
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
52427—
2005

**ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ.
ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ**

Термины и определения

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2007

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 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 научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук» (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии), Мясным Союзом России

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 декабря 2005 г. № 380-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2007 г.

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 национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет

© Стандартиформ, 2006
© Стандартиформ, 2007

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

Содержание

| | |
|---|----|
| 1 Область применения | 1 |
| 2 Термины и определения | 1 |
| Алфавитный указатель терминов | 12 |
| Приложение А (справочное) Термины и определения общетехнических понятий, необходимых для понимания текста стандарта. | 17 |

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в данной области знаний.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно, при необходимости, изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Термины и определения общетехнических понятий, необходимые для понимания текста стандарта, приведены в приложении А.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, а синонимы — курсивом.

ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ. ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

Термины и определения

Meat industry. Food products. Terms and definitions

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области мясной промышленности, касающиеся пищевых продуктов убоя и продуктов их переработки, получаемых в промышленных условиях.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы по пищевым продуктам в области мясной промышленности, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 убойное животное: Сельскохозяйственное или промысловое животное, предназначенное для убоя.

2 пищевой продукт убоя: Пищевой продукт, полученный в результате переработки убойного животного, подвергнутого убою в промышленных условиях.

3 мясной ингредиент: Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя.

4 немясной ингредиент: Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом растительного, животного, не являющегося продуктом убоя, или минерального происхождения.

5 мясной продукт: Пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %.

Примечание — Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, используемой для гидратации ингредиентов и воды, потерянной при термической обработке.

6 мясодержащий продукт: Пищевой продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5 % до 60 % включительно.

Примечание — См. примечание к термину 5.

7 мясорастительный продукт: Мясодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30 % до 60 % включительно.

Примечание — См. примечание к термину 5.

8 растительно-мясной продукт: Мясодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5 % до 30 % включительно.

Примечание — См. примечание к термину 5.

9 аналог мясного продукта: Пищевой продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям, изготовленный по мясной технологии с использованием немясных ингредиентов животного и/или растительного, и/или минерального происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не более 5 %.

10 мясо: Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее.

Примечание — Часть туши может быть в виде полутуши, четвертины, отруба.

11 бескостное мясо: Мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

12 мясо на кости: Мясо в виде кусков различного размера и массы произвольной формы, состоящих из мышечной, соединительной и/или жировой, и костной ткани.

13 обваленное мясо: Бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и/или жировой ткани.

14 жилованное мясо: Бескостное мясо с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани.

15 тримминг: Бескостное мясо от разных частей туши, полученное при отделении крупнокусковых полуфабрикатов и/или продуктов из мяса.

16 говядина: Мясо, полученное в результате переработки крупного рогатого скота, независимо от пола, в возрасте от 8 мес и старше.

17 телятина: Мясо, полученное в результате переработки телят, независимо от пола, получавших подкормку, в возрасте от 3 мес до 8 мес.

18 молочная телятина: Мясо, полученное в результате переработки телят, выпоенных молоком и не получавших подкормку, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес.

19 свинина: Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой свыше 8 кг.

20 мясо поросят: Мясо, полученное в результате переработки поросят, независимо от пола, живой массой от 4 до 8 кг.

21 мясо хрячков: Мясо, полученное в результате переработки некастрированных самцов свиней, живой массой до 70 кг включительно.

22 баранина: Мясо, полученное в результате переработки овец, независимо от пола, в возрасте от 4 мес и старше.

23 ягнятина: Мясо, полученное в результате переработки ягнят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 4 мес.

24 козлятина: Мясо, полученное в результате переработки коз, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

25 конина: Мясо, полученное в результате переработки лошадей, независимо от пола, в возрасте от одного года и старше.

26 жеребятина: Мясо, полученное в результате переработки жеребят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до одного года.

27 верблюжати́на: Мясо, полученное в результате переработки верблюдов, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

28 буйволятина: Мясо, полученное в результате переработки буйволов, независимо от пола, в возрасте от 3 мес и старше.

29 мясо телят буйволов: Мясо, полученное в результате переработки буйволят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес.

30 оленина: Мясо, полученное в результате переработки оленей, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше.

31 мясо промыслового животного: Мясо, полученное в результате переработки промыслового животного независимо от вида, пола и возраста.

Примечание — К мясу промыслового животного относят мясо кабана, медведя, косули, лося, оленя и др.

32 парное мясо: Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 °С.

33 остывшее мясо: Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12 °С, поверхность которого имеет корочку подсыхания.

34 охлажденное мясо: Парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до 4 °С, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания.

