

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

---

## **МЯСО ПТИЦЫ**

### **Методы определения органолептических показателей, температуры и массы**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2008

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП)

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

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 3 октября 2002 г. № 364-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2008 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2002  
© Стандартиформ, 2008

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ****МЯСО ПТИЦЫ****Методы определения органолептических показателей, температуры и массы**

Poultry meat.

Methods for determination of organoleptic properties, temperature and mass

Дата введения 2003—07—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на мясо птицы (потрошенные и полупотрошенные тушки и их части: кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов, цыплят-бройлеров, цыплят, утят, гусят, индюшат, цесарят, перепелят) и устанавливает методы определения органолептических показателей, температуры и массы.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 12.1.018—93 Система стандартов безопасности труда. Пожаровзрывобезопасность статического электричества. Общие требования
- ГОСТ 12.1.019—79 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты
- ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия
- ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия
- ГОСТ 4025—95 Мясорубки бытовые. Технические условия
- ГОСТ 6709—72 Вода дистиллированная. Технические условия
- ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
- ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия
- ГОСТ 21240—89 Скальпели и ножи медицинские. Общие технические требования и методы испытаний
- ГОСТ 24104—88\* Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия
- ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры
- ГОСТ 28825—90 Мясо птицы. Приемка
- ГОСТ 29329—92 Весы для статического взвешивания. Общие технические условия
- 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 Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
- ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

\* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001.

СанПиН 2.1.4.1074—2001 Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

### 3 Отбор проб

3.1 Общие требования — по ГОСТ Р 51447.

3.2 Отбор образцов тушек — по ГОСТ 28825. Отбор частей тушек, упакованных в потребительскую тару, — не менее трех упаковочных единиц, весовых — не менее 500 г.

### 4 Общие требования к проведению органолептической оценки

Общие требования к проведению органолептической оценки — по ГОСТ 9959.

### 5 Требования безопасности

При выполнении работ необходимо соблюдать требования техники безопасности: пожарной безопасности по ГОСТ 12.1.018 и электробезопасности при работе с электроустановками по ГОСТ 12.1.019.

### 6 Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

#### 6.1 Определение запаха

6.1.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование

Для проведения анализа используют обычное лабораторное оборудование и посуду, если нет других указаний.

Термометр портативный ТП 5 с диапазоном измерения от минус 35 до плюс 45 °С, пределом допускаемой погрешности  $\pm 0,5$  °С с ценой деления шкалы 1 °С [1].

Скальпели и ножи медицинские по ГОСТ 21240.

Воду питьевую по ГОСТ Р 51232, СанПиН 2.1.4.1074.

Допускается применение других средств измерений и оборудования с метрологическими и техническими характеристиками, не ниже указанных.

6.1.2 Подготовка к проведению анализа

Неупакованные мороженые тушки или их части размораживают при комнатной температуре до достижения в толще мышц глубиной не менее 5 мм температуры от 0 до 4 °С.

Размораживание тушек птицы или их частей в потребительской таре проводят в воде температурой  $(30 \pm 2)$  °С в течение 2—3 ч или при комнатной температуре до достижения температуры в толще мышц глубиной не менее 5 мм от 0 до 4 °С. Воду постоянно перемешивают.

После размораживания пробы освобождают от потребительской тары и подвергают анализу.

6.1.3 Проведение анализа

Запах поверхности тушки и грудобрюшной полости или ее частей определяют органолептически непосредственно при отборе проб.

Для определения запаха глубинных слоев чистым ножом делают разрез мышц. Особое внимание обращают на запах слоев мышечной ткани, прилегающих к костям.

6.1.4 Обработка результатов

Результаты анализа оценивают по каждой тушке или части тушки отдельно и сопоставляют с требованиями нормативного или технического документа на конкретный вид мяса птицы и приложения А.

#### 6.2 Определение прозрачности и аромата бульона при разногласиях в оценке качества мяса птицы

6.2.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование

Для проведения анализа используют обычное лабораторное оборудование и посуду, если нет других указаний.

Баню водяную с терморегулятором, позволяющую поддерживать температуру от 20 до 100 °С с отклонением до 1 °С от заданной.

Цилиндр вместимостью 25 см<sup>3</sup>, диаметром 20 мм по ГОСТ 1770.

Ножи и скальпели из нержавеющей стали медицинские по ГОСТ 21240.