТ 7702.2.7–2013 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы.

Методы выявления бактерий рода *Proteus*

ГОСТ 9142-2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ ISO 13493–2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14083–2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18292–2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

ГОСТ 23042–2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011–2017 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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 28825–90 Мясо птицы. Приемка\*

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31266–2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка\*\*

---

\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54349-2011 «Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки».

\*\* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766-2011 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».



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 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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 тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной 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 спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31930–2012 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги

ГОСТ 32008–2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

ГОСТ 32308–2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлороорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 33746-2016 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия



**П р и м е ч а н и е** – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### **3 Классификация**

3.1 В зависимости от возраста индеек мясо подразделяют на мясо индеек и мясо индюшат.

3.2 Мясо индеек и индюшат выпускают в виде целых тушек и их частей согласно обязательного приложения А.

3.3 В зависимости от термического состояния мясо индеек подразделяют:

– на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы с температурой в любой точке измерения не выше 25 °С;

– охлажденное с температурой от минус 1 °С до плюс 4 °С включительно;

– замороженное с температурой не выше минус 12 °С.

3.4 В зависимости от упитанности и качества обработки тушки индеек и индюшат подразделяют на 1-й и 2-й сорта.

### **4 Технические требования**

4.1 Мясо индеек должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции\* с соблюдением требований [1] или установленных нормативными правовыми актами действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### **4.2 Характеристики**

4.2.1 Тушки и их части должны соответствовать следующим требованиям:

– быть хорошо обескровленными, чистыми:

не иметь:

– посторонних включений (например, стекла, резины, металла);

---

\*В качестве типовой инструкции могут быть использованы «ТИ по производству мяса индеек», разработанных ООО «УК Дамате» совместно с ВНИИПП или иная, обеспечивающая получение мяса индеек соответствующего требованиям настоящего стандарта.

- посторонних запахов;
- фекальных загрязнений;
- видимых кровяных сгустков;
- остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;
- холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.

4.2.2 По упитанности и качеству обработки тушки подразделяют на 1-й и 2-й сорта в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

4.2.3 Тушки, соответствующие по упитанности требованиям 1-го сорта, а по качеству обработки – 2-му сорту, относят ко 2-му сорту.

4.2.4 Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса индеек, – не более 4 %.

4.2.5 Не допускаются для реализации, а направляются только в промышленную переработку для производства продуктов питания тушки:

- индеек и индюшат, не соответствующие по качеству обработки требованиям 2-го сорта;
- плохо обескровленные;
- с кровоподтеками, после их удаления;
- с наличием выраженных наминов, после их удаления;
- с пятнами желчи, после их удаления;
- со значительным количеством царапин на спине;
- с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей;
- с искривлениями спины и грудной кости;
- с холодильными ожогами.

4.2.6 Части тушек выработывают из тушек, соответствующих требованиям настоящего стандарта.

4.2.7 Повторное замораживание мяса индеек не допускается.

4.2.8 Микробиологические показатели мяса индеек и содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, антибиотиков и диоксинов в мясе индеек не должно превышать норм, установленных [1], нормативными правовыми актами действующими на территории государства, принявшего стандарт.



Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика тушек			
	индеек	индюшат	1-й сорт	2-й сорт
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел)	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди и животе	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди и животе	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Незначительное отложение подкожного жира в области нижней части спины и живота. Отложения подкожного жира могут отсутствовать при вполне удовлетворительно развитых мышцах тушки
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы			
Цвет: мышечной ткани кожи подкожного и внутреннего жира	От бледно-розового до розового Светло-желтый или желтовато-розовый, допускается темная пигментация кожи Бледно-желтый или желтый			
Степень снятия оперения	Оперение полностью удалено. Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера			
Состояние кожи	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки
	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, 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, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивающиеся эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния
Состояние костной системы	Киль грудной кости окостеневший	Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый	Допускается незначительное искривление киле грудной кости	Допускается незначительное искривление киле грудной кости



### **4.3 Требования к сырью**

Для выработки мяса индеек следует применять индеек и индюшат по ГОСТ 18292, убой которых проводят на предприятиях, функционирующих в соответствии с требованиями [1] или требованиями, установленными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### **4.4 Маркировка**

4.4.1 Маркировка должна отвечать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, быть четкой и должна обеспечивать стойкость при хранении, транспортировании и реализации.

