
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
52313—
2005

Птицеперерабатывающая промышленность

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Издание официальное

Предисловие

Задачи, основные принципы и правила проведения работ по государственной стандартизации в Российской Федерации установлены ГОСТ Р 1.0—92 «Государственная система стандартизации Российской Федерации. Основные положения» и ГОСТ Р 1.2—92 «Государственная система стандартизации Российской Федерации. Порядок разработки государственных стандартов»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 февраля 2005 г. № 20-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст этих изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© ИПК Издательство стандартов, 2005

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

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области птицеперерабатывающей промышленности, касающихся пищевых продуктов убоя птицы и пищевых продуктов их переработки, получаемых в промышленных условиях.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Недопустимые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Ндп».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три) термина, имеющих общие терминологические элементы.

Приведенные определения можно, при необходимости, изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

В случаях, когда в термине содержатся все необходимые и достаточные признаки понятия, определение не проводят, и вместо него ставится прочерк.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы, представленные аббревиатурой, — светлым, а недопустимые термины-синонимы — курсивом.

Птицеперерабатывающая промышленность

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Poultry-processing industry.
Food products. Terms and definitions

Дата введения — 2006—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области птицеперерабатывающей промышленности, касающихся пищевых продуктов убоя птицы и пищевых продуктов их переработки, получаемых в промышленных условиях.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы в указанной области, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 пищевой продукт убоя птицы: Продукт, полученный в результате переработки сельскохозяйственной птицы, подвергнутой убою в промышленных условиях.

Примечания

1 К сельскохозяйственной птице относят кур, индеек, уток, гусей, цесарок и перепелов промышленного откорма.

2 В зависимости от способа убоя птицы продукт могут подразделять на традиционный, кошерный, хапал и другие в соответствии с религиозными требованиями.

2 полупотрошенная тушка птицы: Пищевой продукт убоя птицы, полученный в результате оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления кишечника с клоакой, яйцевода и сформировавшихся яиц птицы.

3 потрошенная тушка птицы: Пищевой продукт убоя птицы, полученный в результате оглушения, обескровливания, снятия оперения, удаления внутренних органов, головы, шеи и ног птицы.

Примечание — Потрошенная тушка птицы может быть: с приложенными потрохами в комплекте с шейей или без нее, с почками, с частично или полностью неотделенной шейей; без копчиковой железы или гузки; без брюшного жира.

4 мясо птицы: Пищевой продукт убоя птицы, представляющий собой полупотрошеную, потрошеную тушку птицы или продукты разделки потрошенной тушки.

5 свежее мясо птицы: Мясо птицы без признаков порчи, определяемых органолептическими, физико-химическими и микробиологическими методами.

6 парное мясо птицы: Свежее мясо птицы, полученное непосредственно после убоя птицы, температура которого в толще мышц не ниже 25 °С.

7 остывшее мясо птицы: Свежее мясо птицы, полученное непосредственно после убоя птицы, температура которого в толще мышц не выше 25 °С.

8 охлажденное мясо птицы: Свежее мясо птицы, полученное непосредственно после убоя птицы и охлаждения до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С.