

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 52820-2007 Мясо индейки для детского питания.**

ГОСТ Р 52820-2007

Группа Н16

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**МЯСО ИНДЕЙКИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**Технические условия**

**Turkey meat for children's nutrition. Specifications**

ОКС 67.120.20

ОКП 92 1168

92 1169

Дата введения 2009-01-01

**Предисловие**

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены [Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"](#), а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - [ГОСТ Р 1.0-2004 "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"](#)

**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 декабря 2007 г. N 447-ст](#)

**4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

ВНЕСЕНО [Изменение N 1](#), утвержденное и введенное в действие [Приказом Росстандарта от 31.10.2012 N 604-ст](#) с 01.01.2013

Изменение N 1 внесено изготовителем базы данных по тексту ИУС N 1, 2013 год

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясо индейки, предназначенное для реализации и производства продуктов детского питания.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.6, 4.2.7, требования к качеству - в 4.2.1-4.2.4, к маркировке - в 4.4.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ Р ИСО 13493-2005](#) Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

[ГОСТ Р 50396.0-92](#) Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

[ГОСТ Р 50396.1-2010](#) Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ Р 50453-92 \(ИСО 937-78\)](#) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

[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 51447-99 \(ИСО 3100-1-91\)](#) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

[ГОСТ Р 51448-99 \(ИСО 3100-2-81\)](#) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

[ГОСТ Р 51482-99 \(ИСО 13730-96\)](#) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

[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 51962-2002](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ Р 52173-2003](#) Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

[ГОСТ Р 52174-2003](#) Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

[ГОСТ Р 52313-2005](#) Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ Р 52837-2007](#) Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия

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

[ГОСТ Р 53597-2009](#) Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

[ГОСТ Р 53601-2009](#) Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

[ГОСТ Р 53665-2009](#) Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

[ГОСТ Р 53747-2009](#) Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептического и физико-химического анализа

[ГОСТ Р 53853-2010](#) Мясо птицы. Методы гистологического и микроскопического анализа

[ГОСТ Р 54015-2010](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ Р 54016-2010](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ Р 54017-2010](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ Р 54042-2010](#) Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги

[ГОСТ Р 54349-2011](#) Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки

[ГОСТ Р 54463-2011](#) Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

[ГОСТ ISO 7218-2011](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

[ГОСТ 8.579-2002](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорт

[ГОСТ 9794-74](#) Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

[ГОСТ 10354-82](#) Пленка полиэтиленовая. 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 23042-86](#) Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

[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

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 26930-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

[ГОСТ 26933-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

[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

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому указателю "Национальные стандарты, который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

## **2а Термины и определения**

В настоящем стандарте применены термины по [ГОСТ Р 52313](#).

Раздел 2а. (Введен дополнительно, [Изм. N 1](#)).

## **3 Классификация**

3.1 В зависимости от возраста птицы, мясо подразделяют на мясо индеек и мясо индюшат.

3.2 В зависимости от схемы разделки мясо индейки выпускают следующих наименований:

- потрошенная тушка;
- полутушка;
- грудка;
- окорочок;
- бедро;
- голень;
- плечо;
- филе;
- кусковое мясо;
- кусковое мясо плеча, окорочка, бедра, голени.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

3.3 В зависимости от температуры в толще мышц мясо индейки по термическому состоянию подразделяют на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы, температурой не выше 25 °С, охлажденное - с температурой от 0 °С до 4 °С включительно, подмороженное - с температурой от минус 2 °С до минус 3 °С включительно, замороженное - с температурой не выше минус 12 °С, глубокозамороженное - с температурой не выше минус 18 °С.

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

(Введен дополнительно, [Изм. N 1](#)).

#### 4 Технические требования

4.1 Мясо индейки должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции\*, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*\*.

\* Технологическая инструкция по производству мяса индейки для детского питания, утвержденная директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

\*\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] - [\[8\]](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

#### 4.2 Характеристики

4.2.1 Мясо индейки должно соответствовать следующим минимальным требованиям:

- хорошо обескровлено, чистое;
- без посторонних включений (например, стекла, резины, металла);
- без посторонних запахов;
- без фекальных загрязнений;
- без видимых кровяных сгустков;
- без остатков внутренних органов (кишечника, клоаки, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов, легких);
- без холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи.

