



Российская Академия Народного Хозяйства и Государственной

Службы при Президенте Российской Федерации



Северо-Западный Институт Управления

Факультет Экономики и Финансов

Кафедра Таможенного дела и управления рисками

Курсовая работа на тему:

«МЯСО - индеек»

Работу выполнила:
Студентка 3 курса группы 3407

Петрова Алина Александровна
Работу проверила:

к. т. н., доцент кафедры
таможенного дела и управления
рисками,

Подполковник таможенной
службы

Кольцова Валентина Георгиевна

Содержание

Введение

1. Определение мяса индейки
2. Химический состав
3. Ассортимент
4. Классификация мяса индейки по коду ЕТН ВЕД ТС
5. Классификация мяса индейки по ОКП
6. Технология производства мяса индейки
7. Порядок проведения экспертизы качества мяса индейки
8. Упаковка
9. Маркировка
10. Транспортирование и хранение
11. Техническое регулирование

Заключение

Введение

Актуальностью курсовой работы являются изучении товароведной характеристики продукции в таможенных целях, технология производства продукции, ее классификация, а также изменения в стандартизации мяса индейки.

Целью работы является изучение товара, т.е. мясо индейки, как одного из основных предметов таможенных операций.

В соответствии с поставленной целью в работе определены следующие исследовательские задачи:

- Изучить потребительские свойства мяса индейки.
- Рассмотреть количественную и качественную приемку товара и отбор проб для определения его качества; упаковку (тару) и маркировку товара.
- Проанализировать виды ассортимента мяса индейки, его показатели качества.
- Изучить техническое регулирование товара.

Объектом исследования курсовой работы является мясо индейки.

Предметом исследования является товароведная характеристика и экспертиза качества мяса индейки.

Определение мяса индейки

Индейка – вид домашней крупной птицы, родина которой – Америка.

Издавна ее употребляли в пищу ацтеки, и только в 16-м веке началось распространение диетического мяса в Европе. Живой вес птиц довольно большой, у самцов он достигает 35 кг, а самок – около 11 кг. В зависимости от разновидности индейки отличаются цветовой гаммой оперения, которое придает птицам изящный облик.



Химический состав

Пищевая ценность и химический состав "Индейки 1 кат."

В таблице приведено содержание пищевых веществ (калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов) на 100 г съедобной части.

Пищевая ценность

Калорийность	276 кКал
Белки	19,5 гр
Жиры	22 гр
Вода	56,6 гр
Зола	0,9 гр
Насыщ. Жир кислоты	5,8 гр
Холестерин	210 мг

Витамины

Витамин А	0,01 мг
Витамин РР	7,8 мг
Витамин А (РЭ)	10 мкг
Витамин В1 (тиамин)	0,05 мг
Витамин В2 (рибофлавин)	0,22 мг
Витамин В5 (пантотеновая)	0,6 мг
Витамин В6 (пиридоксин)	0,3 мг
Витамин В9 (фолиевая)	9,6 мг
Витамин Е (ТЭ)	03 мг
Витамин РР (Ниациновый эквивалент)	13,3 мг
Холин	139 мг

Макроэлементы

Кальций	12 мг
Магний	19 мг
Натрий	90 мг
Калий	210 мг
Фосфор	200 мг
Хлор	90 мг
Сера	248 мг

Микроэлементы

Железо	4,1 мг
Цинк	2,45 мг
Медь	85 мкг
Марганец	0,014 мг
Хром	11 мкг
Молибден	29 мкг
Кобальт	15 мкг

Энергетическая ценность Индейки 1 кат. составляет 276 кКал.

Ассортимент

Широта ассортимента

- Мясо индеек и индюшат выпускают в виде:
- целых тушек;
 - частей тушек – полутушки, передний и задний четвертины, грудок, окорочков, крыльев, голени и бедра



Глубина ассортимента

В зависимости от температуры в толще продукта мясо индеек по термическому состоянию подразделяют на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы, с температурой не выше 25 °С, охлажденное - с температурой от 0 °С до 4 °С включительно, замороженное - с температурой не выше минус 12 °С и глубокозамороженное - с температурой не выше минус 18 °С.