Не допускается маркировать тушки электроклейменем.

4.4.2 Маркировка потребительской упаковки – по [2] или нормативным правовым актам, действующих на территории государства, принявшего стандарт, с указанием дополнительных сведений: обозначения настоящего стандарта, термического состояния, сорта (для тушек), а также особого вида убоя индеек (при наличии), например, «кошерный».

Информационные данные о пищевой ценности 100 г мяса индеек приведены в приложении Б.

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки – по [2] или нормативным правовым актам, действующих на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Пределы температуры», «Скоропортящийся груз».

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную упаковку с продукцией, предназначенной для местной реализации, при этом в каждую единицу транспортной упаковки вкладывают лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

4.4.4 Маркировка мяса индеек, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

4.4.5 Вид убоя птицы (например, кошерный, халяльный) указывают по требованию потребителя.

### **4.5 Упаковка**

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, доку-



ментам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность мяса индеек при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Мясо индеек, предназначенное для реализации, выпускают упакованным в потребительскую упаковку.

В потребительской упаковке 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 промышленной переработки.

4.5.3 В качестве потребительской и групповой упаковки применяют:

- пакеты из полимерных материалов по ГОСТ 10354, которые скрепляют термосвариванием или закрепляют металлическими скобами или липкой лентой;
- лотки из полимерных материалов с последующим обертыванием в полимерную пленку по ГОСТ 10354, которую скрепляют термосвариванием или липкой лентой;
- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 с применением подложек или без них;
- пленку полимерную по ГОСТ 10354.

4.5.4 Мясо индеек в потребительской и групповой упаковке укладывают в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746.

4.5.5 В каждую транспортную упаковку укладывают мясо индеек одного наименования, сорта для тушек и термического состояния, одного вида упаковки и одной даты выработки.

4.5.6 Допускается использовать другие виды упаковки, скрепляющих средств и упаковочных материалов, разрешенных к применению для контакта с аналогичными пищевыми продуктами и соответствующих требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивающих сохранность и качество мяса индеек при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.7 Упаковка мяса индеек, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

4.5.8 Масса нетто мяса индеек в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке с учетом допускаемых отклонений.



Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы – по ГОСТ 8.579.

## **5 Правила приемки**

5.1 Правила приемки и объем выборок – по ГОСТ 28825.

5.2 Мясо индеек принимают партиями. Определение партии – по [1].

5.3 Органолептические показатели и температуру мяса индеек определяют в каждой партии.

5.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических и микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, антибиотиков устанавливает изготовитель продукции.

5.5 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.

5.6 Контроль на отсутствие добавленных ингредиентов, в том числе полифосфатов, проводят в случае разногласий, а также по требованию контролирующих организаций.

## **6 Методы контроля**

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 31467, ГОСТ 7702.2.0.

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

6.3 Подготовка проб к микробиологическим исследованиям – по ГОСТ 31467, ГОСТ 7702.2.0.

6.4 Общие требования к проведению микробиологического контроля – по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение органолептических показателей по ГОСТ 31470, температуры мяса индеек, массы нетто упаковочной единицы – по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6.6 Определение физико-химических показателей:

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



– массовой доли жира – по ГОСТ 23042.

6.7 Определение массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса индеек, – по ГОСТ 31930.

Для определения показателя в охлажденном мясе пробу, отобранную по 6.1, предварительно замораживают при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта не выше минус 12 °С.

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

– свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;

– мышьяка – по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 31707, ГОСТ 31266;

– кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;

– ртути – по ГОСТ 26927.

6.9 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308 и нормативным документам, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Определение антибиотиков – по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31903, ГОСТ 31694 и нормативным документам, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение диоксинов – по нормативным документам, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.12 Определение микробиологических показателей:

– количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 7702.2.1 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

– патогенных микроорганизмов, в том числе:

сальмонелл – по ГОСТ 31659, ГОСТ 31468;

*Listeria monocytogenes* – по ГОСТ 32031 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- бактерий рода *Proteus* – по ГОСТ 7702.2.7 (для охлажденного мяса сроком годности более семи дней).

6.13 Обнаружение полифосфатов – по ГОСТ ISO 5553.

## **7 Транспортирование и хранение**

7.1 Мясо индеек транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с условиями хранения.

