

---

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ**

---



**НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

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

---

**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ**  
**Технические условия**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения*

**Москва  
Стандартинформ  
2018**

## Предисловие

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 Обществом с ограниченной ответственностью «Управляющая компания «Торговый дом Дамате» (ООО «УК «Торговый дом Дамате»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Яйцо, сельскохозяйственная птица, мясо птицы и продукция их переработки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

## 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 ([www.gost.ru](http://www.gost.ru))*

© Стандартиформ, 2018

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.....

2 Нормативные ссылки.....

3 Термины и определения.....

4 Классификация.....

5 Технические требования.....

    5.1 Общие требования.....

    5.2 Характеристики.....

    5.3 Требования к сырью и материалам.....

    5.4 Маркировка.....

    5.5 Упаковка.....

6 Правила приемки.....

7 Методы контроля.....

8 Транспортирование и хранение.....

Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г полуфабрикатов из мяса индейки.....

Приложение Б (справочное) Рекомендации по применению.....

Библиография.....

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

---

**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ**

**Технические условия**

Semi-finished products of turkey meat. Specifications

---

**Дата введения –**

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на кусковые и рубленые полуфабрикаты из мяса индеек (далее – полуфабрикаты), предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания, для промышленной переработки и употребления в пищу после доведения их до кулинарной готовности.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 4288 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

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

## ГОСТ Р (Проект, первая редакция)

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

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

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ EN 14083 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 Маркировка грузов

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

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28402 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. Технические условия

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

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-абсорбционным методом

ГОСТ 31466 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размера и массовой доли костных включений

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

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

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

ГОСТ 31473 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 31490 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

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

ГОСТ 31642 Добавки пищевые. Натрий молочнокислый (лактат натрия) E325. Технические условия

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31656 Добавки пищевые. Калий молочнокислый (лактат калия) E326. Технические условия

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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

ГОСТ 31707 (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 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31936 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия

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

ГОСТ 32009 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

## ГОСТ Р (Проект, первая редакция)

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

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32260 Сыры полутвердые. Технические условия

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32856 Укроп свежий. Технические условия

ГОСТ 33562 (UNECE STANDARD FFV-18.2011) Чеснок свежий. Технические условия

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33791 Кишки и мочевые пузыри свиные. Технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ Р 51480 (ИСО 1841-1-96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 52189 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52313 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые.

Термины и определения

ГОСТ Р 54374 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 54626 Добавки пищевые. Натрия ацетаты E262. Общие технические условия

ГОСТ Р 55499 Продукты из мяса. Общие технические условия

ГОСТ Р 55904 Петрушка свежая. Технические условия

ГОСТ Р 57480 Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Метод выявления сальмонелл ускоренным способом

ГОСТ Р 57481 Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Обнаружение патогенных микроорганизмов (*Salmonella* spp., *L.monocytogenes*) методом молекулярного анализа

**Примечание** – 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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313, а также следующие термины с соответствующими определениями.

**3.1 кусковой полуфабрикат из мяса индеек:** Полуфабрикат из мяса индеек, изготовленный в виде тушки, частей тушек, мясокостных или бескостных, с кожей или без неё, а также в виде кусков различной формы.

#### 3.2

**рубленый полуфабрикат из мяса (пищевых субпродуктов) птицы:** Полуфабрикат из мяса (субпродуктов) птицы различной формы и массы, изготовленный из измельченного обваленного мяса (субпродуктов) птицы с добавлением или без добавления ингредиентов согласно установленной рецептуре.

[ГОСТ Р 52313-2005, статья 66]

### 4 Классификация

4.1 Полуфабрикаты по классификации соответствуют по ГОСТ 31936.

4.2 В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты подразделяют на:

- кусковые;
- рубленые.

Кусковые полуфабрикаты вырабатывают в виде тушек и частей тушек, с кожей или без неё, мясокостными и бескостными.

Рубленые полуфабрикаты вырабатывают формованными в панировке или без неё, фаршированными, в оболочке.

4.2 В зависимости от термического состояния полуфабрикаты вырабатывают:




ГОСТ Р (Проект, первая редакция)

- охлажденными с температурой в толще продукта не выше минус 1 °С до 2 °С;
- замороженными с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С.

4.3 Ассортимент полуфабрикатов приведен в таблице 1.

