



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
31467—  
2012

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

**МЯСО ПТИЦЫ,  
СУБПРОДУКТЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ  
ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

**Метод отбора проб и подготовка их к испытаниям**

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 6649

18 июня 2012 г.



## 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—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протоколом от 24 мая 2012 г. № 41-2012)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53597-2009

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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 (государственных) органов по стандартизации.*

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

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

**МЯСО ПТИЦЫ, СУБПРОДУКТЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ****Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям**

Poultry meat, edible offal, and ready-to-cook poultry meat.  
Sampling methods and preparing of samples for examinations

Дата введения — 2013—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (тушки и их части, мясо птицы механической обвалки), пищевые субпродукты и полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы и устанавливает методы отбора проб и подготовку их к микробиологическим, физико-химическим, гистологическим и органолептическим испытаниям.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12.1.019—79 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ 4025—95 Мясорубки бытовые. Технические условия

ГОСТ 4288—76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 5962—67 Спирт этиловый ректификованный. Технические условия

ГОСТ 7702.2.0—95/ГОСТ Р 50396.0—92 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птицы. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 9147—80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 16367—86 Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения

ГОСТ 18300—87 Спирт этиловый ректификованный технический. Технические условия

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 20469—95 Электромясорубки бытовые. Технические условия

ГОСТ 21240—89 Скальпели и ножи медицинские. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ 21241—89 Пинцеты медицинские. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

ГОСТ 23481—79 Мясо птицы. Метод гистологического исследования

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие требования

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25391—82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26678—85 Холодильники и морозильники бытовые электрические компрессионные параметрического ряда. Общие технические условия

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31657—2012 Субпродукты птицы. Технические условия

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 16367, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 первичная точечная проба** (точечная проба): Единица или несколько единиц продукции в потребительской таре или без нее, отобранных случайным образом из выборки от партии продукции в транспортной таре.

**3.2 вторичная точечная проба**: Смыв с поверхности точечной пробы или проба, получаемая вырезанием (отделением) части первичной точечной пробы.

**3.3 объединенная проба**: Совокупность нескольких первичных (вторичных) точечных проб, отобранных из выборки от одной партии продукции и направляемых в лабораторию на испытания.

**3.4 средняя проба**: Однородная масса, получаемая измельчением и/или перемешиванием (гомогенизацией) объединенной пробы.

**3.5 съедобная часть точечной пробы**: Мышечная и жировая ткань, кожа, тестовая оболочка и другие части точечной пробы, остающиеся после удаления из нее несъедобной части.

**3.6 несъедобная часть точечной пробы**: Органы, ткани, компоненты и материалы, которые не употребляются в пищу человеком: кости вместе с суставной хрящевой тканью, остатки внутренностей, не удаленных при потрошении (трахея, почки, легкие, репродуктивные и другие внутренние органы, кроме потрохов), когти и другие ороговевшие образования, грубые и кальцинированные сухожилия, кутикула и желчные пузыри, не удаленные при обработке мышечных желудков и печени, искусственные оболочки, скрепляющие материалы и другие несъедобные материалы, использованные при выработке продукции.

### 4 Общие требования

4.1 Требования к лицам, участвующим в отборе проб, зависят от целей испытаний, однако в любом случае в отборе проб должен участвовать уполномоченный представитель владельца партии продукции и уполномоченный представитель организации, проводящей контроль и/или испытания.

4.2 Отбор проб состоит из следующих этапов: случайная выборка транспортной тары с продукцией, оценка состояния продукции (температуры внутри продукта, внешнего вида, термического состояния), транспортной тары, упаковки, отбор первичных (вторичных) точечных проб, упаковка и маркировка объединенной пробы и ее транспортирование (при необходимости) и хранение перед испытаниями.

4.3 Объем случайной выборки в единицах транспортной тары от партии продукции и оценка состояния продукции, тары и упаковки установлены в стандартах: на мясо птицы — в ГОСТ 21784, ГОСТ 25391, субпродукты птицы — ГОСТ 31657.

Случайную выборку единиц транспортной и потребительской тары и точечных проб продукции проводят в соответствии с ГОСТ 18321.

4.4 Пробы для различных видов испытаний отбирают отдельно в следующей последовательности: пробы для микробиологических испытаний (в том числе для определения антибиотиков микробиологическими методами) и испытаний по определению генетически модифицированных организмов (ГМО), пробы для химического, микроскопического и гистологического определения свежести мяса, пробы для органолептических и физико-химических испытаний.

Пробы от единиц выборки с дефектами транспортной и потребительской тары или подозрительных по качеству отбирают и упаковывают отдельно.