В зависимости от упитанности и качества обработки тушки индеек и индюшат подразделяют на 1-й и 2-й сорта.

Классификация мяса индейки по коду

ЕТН ВЕД ТС

Раздел I - Живые животные; продукты животного происхождения

Группа 02 - Мясо и пищевые мясные субпродукты

Позиция 0207 - Мясо и пищевые субпродукты домашней птицы, указанной в товарной позиции 0105, свежие, охлажденные или замороженные

Субпозиция 0207 24 – Индеек (не разделенные на части, свежие или охлажденные)

Подсубпозиция 0207 24 100 - ощипанные и потрошенные, без головы и плюсен ног, но с шейкой, сердцем, печенью и мускульным желудком, представленные как "80%-ные индейки"

Классификация мяса индейки по

ОКП

Класс 92 0000 - Продукция мясной, молочной, рыбной, мукомольно-крупяной, комбикормовой и микробиологической промышленности

Подкласс 92 1000 - Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности (включая яйцопродукты)

Группа 921100 - Мясо

Подгруппа 921160 - Мясо / птицы

Вид 921168 - Мясо индеек



Технология производства мяса индеек

Технологическое оборудование

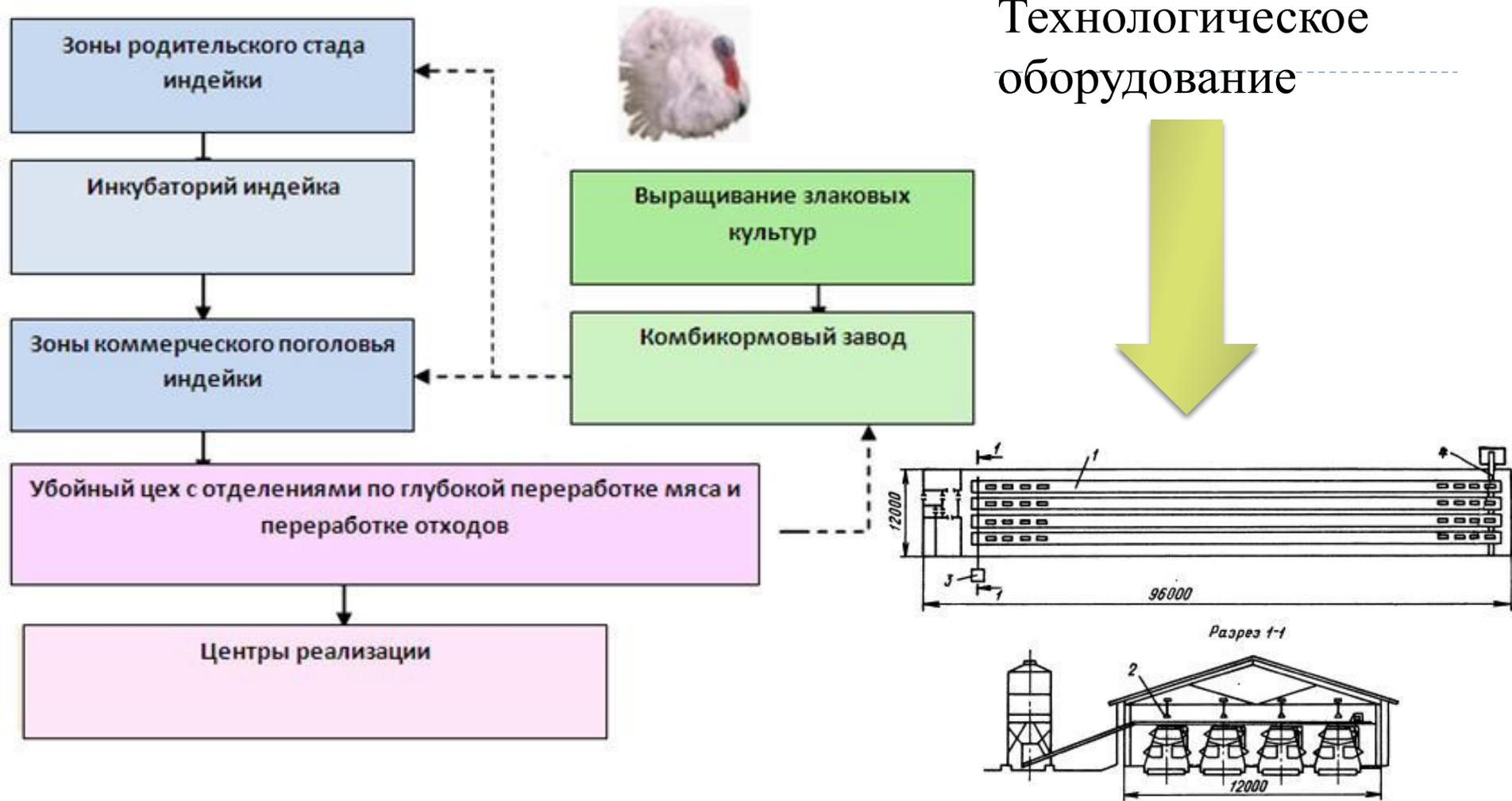


Рис. 34. Птичник на 10 тыс. голов индюшат (технологическое оборудование):

1 — клеточная батарея; 2 — брудер электрический; 3 — бункер для хранения сухих кормов; 4 — транспортер скребковый

Порядок проведения экспертизы качества мяса индейки

По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать следующим требованиям:

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Свежий
Консистенция	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу птицы
Цвет	Беловато-желтого цвета с розовым оттенком
Прозрачность и аромат бульона	Прозрачный, ароматный

Упаковка

Мясо индеек, выпускают упакованным в потребительскую тару. В качестве потребительской тары и групповой упаковки применяют:

- пакеты из полимерной пленки; горловину пакета заклеивают липкой лентой или скрепляют скрепкой;
- лотки из полимерных материалов, упакованные в полимерную пленку и скрепленные термосвариванием;
- термоусадочную пленку
- полимерную пленку

Мясо индеек в потребительской таре и групповой упаковке упаковывают в транспортную тару - ящики из гофрированного картона или полимерные.



Маркировка



Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса индеек и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