4.2.2 Тушки индеек и индюшат выпускают в потрошеном виде.

Потрошенные тушки - 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 него, но не более чем на 20 мм.

Допускается выпускать потрошенные тушки с почками.

4.2.3 По упитанности, качеству обработки и физико-химическим показателям мясо индейки должно соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-3.

Таблица 1

| Наименование показателя  | Характеристика тушек   |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
|  | индеек   |  | индюшат   |  |
|  | 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 угловатая. Киль грудной кости выделяется. Небольшие отложения подкожного жира на спине и животе. Допускается отсутствие жировых отложений при удовлетворительно развитых мышцах | Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди и животе | Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Незначительное отложение подкожного жира в области нижней части спины и живота. Отложения подкожного жира могут отсутствовать при вполне удовлетворительно развитых мышцах тушки |
| Запах  | Специфический, свойственный мясу индеек  |  |   |  |
| Цвет:  | От бледно-розового до розового   |  |   |  |
| мышечной ткани   |  |  |   |  |
| кожи   |  |  |   |  |
| подкожного и внутреннего жира  | Бледно-желтый или желтый   |  |   |  |
| Степень снятия оперения  | Оперение полностью удалено. Наличие пеньков и волосовидного пера не допускается  |  |   |  |
| Состояние кожи   | Кожа чистая, нежная, гладкая, эластичная, без разрывов, царапин, ссадин, пятен и кровоподтеков. Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, незначительные точечные кровоизлияния, не ухудшающие товарного вида тушки |  |   |  |
| Состояние костной системы  | Костная система без переломов и деформаций   |  |   |  |
|  | Киль грудной кости окостеневший  | Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый.   |   |  |
|  | -  | Допускается незначительное искривление киля грудной кости  | -   | Допускается незначительное искривление киля грудной кости  |

Таблица 2

| Наименование           | Характеристика мяса индейки (кроме целых тушек)  |                                       |
|------------------------|--|---------------------------------------|
|                        | Внешний вид  | Цвет мышечной ткани                   |
| Полутушка              | Часть тушки, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две половины, с кожей или без нее, брюшной жир и копчиковая железа удалены | От бледно-розового до розового        |
| Грудка                 | Часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее  | То же                                 |
| Окорочок               | Часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира, копчиковой железы   | От светло-розового до розово-красного |
| Бедро                  | Часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее  | То же                                 |
| Голень                 | Часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее  | "                                     |
| Плечо                  | Передняя конечность тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями   | "                                     |
| Филе                   | Часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без нее   | От бледно-розового до розового        |
| Кусковое мясо          | Обваленное мясо с целой тушки или отдельных ее частей в виде кусков без грубых сухожилий и остатков костной и хрящевой тканей, с кожей или без нее                     | От светло-розового до розово-красного |
| Кусковое мясо плеча    | Мякотная ткань, отделенная от плечевой части крыла, с кожей или без нее  | От светло-розового до розового        |
| Кусковое мясо окорочка | Мякотная ткань, отделенная от бедренной и берцовых костей, с кожей или без нее, сухожилий и прилегающего брюшного жира   | От светло-розового до розово-красного |
| Кусковое мясо бедра    | Мякотная ткань, отделенная от бедренной кости, с кожей или без нее, сухожилий и прилегающего брюшного жира   | То же                                 |
| Кусковое мясо голени   | Мякотная ткань, отделенная от большой и малой берцовых костей, без кожи и сухожилий  | "                                     |

Таблица 3

В процентах

| Наименование  | Массовая доля   |                |
|---------------|-----------------|----------------|
|               | белка, не менее | жира, не более |
| Тушка индюшат | 16,0            | 16,0           |
| Тушка индейки | 16,0            | 18,0           |