35 подмороженное мясо: Парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3 °С до минус 5 °С, на глубине 6 см — от 0 °С до 2 °С, при хранении температура по всему объему должна быть от минус 2 °С до минус 3 °С.

36 замороженное мясо: Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

37 мясо глубокой заморозки: Замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше минус 18 °С.

38 мясной блок: Мясо одного вида и наименования, сформованное в виде блока определенной формы и размера.

Примечания

1 Мясной блок может быть изготовлен из мяса на кости или бескостного мяса, в том числе жилованного.

2 Мясной блок может быть охлажденным, подмороженным или замороженным.

39 размороженное мясо (Нрк *дефростированное мясо*): Замороженное мясо, отепленное до температуры в толще мышц не ниже минус 1 °С.

40 условно годное мясо: Мясо, использование которого на пищевые цели допускается ветеринарной службой после обезвреживания методом тепловой или холодильной обработки.

41 мясо механической обвалки [дообвалки] (Нрк *мясная масса*): Бескостное мясо в виде измельченной [пастообразной] массы с массовой долей костных включений не более 0,8 %, с установленным размером костных включений, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и/или жировой ткани [остатка мышечной, соединительной и/или жировой ткани] от кости механическим способом.

Примечание — К механическим способам обвалки [дообвалки] относят прессование и др.

42 пищевые субпродукты (Нрк *сбой*): Пищевой продукт убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей убойного животного.

43 мякотные пищевые субпродукты: Пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной, паренхиматозной ткани.

Примечания

1 К мякотным пищевым субпродуктам относят язык, мозг, печень, почки, сердце, легкие, диафрагму, селезенку, трахею, вымя, молочные железы, включая мясо голов и срезки мяса с языков (подъязычное мясо и прилегающие ткани калтыка без заглочных лимфоузлов) и др.

2 Мякотные пищевые субпродукты в виде калтыка, трахеи, сердца, легких, печени, изъятых из туши в их естественном соединении (до их обработки), называют ливером.

44 мясная обрезь: Мякотный пищевой субпродукт в виде срезков мышечной, жировой, соединительной ткани, получаемых при обработке туш или полутуш, а также мяса голов и срезков мяса с языков.

Примечание — К срезкам мяса с языков относят подъязычное мясо и прилегающие ткани без заглочных лимфоузлов.

45 мясо пищевода (Нрк *пикальное мясо*): Мякотный пищевой субпродукт в виде мышечного слоя пищевода.

46 мясокостные пищевые субпродукты: Пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной и костной ткани.

Примечание — К мясокостным пищевым субпродуктам относят хвосты и головы без шкуры всех видов убойных животных.

47 шерстные пищевые субпродукты: Пищевые субпродукты, обработанные путем отделения волосяного покрова, щетины, эпидермиса.

Примечание — К шерстным пищевым субпродуктам относят свиные и бараньи головы в шкуре; ноги и путовый сустав; уши, губы; свиные хвосты и др.

48 свиная шкурка: Шерстный пищевой субпродукт в виде кусков свиных шкур, без остатков щетины и эпидермиса.

49 межсосковая часть: Шерстный пищевой субпродукт в виде участка свиной шкуры и прилегающих тканей, покрывающий молочную железу и отделенный на расстоянии 10 см от линии сосков, без остатков щетины и эпидермиса.

50 слизистые пищевые субпродукты: Пищевые субпродукты в виде части пищеварительной системы убойного животного, полученные после удаления слизистой оболочки.

Примечание — К слизистым пищевым субпродуктам относят рубцы с сетками, сычуги, книжки, желудки.

51 рубец (Нрк *требуха*): Слизистый пищевой субпродукт в виде первого отдела желудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

52 сетка: Слизистый пищевой субпродукт в виде второго отдела желудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

53 книжка (Нрк *летошка*): Слизистый пищевой субпродукт в виде третьего отдела желудка жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

54 сычуг: Слизистый пищевой субпродукт в виде четвертого отдела желудка жвачного животного, без остатков слизистой оболочки.

55 желудок: Слизистый пищевой субпродукт, представляющий собой однокамерный желудок жвачного животного без остатков слизистой оболочки.

56 замороженный блок из субпродуктов: Субпродукты одного вида и наименования, сформованные в виде блока определенной формы и размера, имеющие температуру в толще блока не выше минус 12 °С.

57 жир-сырец: Пищевой продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов убойного животного.

Примечание — В зависимости от вида животного жир-сырец называется говяжий, свиной, бараний и др.

58 подкожный жир (Нрк *полив*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с наружной части туши при ее разделке.

Примечание — Свиной подкожный жир называется шпиком.