Маркировку тушек птиц, кроме индивидуальной, упаковывают в пакеты из полимерной пленки, проводят наклеиванием этикеток и очень редко электроклеймами. Бумажная этикетка розового цвета для птицы 1 категории, зеленого цвета – для 2 категории. Наклеивают на ножку. Маркировка тушек индеек (неупакованных в потребительскую тару):

- товароведческое клеймо
- наименование и местонахождение изготовителя
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- вид и возраст ("индейка" или "индюшата");
- количество тушек;
- масса нетто и брутто;
- сорт;
- наименование страны и места происхождения;
- дата изготовления и дата упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- термическое состояние
- способ обработки тушек



Транспортирование и хранение

- ❖ Мясо индеек транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований.
- ❖ Остывшее мясо индеек транспортированию и хранению не подлежит.
- ❖ Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса индеек при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1 °С до плюс 2 °С включительно: тушек - не более 5 суток, частей тушек - не более 2 суток со дня выработки.
- ❖ Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса индеек со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:
 - не выше минус 12 °С - тушек в потребительской таре - не более 8 мес, в групповой упаковке - не более 4 мес; частей тушек - не более 1 мес;
 - не выше минус 18 °С - тушек в потребительской таре - не более 12 мес, в групповой упаковке - не более 8 мес; частей тушек - не более 3 мес;
 - не выше минус 25 °С - тушек в потребительской таре - не более 14 мес, в групповой упаковке - не более 11 мес.





ГОСТ 31473-2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ Р 53458-2009) Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

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 18292-85 Птица сельскохозяйственная для уоя. Технические условия

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 31470-2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

▶ 14 Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

Заключение

В работе была изучена тема: « Товароведная характеристика мяса индейки в таможенных целях»

- рассмотрение процесса производства мяса индейки
- ознакомление с положениями нормативных документов в отношении рассматриваемого товара
- -определение классификационных кодов по ЕТН ВЭД ТС и ОКП