



Қош келдіңіздер!





Сәк е н С е й ф у л л и н

а т ы н д а ғ ы а г р о т е х н и к а л ы қ
у н и в е р с и т е т

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ МЯСО КУР (ТУШКИ КУР, ЦЫПЛЯТ, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ

Дайындаған: Жұмагелді Нұрбақыт
Асқарқызы

Мал шаруашылығы
өнімдерін өндіру және
өңдеу технология
кафедрасы



ГОСТ 31962-2013

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
МЯСО КУР (ТУШКИ КУР, ЦЫПЛЯТ, ЦЫПЛЯТ-
БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)**

Технические условия

Chicken meat (carcasses of chickens, broiler-chickens and their parts). Specifications





Предисловие

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 Всероссийским научно-

исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 116)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и Сертификации (протокол N 43-2013 от 7 июня 2013 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 04-97*	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт





4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2013 г. N 453-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31962-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

**ВНЕСЕНА поправка, опубликованная в ИУС N 1, 2016 год
Поправка внесена изготовителем базы данных**



1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо кур - тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части (далее - мясо кур), предназначенные для реализации и производства продуктов питания.

Стандарт не распространяется на мясо кур с добавленными ингредиентами, включая воду. Требования к безопасности продукции изложены в 4.2.8, к качеству - в 4.2.1-4.2.7, 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 ISO 7218-2011](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

[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 из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[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 уоя. Технические условия

[ГОСТ 23042-86](#) Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

[ГОСТ 25011-81](#) Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

[ГОСТ 25336-82](#) Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

[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 28825-90](#) Мясо птицы. Приемка

[ГОСТ 30178-96](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30538-97](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 31467-2012](#) Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовки их к испытаниям

[ГОСТ 31468-2012](#) Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения сальмонелл

[ГОСТ 31470-2012](#) Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

[ГОСТ 31628-2012](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31903-2012](#) Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

[ГОСТ 31930-2012](#) Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги





3 Классификация

3.1 Мясо кур выпускают в виде целых тушек и их частей (кроме цыплят): полутушки, четвертины передние и задние, грудки, окорочка, крылья, голени и бедра.

3.2 В зависимости от температуры в толще мышц мясо кур по термическому состоянию подразделяют:

- на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы с температурой не выше 25 °С;**
- охлажденное с температурой от минус 2 °С до плюс 4 °С включительно;**
- замороженное с температурой не выше минус 12 °С;**
- глубокозамороженное с температурой не выше минус 18 °С.**

3.3 В зависимости от упитанности и качества обработки тушки кур, цыплят бройлеров подразделяют на 1-й и 2-й сорта.



4 Технические требования

4.1 Мясо кур должно соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и вырабатываться по технологической инструкции по производству мяса птицы с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Тушки и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям:

- быть хорошо обескровленными, чистыми;

не иметь:

- посторонних включений (например, стекла, резины, металла);

- посторонних запахов;

- фекальных загрязнений;

- видимых кровяных сгустков;

- остатков кишечника и клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов;

- холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.

4.2.2 Тушки кур выпускают в потрошеном и потрошеном с комплектом потрохов и шей в виде.

Потрошенные - тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм.

Допускается выпускать потрошенные тушки с легкими и почками.

Потрошенные тушки с комплектом потрохов и шей - потрошенные тушки, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в полимерную пленку, разрешенную для контакта с аналогичными пищевыми продуктами.



4.2.3 По упитанности и качеству обработки тушки кур (кроме тушек цыплят) подразделяют на 1-й и 2-й сорта в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика тушек				
	кур		цыплят	цыплят-бройлеров	
	1-го сорта	2-го сорта		1-го сорта	2-го сорта
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) - нижний предел	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине	Мышцы развиты удовлетворительно. Форма груди о. Форма груди угловатая. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота и спины. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительных развитых	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Отложения подкожного жира в области нижней части спины и живота незначительные или отсутствуют	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительны	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Допускается незначительное выделение киля грудной кости и

4.2.4 Тушки, соответствующие по упитанности требованиям 1-го сорта, а по качеству обработки - 2-му, относят ко 2-му сорту.

4.2.5 Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4%.

4.2.6 Не допускаются для реализации, а направляются только в промышленную переработку для производства продуктов питания тушки:

- цыплят;
- кур и цыплят-бройлеров, не соответствующие по качеству обработки требованиям 2-го сорта;
- плохо обескровленные;
- с кровоподтеками;
- с наличием выраженных наминов, требующих удаления;
- с царапинами на спине;
- с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей;
- с искривлениями спины и грудной кости;
- с холодильными ожогами;
- имеющие темную пигментацию;
- замороженные более одного раза.



4.2.7 Части тушек вырабатывают из тушек (кроме тушек цыплят), соответствующих требованиям настоящего стандарта.

4.2.8 Микробиологические показатели мяса кур не должны превышать норм, установленных [1] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.9 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов и антибиотиков в мясе кур не должно превышать норм, установленных [1] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса кур должны применять сельскохозяйственную птицу - кур, цыплят, цыплят-бройлеров по [ГОСТ 18292](#), убой которой проводят на предприятиях, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства, действующего на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества мяса кур и должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, и соответствовать требованиям [2].