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

|                        |      |      |
|------------------------|------|------|
| Полутушка              | 16,0 | 18,0 |
| Грудка                 | 20,0 | 6,0  |
| Окорочок               | 16,0 | 15,0 |
| Бедро                  | 15,0 | 15,0 |
| Голень                 | 15,0 | 12,0 |
| Филе                   | 19,0 | 7,0  |
| Кусковое мясо          | 17,0 | 15,0 |
| Кусковое мясо окорочка | 16,0 | 16,0 |
| Кусковое мясо бедра    | 15,0 | 16,0 |
| Кусковое мясо плеча    | 16,0 | 14,0 |
| Кусковое мясо голени   | 15,0 | 8,5  |
| Плечо                  | 15,0 | 14,0 |

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

4.2.4 Массовая доля общего фосфора в мясе индейки не должна превышать 0,2%.

4.2.5 Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса индейки, не должна превышать 4,0%.

Определение этого показателя проводят в случае визуального обнаружения льда в упаковке и/или внутри продукта (например, тушки).

4.2.6 Микробиологические показатели мяса индейки не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

4.2.7 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов, диоксинов, радионуклидов в мясе индейки не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [\[8\]](#).

4.2.6, 4.2.7 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

4.2.8 Не допускается добавление в мясо индейки каких-либо ингредиентов, в том числе воды.

4.2.9 Повторное замораживание мяса индейки не допускается.

### 4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки мяса индейки следует применять:

- сельскохозяйственную птицу для убоя - индюшат, индеек в возрасте до 6 мес по [ГОСТ Р 52837](#) или другому документу, утвержденному в установленном порядке, выращенных в соответствии со специально разработанными в Российской Федерации требованиями технологических и ветеринарно-зоотехнических правил выращивания и откорма, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств [\[9\]](#);

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.



- тушки индеек и индюшат охлажденные по [ГОСТ Р 53458kodeks://link/d?nd=1200006737](https://kodeks.ru/link/d?nd=1200006737).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

#### 4.4 Маркировка

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

Не допускается маркировать тушки электроклеймением.

4.4.2 Маркировка потребительской тары - по [ГОСТ Р 51074](https://kodeks.ru/link/d?nd=1200006710) (раздел 3, подраздел 4.1, пункты 4.3.1, 4.3.2), [\[10\]](#).

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

4.4.3 Маркировка транспортной тары - по [ГОСТ 14192, \[10\]kodeks://link/d?nd=1200006710](https://kodeks.ru/link/d?nd=1200006710) с нанесением манипуляционных знаков: "Скоропортящийся груз", "Ограничение температуры", "Беречь от влаги".

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

4.4.2, 4.4.3 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

4.4.4 На каждую единицу транспортной тары с мясом индейки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 4.4.2 со следующим дополнением:

- масса нетто и число упаковочных единиц.

Допускается вкладывать листок-вкладыш с аналогичной маркировкой в каждую единицу транспортной тары.

4.4.5 Маркировка мяса индейки, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](https://kodeks.ru/link/d?nd=1200006710).

#### 4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать гигиеническим требованиям [\[11\]](#), документам, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность мяса индейки при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

4.5.2 Мясо индейки, предназначенное для реализации, упаковывают в потребительскую тару.

В потребительской таре может содержаться как одна, так и несколько единиц частей тушки, для тушек - только одна.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных единиц продукции: охлажденного, подмороженного, замороженного и глубокомороженного мяса индейки для реализации в системе общественного питания и производства продуктов детского питания.

В качестве потребительской и групповой упаковки применяют:

- пакеты из полимерной пленки с последующей заклеивкой горловины пакета липкой лентой или скрепляют скрепкой;

- лотки из полимерных материалов с последующей упаковкой в полимерную пленку по [ГОСТ 10354](#) и скрепленные термосвариванием;

- термоусадочную пленку по [ГОСТ 25951](#);

- полимерную пленку по [ГОСТ 10354](#).

4.5.3 Мясо индейки в потребительской и групповой упаковке упаковывают в транспортную тару:

- ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13513](#)\* (только для мороженого мяса индеек);

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 54463-2011](#). -  
Примечание изготовителя базы данных.