Мясо индеек хранят в соответствии с требованиями и условиями хранения пищевых продуктов, установленными на территории государства, принявшего стандарт.

Остывшее мясо индеек транспортированию и хранению не подлежит.

7.2 Транспортирование, хранение и выпуск в реализацию мяса индеек осуществляется в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества мяса индеек, при этом температура охлажденного мяса индеек должно быть от минус 1 °С до 4 °С в любой точке измерения, замороженных – не выше минус 12 °С в любой точке измерения.

7.3 Срок годности устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемые сроки годности мяса индеек указаны в приложении В.

7.4 Транспортирование мяса индеек, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.


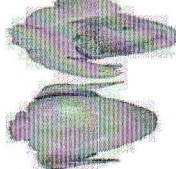
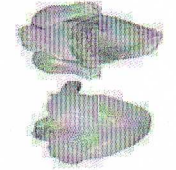
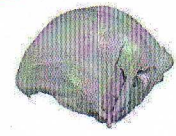
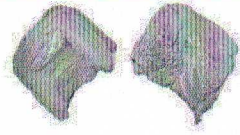


**Приложение А**  
**(обязательное)**

**Ассортиментное наименование и описание тушек индеек и их частей**

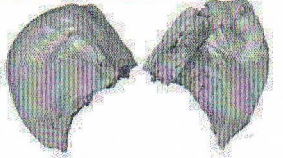
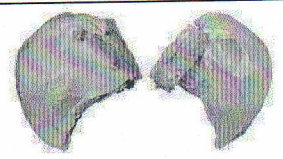
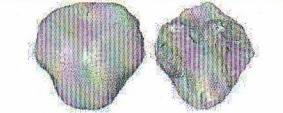
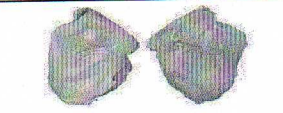
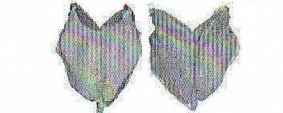
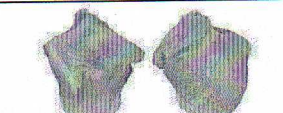
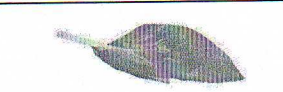


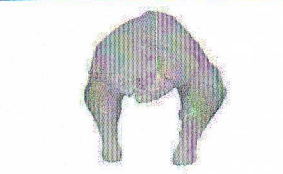

А.1 Ассортиментное наименование тушек индеек и их частей, описание их и соответствующее фото приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Ассортиментное наименование/ код аналогичной продукции по ГОСТ 31472	Описание	Фото
1	2	3
Тушка Потрошенная (0102)	Потрошенная тушка представляет собой целую потрошеную тушку; <i>включает:</i> грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; <i>удалены</i> голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея без кожи на уровне плечевых суставов, мышечный желудок, сердце, печень и ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм; могут быть удалены гузка или копчиковая железа	
Часть тушки	Продукт, полученный в результате разделки потрошенной тушки	
Полутушка	Полутушку получают путем разделки потрошенной тушки вдоль середины позвоночника на две примерно равные части	
Передняя часть (0601)	Часть тушки, полученная в результате поперечной разделки тушки по плоскости, проходящей между грудными и поясничными позвонками; включает грудку, крылья и передний позвоночный столб и спинку с прилегающими мягкотными тканями.	
Передняя часть с прилегающей плечевой ча- стью крыла (0602)	Передняя часть с плечевой и прилегающими мягкотными тканями. Локтевая часть крыла и кисть удалены; включает целую грудку с прилегающими частью спинки и ребрами с мягкотными тканями и плечевой частью двух отделенных крыльев.	
Передняя часть с прилегающими мягкотными тка- нями плечевых частей (0603)	Передняя часть с прилегающими мягкотными тканями плечевых частей. Локтевая часть, кисть и кости плечевых частей удалены; включает целую грудку с прилегающими частью переднего столба, спинки и ребрами с прилегающими мягкотными тканями и мягкотной тканью плечевых частей;	
Передняя чет- вертина (0701)	Передняя часть разделена на две примерно равные части по позвоночному столбу и килю грудной кости; включает половину грудки, крыло и прилегающую половину переднего позвоночного столба и спинки. Кожа может быть удалена.	