Таблица 1

Вид полуфабриката	Ассортиментное наименование полуфабриката
<b>Кусковые полуфабрикаты</b>	
В виде тушек и частей тушек	Тушка Грудка Спинка от заднего каркаса Окорочок Бедро Голень Крыло Локтевая часть крыла с кистью Плечевая часть крыла Локтевая часть крыла Гузка
Мясокостные	Стейк бедра Мясо на кости Набор для супа Набор для бульона Рагу Жаркое по-домашнему Набор пищевых костей
Бескостные	Филе грудки Филе большое Филе малое Мясо бедра Мясо голени жилованное Мясо голени
Бескостные	Шницель Медальон «Деликатесный» Лангет Эскалоп Зразы «Праздничные» Антрекот Котлета «  » Медальон «Гурман» Стейк из филе грудки Азу Гуляш Бефстроганов Мясная обрезь (мясо голени) Мясная обрезь (мясо бедра) Мясная обрезь (мясо грудки) Кожа шеи Кожа

Продолжение таблицы 1

Вид полуфабриката		Ассортиментное наименование полуфабриката
<b>Рубленые полуфабрикаты</b>		
Формованные	без панировки	Фарш «Столичный» Фарш «Классический» Фарш «Деликатесный» Фарш из индейки Фарш домашний из индейки Фарш для котлет из индейки Фарш «Сочный» Тефтели из индейки Фрикадельки из индейки Мясные шарики из индейки Котлета домашняя из индейки Бифштекс рубленый из индейки Ежики из индейки Люля-Кебаб из индейки
	в панировке	Котлеты «Питерские» Кнели из индейки Котлеты рубленые из индейки Ромштекс из индейки Крокеты из индейки Шарики из индейки Шницель из индейки Шницель «Аппетитный» Котлеты «Пожарские» Палочки «Пикантные»
Фаршированные в панировке		Зразы из индейки Котлеты «Сливочные» Зразы «Любительские» Котлеты «по-Киевски» Кордон Блю
В оболочке		Купаты для пикника из индейки Купаты дачные из индейки Купаты «Боярские» Купаты «Мюнхенские» Купаты «Шашлычные» Купаты «Сочные» Колбаски для гриля из индейки Колбаски для жарки из индейки Колбаски для пикника из индейки Колбаски с сыром из индейки Колбаски «Баварские» Колбаски «Охотничьи» Колбаски «Пикантные»

## 5 Технические требования

### 5.1 Общие требования

Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и вырабатываться по технологической инструкции<sup>1)</sup> по производству полуфабрикатов из мяса индеек с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил, установленных [2], [3].

### 5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям кусковые полуфабрикаты должны соответствовать:

- тушки и их части требованиям, указанным в таблице 2;
- мясокостные требованиям, указанным в таблице 3;
- бескостные требованиям, указанным в таблицах 4–6.

---

1) В качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по производству полуфабрикатов из мяса индейки», утвержденная ООО «УК «Торговый дом Дамате»

Таблица 2

Характеристика и значение показателя для кусковых полуфабрикатов (тушек и их частей)											
Наименование показателя	Тушка	Грудка	Спинка от заднего кармана	Окорочок	Бедро	Голень	Крыло	Локтевая часть крыла с кистью	Плечевая часть крыла	Локтевая часть крыла	Гузка
Внешний вид	<p>Поверхность кожи тушки и её частей без пеньков и волосовидного пера.</p> <p>Места разрезов ровные, без глубоких порезов мышечной ткани. Поверхность незаверенная.</p> <p>Тушка и части её без остатков внутренних органов, без брюшного жира, почек и легких, собственные анатомической части и состоящие из</p>										
Вкус и запах	мякотных тканей с кожей или без, прилегающих к										мякотных тканей с кожей, прилегающих к
	грудки, бедер, голени, крыльев, спинки с кожей или без, копчиковой железы или гузки	целой грудной кости (килю, ребрам, каракоидной, вилочковой и лопаточной)	позвоночному столбу с прилегающими к нему костями	бедренной и берцовым костям	бедренной кости	соединенным большой и малой берцовым костям	целой кости плечевой, локтевой, лучевой кисти или в отдельности	соединенным или раздельным локтевой части и кисти крыла	плечевой кости	локтевой и лучевой костям	
Вкус и запах	В сыром виде – собственные доброкачественного мяса индейки; в доведенном до кулинарной готовности виде – собственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха										
Массовая доля белка, % не менее	19,0	17,0	16,0	16,0	16,0	16,0	11,0	11,0	12,0	11,0	3,0
Массовая доля жира, % не более	8,0	11,0	15,0	11,0	11,0	11,0	17,0	17,0	16,0	18,0	32,0