59 мездровый жир: Жир-сырец, снятый со свиной шкуры.

60 курдючный жир (Нрк *курдюк*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой в области таза и хвоста у курдючных пород овец.

61 щуповой жир (Нрк *паховый жир*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой в области паха крупного рогатого скота, лошадей, оленей, верблюдов, буйволлов.

62 внутренний жир (Нрк *нутряной жир, нутряное сало*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с внутренних органов.

Примечание — Жир-сырец, снятый с внутреннего органа, носит название того органа, с которого он снят (околопочечный жир, околосердечный жир и др.).

63 сальник (Нрк *рубашка*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка.

64 брыжеечный жир (Нрк *оточный жир*): Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с брыжейки при разделении комплекта кишок.

65 кишечный жир: Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с кишок при их обезжиривании.

66 топленый пищевой животный жир: Пищевой продукт, изготовленный из жира-сырца, кости или костного остатка путем тепловой обработки.

Примечания

1 Топленый пищевой животный жир в зависимости от вида жира-сырца подразделяют на говяжий, свиной, бараний, конский и др.

2 Топленый пищевой животный жир, изготовленный из кости, называют костным жиром.

67 сборный жир: Топленый пищевой животный жир, не отвечающий установленным требованиям высшего и первого сорта по органолептическим и химическим показателям, и топленый пищевой животный жир, полученный при термической обработке мяса и продуктов из мяса.

68 топленый пищевой животный жир с наполнителями (Нрк *смалец*): Топленый пищевой животный жир, изготовленный из жира-сырца с использованием вкусо-ароматических добавок.

69 консервированный топленый пищевой животный жир: Топленый пищевой животный жир в герметичной упаковке, подвергнутый стерилизации или пастеризации.

70 пищевая кровь: Пищевой продукт убоя в виде крови убойного животного, собранной в процессе убоя при соблюдении условий принадлежности ее к определенным тушам и отвечающей санитарным и ветеринарным требованиям для использования на пищевые цели.

71 осветленная кровь: Пищевая кровь, обесцвеченная химическими реагентами, ферментами, физическими методами.

72 светлый пищевой альбумин: Порошкообразный водорастворимый продукт, изготовленный высушиванием сыворотки или плазмы пищевой крови.

73 черный пищевой альбумин: Порошкообразный водорастворимый продукт, изготовленный высушиванием дефибринированной или стабилизированной пищевой крови, форменных элементов крови.

74 пищевая кость: Пищевой продукт убоя в виде сырой кости всех видов убойных животных, полученный при обвалке парного, остывшего, охлажденного, размороженного мяса или голов убойных животных.

75 кулак: Пищевой продукт убоя в виде суставной головки трубчатой кости крупного рогатого скота.

76 цевка: Пищевой продукт убоя в виде пястной или плюсневой кости крупного рогатого скота, лошадей, верблюдов.

77 суповая кость: Пищевая кость, предназначенная для приготовления первых блюд.

Примечание — К суповой кости относят позвонки, грудные и крестцовые кости, кулаки, ребра крупного рогатого скота; позвонки, грудные, крестцовые, тазовые, трубчатые неопиленные кости, ребра свиней, овец и коз.

78 костный остаток: Пищевой продукт убоя в виде костной массы, полученной после механической дообвалки кости на прессах различных конструкций.

79 обезжиренная кость: Пищевой продукт убоя в виде кости, полученной после извлечения из нее костного пищевого жира и экстрактивных веществ.

80 кость-паренка: Обезжиренная кость, полученная при давлении выше атмосферного.

81 комплект кишок: Пищевой продукт убоя в виде совокупности всех видов кишок, полученных от одного животного.

82 черева: Пищевой продукт убоя в виде свиной, бараньей, говяжьей или конской тонкой кишки.

Примечание — К черевам относят двенадцатиперстные, тощие и подвздошные кишки.

83 синюга: Пищевой продукт убоя в виде говяжьей, бараньей, козьей или верблюжьей слепой кишки с широкой начальной частью ободочной кишки.

84 круг: Пищевой продукт убоя в виде говяжьей или бараньей ободочной кишки с отрезком прямой кишки без широкой ее части.

85 проходник: Пищевой продукт убоя в виде утолщенной части говяжьей прямой кишки, включая конец, образующий выходное отверстие.