Не допускается маркировать тушки электроклеймением.

4.4.2 Маркировка потребительской тары

4.4.2* На каждую единицу потребительской тары наносят маркировку, содержащую:

- наименование продукта;
- массу нетто;
- дату выработки и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
- пищевую ценность;
- сорт;
- термическое состояние;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- штриховой идентификационный код (при наличии);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

* Нумерация соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении А.

4.4.3 Маркировка транспортной тары - по [2], [ГОСТ 14192](#), с нанесением манипуляционных знаков: "Беречь от влаги", "Ограничение температуры".

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.



4.4.4 На каждую единицу транспортной тары с мясом кур наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 4.4.2. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

4.4.5 Маркировка мяса кур, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

4.4.6 Вид убоя птицы (например кошерный, халяльный) указывают по требованию потребителя.

4.5 Упаковка

4.5.1. Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [3], документам, по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность мяса кур при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Мясо кур, предназначенное для реализации, выпускают упакованным в потребительскую тару.

В потребительской таре могут содержаться как одна, так и несколько единиц частей тушки, для тушек - только одна. Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных единиц продукции для реализации в системе общественного питания и промышленной переработки.

4.5.3 В качестве потребительской тары и групповой упаковки применяют:- пакеты из полимерных материалов с применением подложек или без них с последующей заклежкой горловины пакета липкой лентой или скрепляют скрепкой;- лотки из полимерных материалов с последующим упаковыванием в полимерную пленку по [ГОСТ 10354](#) и скрепленные термосвариванием;- пленку термоусадочную по [ГОСТ 25951](#) с применением подложек или без них;- пленку полимерную по [ГОСТ 10354](#).

4.5.4 Мясо кур в потребительской таре и групповой упаковке упаковывают в транспортную тару - ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13513](#) или полимерные.

4.5.5 В каждую транспортную тару упаковывают мясо кур одного наименования, сорта, одной даты выработки и термического состояния и одного вида упаковки.

4.5.6 Допускается использовать другие виды потребительской или транспортной тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество мяса кур при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.7 Упаковка мяса кур, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

4.5.8 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений и массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной - по [ГОСТ 8.579](#).

5 Правила приемки

Правила приемки и объем выборки - по [ГОСТ 28825](#).

Порядок и периодичность контроля физико-химических и микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), пестицидов и антибиотиков устанавливает изготовитель продукции.

6 Методы контроля

6.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#);

6.2 Подготовка проб к микробиологическому анализу - по [ГОСТ 7702.2.0](#), [ГОСТ 31467](#);

6.3 Общие требования проведения микробиологического контроля - по [ГОСТ ISO 7218](#);

6.4 Определение органолептических показателей, температуры мяса кур и массы нетто упаковочной единицы - по [ГОСТ 31470](#);

6.5 Определение химических показателей:

- массовой доли белка - по [ГОСТ 25011](#);

- массовой доли жира - по [ГОСТ 23042](#);

6.6 Определение массовой доли технологически добавленной влаги, выделившейся при размораживании мяса кур - по [ГОСТ 31930](#);

6.7 Методы контроля микробиологических показателей - по [ГОСТ 7702.2.1](#), [ГОСТ 31468](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

6.8 Определение содержания токсичных элементов - по [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#):

- ртути - по [ГОСТ 26927](#);

- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#); [ГОСТ 31628](#);

- свинца - по [ГОСТ 26932](#);

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#);

6.9 Определение антибиотиков - по [ГОСТ 31903](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Определение пестицидов - по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение диоксинов - по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. ([Поправка](#). ИУС N 1-2016).



7 Транспортирование и хранение

7.1 Мясо кур транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований.

Остывшее мясо кур транспортированию и хранению не подлежит.

7.2 Транспортирование мяса кур, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

7.3 Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности мяса кур приведены в приложении В.

Приложение В (рекомендуемое). Рекомендуемые сроки годности мяса кур

В.1 Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса кур при температуре воздуха в холодильной камере от минус 2 °С до плюс 2 °С включительно: тушек - не более 5 сут, частей тушек - не более 2 сут со дня выработки.

В.2 Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса кур 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 Р 52703-2006

Мясо кур. Торговые описания

распространяется на торговые описания мяса кур (*Gallus domesticus*) - потрошенных тушек и их частей (тушек/частей), предназначенных для осуществления международных поставок пищевых продуктов и соответствующих действующим ветеринарным и санитарным нормам и правилам страны-импортера.

Стандарт устанавливает коды для обозначения требований покупателя к указанному продукту, а также к таре и упаковке в пределах торговых описаний настоящего стандарта.

Стандарт не затрагивает аспекты, регламентируемые в других документах, такие положения отнесены к сфере действия национальных, международных правовых норм или требований страны-импортера.

Стандарт не распространяется на мясо кур с добавленными ингредиентами