ГОСТ Р (Проект, первая редакция)

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для кусковых мясокостных полуфабрикатов					Набор пищевых костей	
	Стейк бедра	Мясо на кости	Набор для супа	Набор для бульона	Рагу		Жаркое по-домашнему
Внешний вид	<p>Мясокостные куски ненормированной массы и формы, с кожей или без нее, полученные от</p> <p>Поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера.</p>						
	бедрца тушки, распиленного поперек большой и малой берцовых костей, овальной формы, толщиной от 10 до 20 мм	бедрца тушки, распиленного поперек большой и малой берцовых костей, овальной формы, толщиной от 10 до 20 мм	спинно-лопаточной и пояснично-крестцовой части тушки с грудной костью или спинно-лопаточной части с грудной костью. Допускается включение крыльев, кистей крыльев, коленных чашечек и хрящей; грудной, трубчатых костей бедра и голени с прирезами мякотной ткани и кожи, полученной при разделке тушки с массовой долей не менее 15%	спинно-лопаточной и пояснично-крестцовой части тушки с грудной костью или спинно-лопаточной части с грудной костью. Допускается включение крыльев, кистей крыльев, коленных чашечек и хрящей; грудной, трубчатых костей бедра и голени с прирезами мякотной ткани и кожи, полученной при разделке тушки с массовой долей не менее 15%	представляющие собой мясо индейки и хрящей, массой не более 100 г	в виде сочков с кожей	пищевых костей, полученных в результате обвалки
Вкус и запах	<p>В сыром виде – свойственные доброкачественному мясу индейки;</p> <p>в доведенном до кулинарной готовности виде – свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха</p>						
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	16,0	11,0	15,0	15,0	3,0	12,0
Массовая доля жира, %, не более	11,0	11,0	29,0	25,0	12,0	32,0	10,0

Таблица 4

Характеристика и значение показателя для кусковых бескостных полуфабрикатов								Медальон «Деликатесный»
Наименование показателя	Филе грудки	Филе большое	Филе малое	Мясо бедра	Мясо голени лованное	Мясо голени	Шницель	
Внешний вид	Поверхность кожи без наличия пеньков и волосовидного пера. без глубоких порезов, куски мясной мякоти ненармируемой формы и размера, выделенные из определенных частей тушки, с кожей или без нее.							
	грудные мышцы и большая овал-ной формы, с поверхност-ной пленкой или без	большая груд-ная мышца, с поверхностной пленкой или без	малая груд-ная мышца продолгова-той формы, с поверхност-ной пленкой или без	мякотная ткань бедра с поверхност-ной пленкой или без	мякотная ткань го-лени, без сухожилия	мякотная ткань голени с наличием су-хожилия	мякотной ткани овально-про-долговатой формы, толщиной от 10 до 20 мм, нарезанные из филе грудки мас-сой от 100 до 150 г	кусочки из малого филе, нарезанные ломтиками, тол-щиной не более 20 мм, массой не менее 50 г
Вкус и за-пах	В сыром виде – собственные доброкачественному мясу индейки; в доведенном до кулинарной готовности виде – собственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха							
Массовая доля белка, %, не менее	20,0	20,0	20,0	16,0	16,0	16,0	20,0	20,0
Массовая доля жира, %, не бо-лее	2,5	2,5	2,5	9,0	10,0	10,0	2,5	2,5

ГОСТ Р (Проект, первая редакция)

бланица 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для кусковых бескостных полуфабрикатов						Стейк из филе грудки
	Лангет	Эскалоп	Зразы «Праздничные»	Антрекот	Котлета «_____»	Медальон «Гурман»	
Внешний вид	<p>куски мясной мякоти различной формы и размера, выделенные из определенных частей тушки, с кожей или без нее.</p> <p>Поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера, без глубоких порезов,</p>						
	мякотная ткань малого филе, надрезанная поперек направления волокон и раскрытая	кусочки мяса, нарезанные из малого филе, продолговатой или неправильной формы, толщиной от 10 до 20 мм, массой от 80 до 100 г; сухожилия перерезаны в 2-3 местах	кусочки мякотной ткани неправильной формы, нарезанные из большого филе, толщиной от 15 до 20 мм	мякотная ткань бедра без кожи, овально-продолговатой или неправильной формы, округлой формы, толщиной от 15 до 20 мм, массой от 80 до 150 г	кусок мякотной ткани овально-продолговатой формы, нарезанный из большого филе	кусочки мякотной ткани, выделенные от задней части тушки	ломтики большого филе грудки плоской формы, массой не более 300 г
Вкус и запах	<p>В сыром виде – свойственные доброкачественному мясу индейки;</p> <p>в доведенном до кулинарной готовности виде – свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха</p>						
Массовая доля белка, %, не менее	20,0	20,0	16,0	20,0	20,0	15,0	20,0
Массовая доля жира, %, не более	2,5	2,5	9,0	2,5	2,5	12,0	2,5