- 86 **гузенка:** Пищевой продукт убоя в виде бараньей или свиной прямой кишки.
- 87 **глухарка:** Пищевой продукт убоя в виде свиной слепой кишки.
- 88 **кудрявка:** Продукт убоя в виде свиной ободочной кишки.
- 89 **мочевой пузырь:** Пищевой продукт убоя в виде перепончатомышечного мешка грушевидной формы, состоящий из слизистой, мышечной и серозной оболочек.
- 90 **кишки-сырец:** Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, обезжиренных промытых, связанных в пучки, пачки, охлажденных, консервированных посолом или замораживанием.
- 91 **кишки-полуфабрикат:** Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, обезжиренных, очищенных в зависимости от вида убойного животного и вида кишок от слизистой, мышечной и серозной оболочек, связанных в пучки, пачки, рингсы, консервированных посолом или высушиванием, не рассортированных по качеству и калибрам.
- 92 **раннер:** Черева-полуфабрикат от одного животного длиной от 12 до 25 м.
- 93 **кишки-фабрикат:** Пищевой продукт убоя в виде кишок, полностью обработанных, консервированных посолом или высушиванием, рассортированных по качеству, калибрам и длине, связанных в пучки, пачки, генксы.
- 94 **пучок кишок:** Кишки-сырец, кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат в виде нескольких отрезков определенного качества и калибра, смотанных вместе.
- 95 **пачка кишок [мочевых пузырей]:** Скомплектованные и сложенные определенным образом и в определенном количестве кишки-сырец, кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат [мочевые пузыри].
- 96 **рингс:** Пучок некалиброванных отрезков бараньих или свиных черев кольцеобразной формы, общей длиной 91,44 м, перевязанный концом последнего отрезка, пропущенным через завязку и выведенным наружу.
- 97 **генкс:** Пучок калиброванных отрезков бараньих или свиных черев зигзагообразной формы, общей длиной 91,44 м, скомплектованных вместе и завязанных узлом, собранным концами кишок.
- 98 **мясной [мясосодержащий] полуфабрикат:** Мясной [мясосодержащий] продукт, изготовленный из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша [из фарша], с добавлением или без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности.
- Примечание — Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат может быть изготовлен с использованием соуса, маринада, декоративной обсыпки, панировочной смеси, теста и др.
- 99 **кусовой полуфабрикат (Нрк *натуральный полуфабрикат*):** Мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой от 10 до 3000 г включительно.
- Примечания
- 1 Кусковой полуфабрикат может быть в посоленном виде.
 - 2 Посол кускового полуфабриката осуществляется методом шприцевания или шприцевания и массирования.
- 100 **бескостный полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса.
- 101 **мясокостный полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением бескостного мяса и кости.
- 102 **крупнокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой от 500 до 3000 г включительно.
- 103 **мелкокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 200 г.
- 104 **порционный бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде порции массой от 70 до 1000 г.
- 105 **рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат:** Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и измельченных немясных ingredi-

ентов [измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов] с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок.

Примечание — К рубленным полуфабрикатам относят котлеты, бифштексы, ромштексы, фрикадельки, биточки и др.

106 мясной [мясосодержащий] фарш: Рубленный мясной [мясосодержащий] полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в фасованном или нефасованном виде.

107 формованный кусковой [рубленный] полуфабрикат: Кусковой [рубленный] мясной или мясосодержащий полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму.

108 фаршированный полуфабрикат: Формованный кусковой или рубленный полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов.

109 полуфабрикат в тесте: Фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша или кусковых мясных или кусковых мясных и немясных ингредиентов.

Примечание — К полуфабрикатам в тесте относят пельмени, мясные трубочки и др., в том числе имеющие национальные наименования — манты, хинкали, равиоли, колдуны, чучпары, ламаджо и др.

110 панированный полуфабрикат: Кусковой или рубленный полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов.

111 мясное [мясосодержащее] кулинарное изделие: Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до частичной или полной кулинарной готовности.

Примечание — Кулинарное изделие может быть изготовлено с гарниром или без него.

112 колбасное изделие: Мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению.

113 фаршированное колбасное изделие: Колбасное изделие, имеющее на разрезе особый рисунок, достигаемый путем ручной или механической формовки колбасного фарша.

Примечание — Фаршированное колбасное изделие может быть обернуто в подготовленные определенным образом мясные и/или немясные ингредиенты.

114 колбасный фарш: Смесь измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий.

Примечания

1 Колбасный фарш может иметь однородную или неоднородную структуру.

2 Фарш неоднородной структуры имеет включения кусочков мясных и немясных ингредиентов установленной формы и размера.

115 вареное колбасное изделие: Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят преимущественно сырые ингредиенты, в процессе изготовления подвергнутое подсушке, обжарке и последующей варке.

Примечания

1 Вареное колбасное изделие может быть изготовлено без подсушки и обжарки.

2 Вареное колбасное изделие может быть изготовлено методом запекания без подсушки, обжарки и варки.