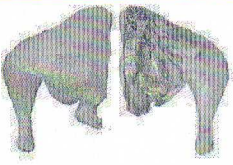

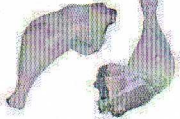

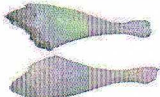
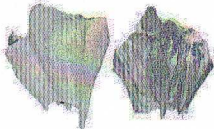
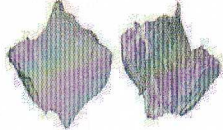

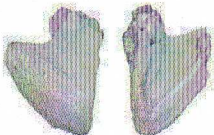



Продолжение таблицы А.1

1	2	3
Передняя четвертина с прилегающей плечевой частью крыла (0702).	Передняя часть разделена на две примерно равные части по позвоночному столбу и килю грудной кости; включает половину грудки, плечевую часть крыла и прилегающую половину переднего позвоночного столба и спинки. Кожа может быть удалена.	
Передняя четвертина с прилегающей мякотной тканью плечевой части (0703).	Передняя часть разделена на две примерно равные части по позвоночному столбу и килю грудной кости; включает половину грудки, мякотную ткань плечевой части и прилегающую половину переднего позвоночного столба и спинки. Кожа может быть удалена.	
Грудка (0615, 0617)	Часть тушки, разделенная по каракоидной линии ребер и включает комплект грудных костей (ребра, киль, каракоиды и вилочковая) с прилегающими к ним мякотными тканями; может быть без кожи.	
Половина грудки (0704)	Часть грудки, полученная в результате ее разделки вдоль киля грудной кости на две примерно равные части.	
Филе (0618)	Часть тушки, состоящая из большой и малых грудных мышц.	
Половина филе (0711)	Филе разделанное на две примерно равные части, состоящее из большого и малого филе	
Большое филе (0616)	Большое филе получают из грудки методом удаления грудных ребер, каракоидов, вилочковой кости и малого филе;	
Половина филе (0712)	Большое филе разделено на две примерно равные половины.	
Малое филе с сухожилием (0801)	Часть филе, состоящая из глубокой грудной мышцы с внутренним сухожилием и выступающим кончиком сухожилия.	
Малое филе с обрезанным кончиком сухожилия (0802)	Часть филе, состоящая из глубокой грудной мышцы с внутренним сухожилием и выступающим кончиком сухожилия.	
Малое филе без сухожилия (0803)	Жилованное малое филе, т.е. сухожилия удалены полностью.	
Задняя часть (0401)	Часть тушки, полученная в результате поперечной разделки тушки по плоскости проходящей между грудными и поясничными позвонками; включает два окорочка с прилегающими частью заднего столба со спинкой, абдоминальным жиром и гузкой; могут быть удалены копчиковая железа, кожа и абдоминальный жир.	
Задняя часть без гузки (0402)	От задней части (0401) гузка удалена.	

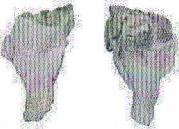
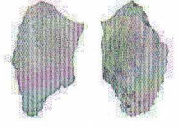
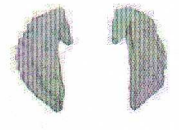