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для кусковых бескостных полуфабрикатов							Кожа шеи	Кожа
	Азу	Гуляш	Бефстроганов	Мясная обрезь			мясо грудки		
				мясо голени	мясо бедра	мясо			
Внешний вид	кусочки мякотной ткани толщиной от 20 до 30 мм, нарезанные из большого филе.	кусочки мякотной ткани в форме кубиков размером от 30 до 40 мм, нарезанные из мяса бедра	брусочки мякотной ткани длиной от 30 до 40 мм, массой до 10 г, нарезанные из большого филе	мелкие кусочки красного мяса, полученные при разделке голени, с наличием соединительной и жировой ткани в естественном соотношении	мелкие кусочки красного мяса, полученные при разделке бедра, с наличием соединительной и жировой ткани в естественном соотношении	мелкие кусочки белого мяса, полученные при разделке тушки, с наличием соединительной и жировой ткани в естественном соотношении	мелкие кусочки красного мяса, полученные при разделке бедра, с наличием соединительной и жировой ткани в естественном соотношении	Поверхность кожи без пеньков и волосовидных перьев. Кожный покров, полученный в результате отделения от шеи тушки птицы или ее частей	
Вкус и запах	В сыром виде – свойственные доброкачественному мясу индейки;								
Массовая доля белка, %, не менее	20,0	14,0	20,0	15,0	15,0	16,0	16,0	6,5	6,5
Массовая доля жира, %, не более	2,5	14,0	2,5	13,0	13,0	12,0	12,0	50,0	55,0



5.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям рубленые полуфабрикаты должны соответствовать:

- фарши требованиям, указанным в таблице 7;
- формованные без панировки требованиям, указанным в таблице 8;
- фаршированные требованиям, указанным в таблице 9;
- формованные в панировке требованиям, указанным в таблице 10;
- в оболочке требованиям, указанным в таблице 11.

Таблица 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя фарша						
	«Столичный»	«Классического»	«Деликатесного»	из индейки	домашнего из индейки	для котлет из индейки	«Сочного»
Внешний вид	Измельченная мякотная ткань без костей, хрящей, сухожилий, кровяных сгустков на волчке с диаметром отверстий решетки до 3,0 мм   до 5,0 мм						
Цвет	Свойственный цвету используемого сырья						
Вкус и запах	В сыром виде – свойственные доброкачественному сырью, с учетом используемых рецептурных компонентов; в доведенном до кулинарной готовности виде – свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха						
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	16,0	17,0	18,0	16,0	14,0	14,0
Массовая доля жира, %, не более	30,0	20,0	15,0	15,0	18,0	22,0	27,0
Массовая доля кальция, %, не более	0,3	–					

Таблица 8

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов рубленых формованных без панировки						
	Тефтели из индейки	Фрикадельки из индейки	Мясные шарики из индейки	Котлета домашняя из индейки	Бифштекс рубленый из индейки	Ежики из индейки	Люля-Кебаб из индейки
Внешний вид	Поверхность без разорванных и ломаных краев						
	округлой формы, в виде шариков			овально-приплюснутой формы	круглой приплюснутой формы	круглой формы в виде шариков	цилиндрической формы (допускается наличие декоративной обсыпка)
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный фарш, измельченный на волчке с диаметром решетки не более 5 мм						с включением риса
Цвет	Свойственный цвету используемого сырья						
Вкус и запах	В сыром виде – свойственные доброкачественному сырью, с учетом используемых рецептурных компонентов; в доведенном до кулинарной готовности виде – свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха						
Массовая доля белка, %, не менее	13,0	12,0	15,0	12,0	12,0	11,0	11,0
Массовая доля жира, %, не более	20,0	16,0	14,0	18,0	18,0	21,0	18,0
Массовая доля хлорида натрия, % не более	1,3						
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), включая добавленный, %	0,8						
Масса единицы изделия, г	От 40 до 200						