- полимерные ящики по [ГОСТ Р 51289](#).

4.5.4 Допускается использовать другие виды тары, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, использование которых для контакта с аналогичными пищевыми продуктами обеспечивает их сохранность, качество и безопасность продукции при соблюдении условий транспортирования и хранения в течение всего срока годности.

4.5.5 Укладывание мяса индейки в ящики из гофрированного картона должно быть плотным, но не вызывать деформации стенок.

Тушки укладывают в ящик в один ряд по высоте.

4.5.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают мясо индейки одного наименования, одной даты выработки, термического состояния и одного вида упаковки.

4.5.7 Упаковка мяса индейки, предназначенного для отправки 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 пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной - по [ГОСТ 8.579](#).

## 5 Правила приемки

Правила приемки и объем выборки по [ГОСТ Р 54349](#).

Раздел 5. (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

## 6 Методы контроля

6.1 Отбор проб - по [ГОСТ Р 51447](#), [ГОСТ Р 51944](#), [ГОСТ Р 53597](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

6.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

6.3 Подготовка проб к микробиологическим исследованиям - по [ГОСТ Р 50396.0](#), [ГОСТ Р 53597](#), [ГОСТ Р 51448](#).

6.4 Общие требования проведения микробиологического контроля - по [ГОСТ ISO 7218](#).

6.5 Определение органолептических показателей (см. 4.2.3), температуры мяса индейки (см. 3.3) и массы нетто упаковочной единицы - по [ГОСТ Р 51944](#), [ГОСТ Р 53747](#).

6.6 Определение физико-химических показателей:

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

- массовой доли белка - по [ГОСТ Р 50453](#), [ГОСТ 25011](#);

- массовой доли влаги, выделившейся при размораживании мяса индейки, - по [ГОСТ Р 54042](#) [kodeks://link/d?nd=1200028186](https://kodeks://link/d?nd=1200028186);

- массовой доли общего фосфора - по [ГОСТ 9794](#), [ГОСТ Р 51482](#).

6.7 Методы контроля микробиологических показателей - по [ГОСТ Р 50396.1](#), [ГОСТ Р 51921](#), [ГОСТ Р 53665](#).

6.8 Определение содержания токсичных элементов - по [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [12], [13] или

- ртути - по [ГОСТ 26927](#), [14];

- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ Р 51766](#), [ГОСТ Р 51962](#);

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ Р 51301](#), [15];

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ Р 51301](#), [15].

6.9 Определение антибиотиков - по [ГОСТ Р ИСО 13493](#), [ГОСТ Р 53601](#), [16], [17], [18], [19], [20].

6.10 Определение пестицидов - по [21], [22], [23].

6.11 Определение радионуклидов - по [ГОСТ Р 54015](#), [ГОСТ Р 54016](#), [ГОСТ Р 54017](#).

6.3-6.11 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

6.12 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6.

6.13 Определение ГМИ - по [ГОСТ Р 52173](#), [ГОСТ Р 52174](#), [24], [25], [26].

6.14 Определение диоксинов - по [27]\*.

---

\* См. раздел [Библиография](#). - Примечание изготовителя базы данных.

6.15 При возникновении разногласий в оценке качества определение свежести мяса - по [ГОСТ Р 53853](#).

6.13-6.15 (Введены дополнительно, [Изм. N 1](#)).

## 7 Транспортирование и хранение

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

Остывшее мясо индейки хранению и транспортированию не подлежит.

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

7.3 Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса индейки при температуре воздуха в холодильной камере от 0 °С до 2 °С включительно и относительной влажности воздуха (82±2)% - не

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

более 5 сут, замороженного - при температуре от минус 2 °С до минус 3 °С включительно - не более 10 сут, замороженного - при температуре не выше минус 12 °С - не более 3 мес, глубоководного - при температуре не выше минус 18 °С - не более 4 мес со дня выработки.

7.4 Срок годности устанавливает изготовитель.