116 вареная колбаса [колбаска]: Вареное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером свыше 44 мм [не более 44 мм], предназначенное для употребления в пищу в охлажденном виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

117 сосиски: Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлинненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 30 мм, длиной не более 300 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

118 сардельки: Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша с однородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлинненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

119 шпикачки: Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша с неоднородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлинненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

120 колбасный хлеб (Нрк мясной хлеб): Вареное колбасное изделие прямоугольной формы, в процессе изготовления подвергнутое запеканию или варке в форме.

121 колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов: Колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутое последующей термической обработке до готовности к употреблению.

122 паштет: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мажущуюся консистенцию.

123 ливерная колбаса: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят мякотные пищевые субпродукты.

124 студень: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, изготовленное с добавлением более 100 % бульона.

125 холодец: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, изготовленное с добавлением не более 100 % бульона.

126 зельц: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку и имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера.

127 кровяное изделие: Колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови, имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого.

128 полукопченая колбаса [колбаска]: Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

129 варено-копченая колбаса [колбаска] (Нрк летняя колбаса, сервелат): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

130 сырокопченая колбаса [колбаска] (Нрк твердокопченая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

П р и м е ч а н и е – Сырокопченая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.

131 сыровяленая колбаса [колбаска] (Нрк сырая колбаса, твердая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

П р и м е ч а н и е – Сыровяленая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.

132 колбаса [колбаска] мажущейся консистенции: Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое созреванию и холодному копчению или без копчения, предназначенное для намазывания, имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ± 4 мм.

П р и м е ч а н и е – Колбаса (колбаска) мажущейся консистенции может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.

133 продукт из мяса (Нрк *копчености*): Мясной или мясосодействующий продукт, изготовленный из различных частей туши животного в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых посолу с последующим доведением до готовности к употреблению термической обработкой или без нее.

Примечания

1 В зависимости от вида и возраста убойного животного продукты из мяса могут быть из говядины, телятины, свинины, мяса поросят, баранины, ягнятины, козлятины, конины, жеребятины, оленины, мяса лоса, буйволятины, мяса телят буйволов, верблюжатины и др. или в любом их соотношении.

2 В зависимости от технологии изготовления продукты из мяса могут быть: соленые, вареные, запеченные, копченые, сырокопченые, вяленые, сыровяленые, варено-копченые, копчено-запеченные, варено-запеченные, жареные и др., а также могут быть: цельнокусковые (буженина, карбонад, филей, грудинка, корейка), фаршированные (рулет) и др.

134 окорок: Продукт из свинины, изготовленный из тазобедренной или лопаточной части свиной туши с костью и шкуркой или без них.

Примечание - Допускается употреблять термин «окорок» в наименованиях продуктов из мяса промысловых животных (кабана и др.).

135 ветчина: Продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте.

Примечание — При изготовлении ветчины допускается применять обжарку и копчение.

136 фаршированный продукт из мяса: Продукт из мяса, в процессе изготовления которого осуществляют наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов.

Примечание — К фаршированным продуктам из мяса относят рулет, фаршированную грудинку и др.

137 формованный продукт из мяса: Продукт из мяса, изготовленный в форме.

138 продукт из шпика: Продукт из свиного подкожного жира, в шкуре или без нее, с прирезами мышечной ткани или без них.

Примечание — В зависимости от технологии изготовления продукт из шпика может быть в соленом, вареном, запеченном, копченом, варено-копченом, копчено-запеченном, жареном и другом виде.

139 мясные [мясосодействующие] консервы: Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных [мясных и немясных] ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 % [свыше 5 % до 60 % включительно].

140 мясорастительные [растительно-мясные] консервы: Мясосодействующие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 30 % до 60 % включительно [свыше 5 % до 30 % включительно].

141 кусковые мясные [мясосодействующие] консервы: Мясные [мясосодействующие] консервы, изготовленные из ингредиентов, измельченных на кусочки массой от 30 до 120 г, тушеные в собственном соку, соусе, бульоне или желе.

142 рубленые мясные [мясосодействующие] консервы: Мясные [мясосодействующие] консервы, изготовленные из ингредиентов, измельченных на кусочки размером от 16 до 25 мм.

143 фаршевые мясные [мясосодействующие] консервы: Мясные [мясосодействующие] консервы, изготовленные из измельченных ингредиентов с размером частиц от 3 до 5 мм или формованных изделий из фарша, сохраняющие форму при извлечении из банки.

Примечание — К формованным фаршевым мясным [мясосодействующим] консервам относят консервированные сосиски, фрикадельки и др.