ГОСТ Р (Проект, первая редакция)

Таблица 9

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов рубленых фаршированных в панировке				
	Зразы из индейки	Котлеты «Сливочные»	Зразы «Любительские» и	Котлеты «по-Киевски»	Кордон Блю
Внешний вид	Поверхность равномерно покрыта тонким слоем панировки, без трещин, разорванных и ломаных краев				
	овально-приплюснутой формы				круглой приплюснутой формы
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный фарш, измельченный на волчке с диаметром решетки не более 5 мм, в центре начинка				
	из вареного яйца и петрушки	из сливочного масла и укропа	из сыра	из сливочного масла	из сыра и ветчины
Цвет	Свойственный цвету используемого сырья				
Вкус и запах	В сыром виде – свойственные доброкачественному сырью, с учетом используемых рецептурных компонентов; в доведенном до кулинарной готовности виде – свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха				
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	14,0	16,0	14,0	15,0
Массовая доля жира, %, не более	16,0	14,0	11,0	14,0	12,0
Массовая доля хлорида натрия, % не более	1,3				
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), включая добавленный, %	0,8				
Масса единицы изделия, г	От 40 до 200				

Таблица 10

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для рубленых полуфабрикатов формованных в панировке									
	Котлеты «Питерские»	Кнели из индейки	Котлеты рубленые из индейки	Ромштекс из индейки	Крокеты из индейки	Шарики из индейки	Шницель из индейки	Шницель «Аппетитный»	Котлеты «Пожарские»	Палочки «Пикантные»
Внешний вид	Поверхность равномерно покрыта тонким слоем панировки, без трещин, разорванных и ломаных краев									
	овально-приплюснутой формы	округлой формы, в виде ша-риков	овально-приплюснутой формы	круглой приплюснутой формы	округлой формы, в виде шариков	овально-приплюснутой формы	овально-приплюснутой формы	овально-приплюснутой формы	прямо-угольной формы	
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный фарш, измельченный на волчке с диаметром решетки не более 5 мм									
Цвет	Свойственный цвету используемого сырья									
Вкус и запах	В сыром виде – свойственные доброкачественному сырию, с учетом используемых рецептурных компонентов; в доведенном до кулинарной готовности виде – свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха									
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	15,0	13,0	13,0	15,0	15,0	13,0	13,0	14,0	14,0
Массовая доля жира, %, не более	16,0	10,0	17,0	17,0	16,0	14,0	18,0	18,0	16,0	17,0
Массовая доля хлорида натрия, % не более	1,3									
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), включая добавленный, %	0,8									
Масса единицы изделия, г	От 40 до 200									

ГОСТ Р (Проект, первая редакция)

Таблица 11

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов рубленых в оболочке												
	Купаты					Колбаски							
Внешний вид	для пикника из индейки	дачные из индейки	«Боярские»	«Мюнхенские»	«Шашлычные»	«Сочные»	для гриля из индейки	для жарки из индейки	для пикника из индейки	для сыром из индейки	«Баварские»	«Охотничьи»	«Пикантные»
Вид на разрезе	Открученные батончики с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, напльвов фарша, прямые или слегка изогнутые, длиной от 10 до 18 см, диаметром от 22 до 42 мм												
Цвет	Равномерно перемешанный фарш, содержит мясные кусочки размером не более 15 мм												
Вкус и запах	Свойственный цвету используемого сырья												
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	13,0	13,0	14,0	12,0	12,0	12,0	13,0	12,0	12,0	12,0	12,0	13,0
Массовая доля жира, %, не более	20,0	19,0	15,0	20,0	23,0	20,0	13,0	13,0	22,0	24,0	20,0	21,0	22,0
Массовая доля хлорида натрия, % не более	1,8												
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), включаемая добавленный, %	0,8												

5.2.3 Микробиологические показатели полуфабрикатов не должны превышать норм, установленных [1].

5.2.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и диоксинов в полуфабрикатах не должно превышать норм, установленных [1].

