

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
52306—  
2005

---

**МЯСО ПТИЦЫ (ТУШКИ ЦЫПЛЯТ,  
ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ РАЗДЕЛАННЫЕ  
ЧАСТИ) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**Технические условия**

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 27 января 2005 г. № 6-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

## МЯСО ПТИЦЫ (ТУШКИ ЦЫПЛЯТ, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ РАЗДЕЛАННЫЕ ЧАСТИ) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

### Технические условия

Poultry meat (carcasses of chickens, broiler-chickens and their cut parts) for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2006—01—01

### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы для детского питания — тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части (далее — мясо птицы для детского питания), предназначенное для реализации и производства продуктов детского питания.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.6, 4.2.7, требования к качеству — в 4.2.1—4.2.5, к маркировке — в 4.4.

### 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 7702.2.0—95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1—95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ Р 50396.1—92

ГОСТ 7702.2.3—93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

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—85 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25391—82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия

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 Р 52306—2005

- ГОСТ 28825—90 Мясо птицы. Приемка
- ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
- ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия
- ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
- ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований
- ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб
- ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований
- ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*
- ГОСТ Р 51944—2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы
- ГОСТ Р 51962—2000 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

П р и м е ч а н и е — 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 документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Классификация

3.1 Мясо птицы для детского питания выпускают в виде целых тушек и их частей: полутушки, четвертины передней и задней, грудки, окорочков.

3.2 В зависимости от температуры в толще мышц мясо птицы для детского питания по термическому состоянию подразделяют на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы, с температурой от 4 °С до 25 °С включ., охлажденное — с температурой от 0 °С до 4 °С включ., замороженное — с температурой не выше минус 12 °С и глубокзамороженное — с температурой не выше минус 18 °С.

3.3 В зависимости от упитанности, массы и массовой доли жира тушки цыплят, цыплят-бройлеров подразделяют на 1-й и 2-й сорт.

### 4 Технические требования

4.1 Мясо птицы для детского питания должно быть выработано в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции по выработке мяса цыплят и цыплят-бройлеров для детского питания [1] с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (в части птицы и мяса птицы) [2], требований на производство мяса птицы, используемого для выработки детского питания [3], инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек мяса птицы на птицеперерабатывающих предприятиях [4], инструкции о мероприятиях по снижению микробной обсемененности тушек птицы и деконтаминации их от сальмонелл [5], санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста (в части требований к мясу птицы) [6], гигиенических требований безопасности и пищевой ценности мяса птицы для детского питания [7], утвержденных в установленном порядке.

#### 4.2 Характеристики

4.2.1 Мясо птицы для детского питания должно быть чистым, хорошо обескровленным.

4.2.2 Тушки должны быть потрошеными с удалением всех внутренних органов, головы (между