144 паштетные мясные [мясосодействующие] консервы: Мясные [мясосодействующие] консервы, изготовленные в виде вязкопластичной измельченной массы, с размером частиц от 0,3 до 0,5 мм.

145 ветчинные мясные [мясосодействующие] консервы: Мясные [мясосодействующие] консервы, изготовленные из выдержанных в посоле маринованных мясных [мясных и немясных] ингредиентов, измельченных на куски массой от 50 до 300 г, сохраняющие форму при их извлечении из банки, поддающиеся нарезке на ломтики.

146 мясосодержащие консервированные первые обеденные блюда: Мясосодержащие консервы в виде первых обеденных блюд, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ.

147 мясные [мясосодержащие] консервированные вторые обеденные блюда: Мясные [мясосодержащие] консервы в виде вторых обеденных блюд, с гарнирами, без гарниров, в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ.

148 эмульгированные мясные [мясосодержащие] консервы: Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой эмульгированной текучей массы.

149 специализированный мясной [мясосодержащий] продукт: Мясной [мясосодержащий] продукт, соответствующий по составу физиологическим потребностям организма с учетом возраста, патологии, физического состояния и нагрузок, окружающей среды, предназначенный для детского, диетического, функционального питания, питания подростков и молодежи, для беременных и кормящих женщин, спецконтингента.

Примечание – К спецконтингенту относятся космонавты, военнослужащие, спортсмены и др.

150 мясной [мясосодержащий] продукт диетического питания: Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, предназначенный для лечебного и профилактического питания с учетом патологии и возраста.

151 мясной [мясосодержащий] продукт функционального питания: Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, содержащий биологически активные добавки к пище, оказывающий регулирующее воздействие на организм с учетом патологии, нормализуя его в целом или определенные функции.

152 мясной [мясосодержащий] продукт детского питания: Специализированный мясной [мясосодержащий] продукт, предназначенный для питания детей раннего возраста от 5 мес до 3 лет, дошкольного и школьного возраста от 3 до 14 лет.

153 мясные [мясосодержащие] консервы для питания детей раннего возраста: Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 40 % [свыше 5 % до 40 %].

154 мясорастительные [растительно-мясные] консервы для питания детей раннего возраста: Мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 18 % до 40 % [свыше 5 % до 18 %].

155 рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат детского питания: Специализированный рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов не менее 45 % [свыше 5 % до 45 %].

156 рубленый мясорастительный [растительно-мясной] полуфабрикат детского питания: Рубленый мясосодержащий полуфабрикат детского питания, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов от 18 % до 40 % [свыше 5 % до 18 %].

157 гомогенизированный мясной [мясосодержащий] продукт детского питания: Мясной [мясосодержащий] продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 0,2 мм, предназначенный для питания детей от 5 мес.

158 пюреобразные мясные [мясосодержащие] консервы детского питания: Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 1,5 мм, предназначенные для питания детей от 7 мес.

159 крупноизмельченные мясные [мясосодержащие] консервы детского питания [Нрк фаршевые мясные [мясосодержащие] консервы]: Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 3 мм, предназначенные для питания детей старше 9 мес.

160 кусковые мясные [мясосодержащие] консервы детского питания: Специализированные мясные [мясосодержащие] консервы в виде кусочков массой от 5 до 20 г, предназначенные для питания детей старше 1 года.

161 мясные [мясосодержащие] колбаски детского питания: Специализированный мясной [мясосо-держажий] вареный продукт из колбасного фарша в оболочке или без оболочки диаметром от 14 до 32 мм, предназначенный для питания детей старше 1,5 лет.

162 пастеризованные мясные [мясосодержащие] колбаски детского питания: Мясные [мясосо-держажие] колбаски детского питания в герметичной упаковке, подвергшиеся пастеризации, обеспечиваю-щей пролонгированные сроки годности, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет.

163 сушеное мясо: Мясной продукт в виде обезвоженного физическим методом бескостного мяса, с остаточной массовой долей влаги не более 10 %.

164 экструдированный мясной [мясосодержащий] продукт: Мясной [мясосодержащий] продукт, изготовленный методом экструзии из мясных или мясных и немясных [мясных и немясных] ингредиен-тов.

165 пищевой бульон: Пищевой продукт, изготовленный путем варки мяса, субпродуктов, кости, костно-го остатка, с добавлением жира и вкусо-ароматических добавок.

П р и м е ч а н и я

1 Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном, порошкообразном, гранулированном или таб-летированном виде.

2 Для выпуска концентрированного, порошкообразного, гранулированного или таблетированного бульона жидкий бульон, соответственно, концентрируют, сушат, гранулируют или таблетуют.