Продолжение таблицы А.1

1	2	3
Задняя четвертина (0901)	Задняя часть разделена на две части по заднему позвоночному столбу; включает окорочка с прилегающими частью половинками заднего позвоночного столба, спинки, абдоминального жира и гузки; могут быть удалены копчиковая железа, кожа и абдоминальный жир.	
Задняя четвертина без гузки (0902)	Задняя часть разделена на две части по заднему позвоночному столбу и килю грудной кости; гузка удалена	
Окорочок (1001)	Окорочок получают путем отделения его от задней части по суставу между бедренной и тазовой костями; включает бедро и голень; абдоминальный жир и прилегающая часть спинки удалены; кожа может быть удалена	
Бедро (1101)	Бедро получают путем разделки окорочка по суставу между берцовой и бедренной костями с прилегающими к ним мякотной тканью и жиром, (в т.ч. прилегающей к подвздошной кости часть мякотной ткани задней части спинки и жира или без них).	
Голень (1201)	Голень получают путем разделки окорочка по суставу между большой и малой берцовыми и бедренной костями с прилегающими к ним мякотными тканями.	
Голень, обваленная, частично жилованная (1203)	Голень, обваленную, частично жилованную, получают путем разделки целого окорочка по суставу между берцовой и бедренной костями; бедро, кости и окостеневшие сухожилия удалены; включает мякотную часть голени с прилегающей частью мякотных сухожилий.	
Голень, обваленная, жилованная (1204)	Голень, обваленную, жилованную получают путем разделки целого окорочка по суставу между берцовой и бедренной костями; бедро, кости и сухожилие удалены; включает мякотную часть голени	
Крыло (1301)	Крыло получают путем отделения его от потрошенной тушки по суставу между плечевой костью и позвоночником передней спинки; включает плечевую, локтевую кости и кости кисти с прилегающими мякотными тканями	
Соединенные плечевая и локтевая части крыла (крыло без кисти) (1302)	Соединенные плечевую и локтевую части крыла (крыло без кисти) получают путем разделки крыла по суставу между локтевой частью и кистью крыла: кисть крыла удалена; включает плечевую, локтевую и лучевую кости с прилегающими к ним мякотными тканями	
Соединенные локтевая часть и кисть крыла (1303)	Соединенные локтевую часть и кисть крыла получают путем разделки крыла по суставу между плечевой и локтевой частями крыла: плечевая часть крыла удалена; включает локтевую, лучевую, пястные кости и фаланги пальцев с прилегающими мякотными тканями	



Окончание таблицы А.1

1	2	3
Плечевая часть крыла (1304)	Плечевую часть крыла получают путем разделки крыла по суставу между плечевой и локтевой частями крыла; локтевая часть и кисть удалены; включает плечевую кость с прилегающими мягкотными тканями	
Локтевая часть крыла (1305)	Локтевую часть крыла получают путем разделки крыла по суставу между плечевой и локтевой частями; плечевая часть и кисть удалены; включает локтевую и лучевую кости с прилегающими мягкотными тканями	
Кисть крыла (1306)	Кисть крыла получают путем разделки крыла по суставу между локтевой частью и кистью крыла; плечевая и локтевая части удалены; включает пястные кости и фаланги пальцев с прилегающими мягкотными тканями	
Гузка (1501)	Гузку (копчик) получают путем разделки потрошеной тушки или ее соответствующих частей по суставу, соединяющему задний позвоночный столб и хвостовые позвонки с пигостилем с прилегающими к ним мягкотными тканями и кожей.	



**Приложение Б  
(справочное)**

**Информационные данные о пищевой ценности 100 г мяса индеек**

Б.1 Информационные данные о пищевой ценности 100 г мяса индеек приведены в таблицах Б.1 – Б.3.

Таблица Б.1 – Информационные данные о пищевой ценности 100 г тушек

Таблица в работе

**Приложение В  
(рекомендуемое)**

**Рекомендуемые сроки годности мяса индеек**

**В.1** Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса индеек при температуре воздуха а холодильной камере от минус 2 °С до плюс 2 °С включительно: тушек - не более 5 сут, частей тушек – не более 2 сут со дня выработки.

**В.2** Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса индеек со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта:

- не выше минус 12 °С – тушек в потребительской упаковке – не более 8 мес, в групповой – не более 4 мес; частей тушек – не более 1 мес;
- не выше минус 18 °С – тушек в потребительской упаковке – не более 12 мес, в групповой – не более 8 мес; частей тушек – не более 3 мес;
- не выше минус 25 °С – тушек в потребительской упаковке – не более 14 мес, в групповой – не более 11 мес.



**Библиография**

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза  
«О безопасности пищевой продукции»
- [2] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза  
«Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза  
«О безопасности упаковки»

УДК 637.54:006.354 ОКПД2 10.12.10.120, ОКПД210.12.20.120

МКС 67.120.20

Ключевые слова: мясо индеек, тушки, части тушек, требования к сырью, показатели безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Руководитель организации-разработчика

Генеральный директор

ООО «УК «Торговый дом Дамате»

Л.В. Гордеева

Руководитель разработки

Начальник отдела

ООО «УК «Дамате»

В.С. Подколзин

Исполнитель:

СОГЛАСОВАНО:

ВНИИПП

Директор

Старший научный сотрудник

Ведущий научный сотрудник

Старший научный сотрудник

В.Г. Будрик

Г.А. Степанова

В.Н. Махонина

В.И. Коровина