### 5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления полуфабрикатов применяют:

- мясо индеек (тушки и их части) охлажденное по ГОСТ 31473 и полученное при его разделке кусковое бескостное мясо и кожа;
- мясо механической обвалки индюшиное по ГОСТ 31490;
- ветчина из мяса индеек по ГОСТ Р 55499;
- яйца куриные по ГОСТ 31654;
- сыр полутвердый «Российский» по ГОСТ 32260;
- масло сливочное «Крестьянское» по ГОСТ 32261;
- чеснок свежий по ГОСТ 33562;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- укроп свежий по ГОСТ 32856;
- зелень укропа сушеная по ГОСТ 32065;
- петрушка свежая по ГОСТ Р 55904;
- зелень петрушки сушеная по ГОСТ 32065;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- тмин по ГОСТ 29056;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189, не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292, не ниже первого сорта;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или молотую, помолов № 0, № 1 и № 2, не ниже первого сорта;
- пищевые добавки в соответствии с [4]:
  - регуляторы кислотности (лактат натрия Е325) по ГОСТ 31642;
  - регуляторы кислотности (лактат калия Е326) по ГОСТ 31656;
  - регуляторы кислотности (натрия ацетаты Е262) по ГОСТ Р 54626, в том числе в составе комплексных пищевых добавок;

## ГОСТ Р (Проект, первая редакция)

комплексные пищевые добавки, пряные смеси для полуфабрикатов, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты, указанные в 5.3.1;

- воду питьевую;
- кишки обработанные свиные – черевы по ГОСТ 33791;
- оболочка искусственная белковая.

### 5.3.2 Используемое при производстве полуфабрикатов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям, установленным [1] и [4].
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям, установленным [1] и [5].

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

5.3.4 Применение пищевых добавок, в том числе комплексных пищевых добавок, аналогичных по составу, а также не уступающих по качеству и безопасности требованиям 5.3.1, допускается в соответствии с технологическими инструкциями по их применению.

## 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки – по [6] с указанием дополнительных сведений:

- термического состояния (охлажденные, замороженные);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы).

Информационные данные о пищевой ценности 100 г полуфабрикатов представлены в приложении А.

Способ приготовления полуфабрикатов приведен в приложении Б.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [6], 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  
20

этом в каждую единицу транспортной упаковки вкладывают листок-вкладыш с аналогичной маркировкой.

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

## 5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [7].

5.5.2 Полуфабрикаты, предназначенные для реализации, выпускают в потребительской упаковке.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных единиц продукции, для реализации в сети общественного питания.

5.5.3 Полуфабрикаты упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы или без них в потребительскую упаковку: полимерные пленки, жесткие лотки с последующим упаковыванием в термоусадочную пленку, полимерные многослойные пленки (ламинаты), термоформуемые пленки, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, комбинированных материалов, алюминиевую фольгу и формы.

Полуфабрикаты, упакованные в потребительскую упаковку, укладывают в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746.

5.5.4 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.

5.5.5 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.

5.5.6 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают полуфабрикаты одного наименования, одного термического состояния, одного типоразмера потребительской упаковки, одной даты изготовления и одного срока годности.



## **ГОСТ Р (Проект, первая редакция)**

5.5.7 Отклонения массы нетто упаковочной единицы полуфабрикатов от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

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

### **6 Правила приемки**

6.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Определение партии — по [1], объем выборок и правила приемки — по ГОСТ 31936.

6.2 Органолептические показатели определяются в каждой партии.

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

6.4 Контроль за содержанием диоксинов проводят при ухудшении 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.

### **7 Методы контроля**

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 31467, ГОСТ 7702.2.0.

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

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

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

7.5 Определение органолептических показателей по ГОСТ 31470.

7.6 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлорида натрия – по ГОСТ 9957, ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ Р 51480;
- массовой доли кальция – по ГОСТ 31466;
- общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009;

– масса единицы изделия – по ГОСТ 4288.

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

– свинца – по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;

– мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 34141;

– кадмия – по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;

– ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ 34141.

7.8 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308.

7.9 Определение антибиотиков – по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31903, ГОСТ 31694.

7.10 Определение диоксинов – по [8].

7.11 Определение микробиологических показателей:

– количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 7702.2.1;

– бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ Р 54374;

– патогенных микроорганизмов, в том числе:

сальмонелл – по ГОСТ 31468, ГОСТ Р 57480, ГОСТ Р 57481;

*Listeria monocytogenes* – по ГОСТ 32031, ГОСТ Р 57481.

7.12 Температуру полуфабрикатов 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.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований [1].