166 пищевой желатин: Пищевой продукт в виде белкового вещества, обладающий желирующей спо-собностью, изготовленный из продуктов убоя, содержащих коллаген массовой долей не менее 10 %.

П р и м е ч а н и е — Для получения пищевого желатина используют кость крупного рогатого скота, свиную лопатку, сухожилия, обрезки свиных и других шкур.

Алфавитный указатель терминов

| | |
|---|-----|
| альбумин пищевой светлый | 72 |
| альбумин пищевой черный | 73 |
| аналог мясного продукта | 9 |
| баранина | 22 |
| блок из субпродуктов замороженный | 56 |
| блок мясной | 38 |
| блюда обеденные вторые консервированные мясные | 147 |
| блюда обеденные вторые консервированные мясосодержащие | 147 |
| блюда обеденные первые консервированные мясосодержащие | 146 |
| буйволятина | 28 |
| бульон пищевой | 165 |
| верблюжати́на | 27 |
| ветчина | 134 |
| генкс | 97 |
| глухарка | 87 |
| говядина | 16 |
| гузенка | 86 |
| желатин пищевой | 166 |
| желудок | 55 |
| жеребяти́на | 26 |
| животное убойное | 1 |
| жир брыжеечный | 64 |
| жир внутренний | 62 |
| жир животный пищевой топленый | 66 |
| жир животный пищевой топленый консервированный | 69 |
| жир кишечный | 65 |
| жир курдючный | 60 |
| жир мездровый | 59 |
| <i>жир нутряной</i> | 62 |
| <i>жир оточный</i> | 64 |
| <i>жир паховый</i> | 61 |
| жир подкожный | 58 |
| жир с наполнителями животный пищевой топленый | 68 |
| жир сборный | 67 |
| жир щуповой | 61 |
| жир-сырец | 57 |
| зельц | 126 |
| изделие из термически обработанных ингредиентов колбасное | 121 |
| изделие колбасное | 112 |
| изделие колбасное вареное | 115 |
| изделие колбасное фаршированное | 113 |
| изделие кровяное | 127 |
| изделие кулинарное мясное | 111 |
| изделие кулинарное мясосодержащее | 111 |
| ингредиент мясной | 3 |
| ингредиент немясной | 4 |

| | |
|--|-----|
| кишки-полуфабрикат | 91 |
| кишки-сырец | 90 |
| кишки-фабрикат | 93 |
| книжка | 53 |
| козлятина | 24 |
| колбаса вареная | 116 |
| колбаса варено-копченая | 129 |
| <i>колбаса летняя</i> | 129 |
| колбаса ливерная | 123 |
| колбаса мажущейся консистенции | 132 |
| колбаса полукопченая | 128 |
| <i>колбаса сырая</i> | 131 |
| колбаса сыровяленая | 131 |
| колбаса сырокопченая | 130 |
| <i>колбаса твердая</i> | 131 |
| <i>колбаса твердокопченая</i> | 130 |
| колбаска вареная | 116 |
| колбаска варено-копченая | 129 |
| колбаска мажущейся консистенции | 132 |
| колбаска полукопченая | 128 |
| колбаска сыровяленая | 131 |
| колбаска сырокопченая | 130 |
| колбаски детского питания мясные | 161 |
| колбаски детского питания мясные пастеризованные | 162 |
| колбаски детского питания мясосодержащие | 161 |
| колбаски детского питания мясосодержащие пастеризованные | 162 |
| комплект кишок | 81 |
| конина | 25 |
| консервы детского питания мясные крупноизмельченные | 159 |
| консервы детского питания мясные кусковые | 160 |
| консервы детского питания мясные пюреобразные | 158 |
| <i>консервы детского питания мясные фаршевые</i> | 159 |
| консервы детского питания мясосодержащие крупноизмельченные | 159 |
| консервы детского питания мясосодержащие кусковые | 160 |
| консервы детского питания мясосодержащие пюреобразные | 158 |
| <i>консервы детского питания мясосодержащие фаршевые</i> | 159 |
| консервы для питания детей раннего возраста мясные | 153 |
| консервы для питания детей раннего возраста мясорастительные | 154 |
| консервы для питания детей раннего возраста мясосодержащие | 153 |
| консервы для питания детей раннего возраста растительно-мясные | 154 |
| консервы мясные | 139 |
| консервы мясные ветчинные | 145 |
| консервы мясные кусковые | 141 |
| консервы мясные паштетные | 144 |
| консервы мясные рубленые | 142 |
| консервы мясные фаршевые | 143 |
| консервы мясные эмульгированные | 148 |
| консервы мясорастительные | 140 |
| консервы мясосодержащие | 139 |
| | 13 |