Приложение А  
(справочное)

**Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности  
100 г мяса индейки**

Таблица А.1

| Наименование           | Белок, г, не менее | Жир, г, не более | Энергетическая ценность, ккал |
|------------------------|--------------------|------------------|-------------------------------|
| Тушка индюшат          | 16,0               | 16,0             | 182-212                       |
| Тушка индейки          | 16,0               | 16,0             | 182-212                       |
| Полутушка              | 16,0               | 18,0             | 200-230                       |
| Грудка                 | 20,0               | 6,0              | 135-138                       |
| Окорочок               | 16,0               | 15,0             | 155-203                       |
| Бедро                  | 15,0               | 15,0             | 127-199                       |
| Голень                 | 15,0               | 12,0             | 137-172                       |
| Филе                   | 19,0               | 7,0              | 137-143                       |
| Кусковое мясо          | 17,0               | 15,0             | 182-207                       |
| Кусковое мясо окорочка | 16,0               | 16,0             | 182-212                       |
| Кусковое мясо бедра    | 15,0               | 16,0             | 155-190                       |
| Кусковое мясо плеча    | 16,0               | 14,0             | 146-194                       |
| Кусковое мясо голени   | 15,0               | 8,5              | 127-141                       |

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

**Библиография**

- [1] Требования по производству мяса птицы, используемого для выработки продуктов детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 1998
- [2] [Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях](#), утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990
- [3] Инструкция о мероприятиях по снижению микробной обсемененности тушек птицы, скорлупы яиц, продуктов из мяса птицы и яиц и

- деконтаминации их от сальмонелл, утвержденная Департаментом ветеринарии Минсельхоза России, М., 1994
- [4] [Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов](#), утвержденные Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР
- [5] [Ветеринарно-санитарные правила N 4261-87](#) Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцопродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987
- [6] [Единые ветеринарные \(ветеринарно-санитарные\) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю \(надзору\)](#), утвержденные [Решением Комиссии Таможенного союза N 317 от 18 июня 2010 г.](#), с изменениями\*
- [7] [СанПиН 2.3.2.1940-2005](#) (с изменениями) Организация детского питания
- [8] [ТР ТС 021/2011](#) [О безопасности пищевой продукции](#)
- [9] Методические рекомендации по выращиванию птицы и производству экологически безопасного мяса, предназначенного для детского питания, утвержденные Минсельхозом России, М., 2000
- [10] [ТР ТС 022/2011\\*](#) [Пищевая продукция в части ее маркировки](#)
- [11] [ТР ТС 005/2011\\*](#) [О безопасности упаковки](#)
- [12] [МУК 4.1.985-2000](#) Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [13] [МУ 01-19/47-11-92](#) Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах
- [14] [МУ 5178-90](#) Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [15] [МУК 4.1.986-2000](#) Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [16] [МУ 3049-84](#) Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [17] [МУК 4.2.026-95](#) Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [18] [МР 4.18/1890-91](#) Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
- [19] [МУК 4.1.1912-2004](#) Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
- [20] [МУК 4.1.2158-2007](#) Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
- [21] [МУ 2142-80](#) Методические указания по определению хлорорганических

пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

- [22] [МУ 1222-75](#) Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [23] ГН 1.2.1323-2010<sup>1)</sup> Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды

---

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации действует [ГН 1.2.2701-10](#). - Примечание изготовителя базы данных. [kodeks://link/d?nd=902230573&point=mark=006540IN](http://kodeks://link/d?nd=902230573&point=mark=006540IN)

- [24] [МУК 4.2.1913-2004](#) Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания
- [25] [МУ 2.3.2.1917-2004](#) Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
- [26] [МУК 4.2.2304-2007](#) Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
- [27] МУК 99-1999<sup>1)</sup> Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хроматомасспектрометрии

---

<sup>1)</sup> Документ в информационных продуктах не содержится. За информацией о документе Вы можете обратиться в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных. [kodeks://link/d?nd=747415655](http://kodeks://link/d?nd=747415655)

---

\* Действуют в рамках Таможенного союза.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Электронный текст документа подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» и сверен по: официальное издание М.: Стандартиформ

**[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 52820-2007 Мясо индейки для детского питания.](#)**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)