8.2 Транспортирование полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

8.3 Охлажденные полуфабрикаты хранят при температуре от минус 1 °С до плюс 2 °С, замороженные – при температуре не выше минус 12 °С.

8.4 Сроки годности полуфабрикатов устанавливает изготовитель с учетом особенностей технологии, видов и способов упаковки для конкретных условий хранения.

После вскрытия потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере полуфабрикаты рекомендуется хранить при температуре от минус 1°С до 2 °С в пределах срока годности:

- кусковые – 24-48 ч.
- рубленые – 12-48 ч.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов птицы приведены в таблице

12.

Таблица 12

Термическое состояние полуфабриката	Вид упаковки	Температура хранения и реализации, °С	Рекомендуемые сроки годности, не более	
			без консервантов	с консервантами или регуляторами кислотности, или комплексными пищевыми добавками, увеличивающими срок годности
Охлажденные	Без применения вакуума	От 0 °С до 2 °С	10 сут	12 сут
	С применения вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 °С до 2 °С	15 сут	18 сут
Замороженные	Без применения вакуума	Не выше минус 12 °С	90 сут	–
		Не выше минус 18 °С	24 мес	–

**Приложение А**  
**(справочное)**

**Информационные данные**  
**о пищевой ценности 100 г полуфабрикатов из мяса индейки**

А.1 Информационные данные о пищевой ценности 100 г полуфабрикатов из мяса индеек приведены в таблице А.1

Таблица А.1

Наименование полуфабриката	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность, не более	
				кДж	ккал
<b>Кусковые полуфабрикаты</b>					
<b>Тушки и части тушек</b>					
Тушка	19,0	8,0	–	620,0	150,0
Грудка	17,0	11,0	–	700,0	170,0
Спинка от заднего каркаса	16,0	15,0	–	830,0	200,0
Окорочок	16,0	11,0	–	680,0	160,0
Бедро	16,0	11,0	–	680,0	160,0
Голень	16,0	11,0	–	680,0	160,0
Крыло	11,0	17,0	–	820,0	200,0
Локтевая часть крыла с кистью	11,0	17,0	–	820,0	200,0
Плечевая часть крыла	12,0	16,0	–	800,0	190,0
Локтевая часть крыла	11,0	18,0	–	850,0	210,0
Гузка	3,0	32,0	–	1240,0	300,0
<b>Мясокостные</b>					
Стейк бедра	16,0	11,0	–	680,0	160,0
Мясо на кости	16,0	11,0	–	680,0	160,0
Набор для супа	11,0	29,0	–	1260,0	310,0
Набор для бульона	15,0	25,0	–	1180,0	290,0
Рагу	15,0	12,0	–	700,0	170,0
Жаркое по-домашнему	3,0	32,0	–	1240,0	300,0
Набор пищевых костей	12,0	10,0	–	580,0	140,0
<b>Бескостные</b>					
Филе грудки	20,0	2,5	–	430,0	100,0
Филе большое	20,0	2,5	–	430,0	100,0
Филе малое	20,0	2,5	–	430,0	100,0
Мясо бедра	16,0	9,0	–	610,0	150,0
Мясо голени	16,0	10,0	–	640,0	150,0
Мясо голени жилованное	16,0	10,0	–	640,0	150,0
Шницель	20,0	2,5	–	430,0	100,0
Медальон «Деликатесный»	20,0	2,5	–	430,0	100,0
Лангет	20,0	2,5	–	430,0	100,0
Эскалоп	20,0	2,5	–	430,0	100,0
Зразы «Праздничные»	20,0	2,5	–	430,0	100,0
Антрекот	16,0	9,0	–	610,0	150,0

## ГОСТ Р (Проект, первая редакция)

Окончание таблицы А.1

Наименование полуфабриката	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность, не более	
				кДж	ккал
Котлета «_____»	20,0	2,5	–	430,0	100,0
Медальон «Гурман»	15,0	12,0	–	700,0	170,0
Стейк из филе грудки	20,0	2,5	–	430,0	100,0
Азу	20,0	2,5	–	430,0	100,0
Гуляш	14,0	14,0	–	760,0	180,0
Бефстроганов	20,0	2,5	–	430,0	100,0
Мясная обрезь (мясо голени)	15,0	13,0	–	740,0	180,0
Мясная обрезь (мясо бедра)	15,0	13,0	–	740,0	180,0
Мясная обрезь (мясо грудки)	16,0	12,0	–	720,0	170,0
Кожа шеи	6,5	50,0	–	1960,0	480,0
Кожа	6,5	55,0	–	2150,0	520,0
<b>Рубленые полуфабрикаты</b>					
<b>Формованные без панировки</b>					
Фарш «Столичный»	12,0	30,0	–	1310,0	320,0
Фарш «Классический»	16,0	20,0	–	1010,0	240,0
Фарш «Деликатесный»	17,0	15,0	–	840,0	200,0
Фарш из индейки	18,0	16,0	–	900,0	220,0
Фарш домашний из индейки	16,0	18,0	–	940,0	230,0
Фарш для котлет из индейки	14,0	22,0	–	1050,0	250,0
Фарш «Сочный»	14,0	27,0	–	1240,0	300,0
Тефтели из индейки	13,0	20,0	–	960,0	230,0
Фрикадельки из индейки	12,0	16,0	–	800,0	190,0
Мясные шарики из индейки	15,0	14,0	–	770,0	190,0
Котлета домашняя из индейки	12,0	18,0	–	870,0	210,0
Бифштекс рубленый из индейки	12,0	18,0	–	870,0	210,0
Ежики из индейки	11,0	21,0	2,0	1000,0	240,0
Люля-Кебаб из индейки	11,0	18,0	–	850,0	210,0
<b>Формованные в панировке</b>					
Котлеты «Питерские»	12,0	16,0	7,0	920,0	220,0
Кнели из индейки	15,0	10,0	7,0	740,0	180,0
Котлеты рубленые из индейки	13,0	17,0	7,0	970,0	230,0
Ромштекс из индейки	13,0	17,0	7,0	970,0	230,0
Крокеты из индейки	15,0	16,0	7,0	970,0	230,0
Шарики из индейки	15,0	14,0	7,0	890,0	210,0
Шницель из индейки	13,0	18,0	7,0	1010,0	240,0
Шницель «Аппетитный»	13,0	18,0	7,0	1010,0	240,0
Котлеты «Пожарские»	14,0	16,0	7,0	950,0	230,0
Палочки «Пикантные»	14,0	17,0	7,0	990,0	240,0

Окончание таблицы А.1

Наименование полуфабриката	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность, не более	
				кДж	ккал
<b>Фаршированные в панировке</b>					
Зразы из индейки	12,0	16,0	7,0	920,0	220,0
Котлеты «Сливочные»	14,0	14,0	7,0	880,0	210,0
Зразы «Любительские»	16,0	11,0	7,0	800,0	190,0
Котлеты «по-Киевски»	14,0	14,0	7,0	880,0	210,0
Кордон Блю	15,0	12,0	7,0	820,0	200,0
<b>В оболочке</b>					
Купаты для пикника из индейки	12,0	20,0	–	940,0	230,0
Купаты дачные из индейки	13,0	19,0	–	920,0	220,0
Купаты «Боярские»	13,0	15,0	–	780,0	190,0
Купаты «Мюнхенские»	14,0	20,0	–	980,0	240,0
Купаты «Шашлычные»	12,0	23,0	–	1060,0	260,0
Купаты «Сочные»	12,0	20,0	–	940,0	230,0
Колбаски для гриля из индейки	12,0	13,0	–	690,0	170,0
Колбаски для жарки из индейки	13,0	13,0	–	700,0	170,0
Колбаски для пикника из индейки	12,0	22,0	–	1020,0	250,0
Колбаски с сыром из индейки	12,0	24,0	–	1090,0	260,0
Колбаски «Баварские»	12,0	20,0	–	940,0	230,0
Колбаски «Охотничьи»	12,0	21,0	–	980,0	240,0
Колбаски «Пикантные»	13,0	22,0	–	1040,0	250,0

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии и Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.
- [3] Ветеринарно-санитарные правила № 4261-87 Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.
- [4] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
- [5] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [6] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [7] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- [8] МУК Министерства здравоохранения РФ от 1999 г. «Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии», утверждены Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации В.М. Авиловым и первым заместителем министра здравоохранения, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г. Онищенко, Москва, 1999 г.

УДК 637.52:006.354

МКС 67.120.20

ОКПД2 10.13.14.730

Ключевые слова: полуфабрикаты из мяса индеек, натуральные полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты, тушки и их части, кусковые мясокостные, кусковые бескостные, формованные, фаршированные, в оболочке

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