ГОСТ Р 52427—2005

| | |
|---|-----|
| консервы мясосодержащие ветчинные | 145 |
| консервы мясосодержащие кусковые | 141 |
| консервы мясосодержащие паштетные | 144 |
| консервы мясосодержащие рубленые | 142 |
| консервы мясосодержащие фаршевые | 143 |
| консервы мясосодержащие эмульгированные | 148 |
| консервы растительно-мясные | 140 |
| <i>копчености</i> | 133 |
| кость обезжиренная | 79 |
| кость пищевая | 74 |
| кость суповая | 77 |
| кость-паренка | 80 |
| кровь осветленная | 71 |
| кровь пищевая | 70 |
| круг | 84 |
| кудрявка | 88 |
| кулак | 75 |
| <i>курдюк</i> | 60 |
| <i>летошка</i> | 53 |
| <i>масса мясная</i> | 41 |
| мясо | 10 |
| мясо бескостное | 11 |
| мясо глубокой заморозки | 37 |
| <i>мясо дефростированное</i> | 39 |
| мясо жилованное | 14 |
| мясо замороженное | 36 |
| мясо механической дообвалки | 41 |
| мясо механической обвалки | 41 |
| мясо на кости | 12 |
| мясо обваленное | 13 |
| мясо остывшее | 33 |
| мясо охлажденное | 34 |
| мясо парное | 32 |
| <i>мясо пикальное</i> | 45 |
| мясо пищевода | 45 |
| мясо подмороженное | 35 |
| мясо поросят | 20 |
| мясо промыслового животного | 31 |
| мясо размороженное | 39 |
| мясо сушеное | 163 |
| мясо телят буйволов | 29 |
| мясо условно годное | 40 |
| мясо хрячков | 21 |
| обрезь мясная | 44 |
| окорок | 134 |
| оленина | 30 |
| остаток костный | 78 |
| пачка кишок | 95 |
| пачка мочевых пузырей | 95 |

| | |
|---|-----|
| паштет | 122 |
| <i>полив</i> | 58 |
| полуфабрикат бескостный | 100 |
| полуфабрикат бескостный крупнокусковой | 102 |
| полуфабрикат бескостный мелкокусковой | 103 |
| полуфабрикат бескостный порционный | 104 |
| полуфабрикат в тесте | 109 |
| полуфабрикат кусковой | 99 |
| полуфабрикат кусковой формованный | 107 |
| полуфабрикат мясной | 98 |
| полуфабрикат мясной рубленый | 105 |
| полуфабрикат мясокостный | 101 |
| полуфабрикат мясокостный крупнокусковой | 102 |
| полуфабрикат мясокостный мелкокусковой | 103 |
| полуфабрикат мясокостный порционный | 104 |
| полуфабрикат мясосодеждающий | 98 |
| полуфабрикат мясосодеждающий рубленый | 105 |
| <i>полуфабрикат натуральный</i> | 99 |
| полуфабрикат панированный | 110 |
| полуфабрикат рубленый формованный | 107 |
| полуфабрикат фаршированный | 108 |
| полуфабрикат детского питания мясной рубленый | 155 |
| полуфабрикат детского питания мясорастительный рубленый | 156 |
| полуфабрикат детского питания мясосодеждающий рубленый | 155 |
| полуфабрикат детского питания растительно-мясной рубленый | 156 |
| продукт детского питания мясной | 152 |
| продукт детского питания мясной гомогенизированный | 157 |
| продукт детского питания мясосодеждающий | 152 |
| продукт детского питания мясосодеждающий гомогенизированный | 157 |
| продукт диетического питания мясной | 150 |
| продукт диетического питания мясосодеждающий | 150 |
| продукт из мяса | 133 |
| продукт из мяса фаршированный | 136 |
| продукт из мяса формованный | 137 |
| продукт из шпика | 138 |
| продукт мясной | 5 |
| продукт мясной специализированный | 149 |
| продукт мясорастительный | 7 |
| продукт мясосодеждающий | 6 |
| продукт мясосодеждающий специализированный | 149 |
| продукт растительно-мясной | 8 |
| продукт убоя пищевой | 2 |
| продукт функционального питания мясной | 151 |
| продукт функционального питания мясосодеждающий | 151 |
| продукт экструдированный мясной | 164 |
| продукт экструдированный мясосодеждающий | 165 |
| проходник | 85 |
| пузырь мочевоы | 89 |
| пучок кишок | 94 |
| | 15 |

ГОСТ Р 52427—2005

| | |
|--|----------|
| раннер | 92 |
| рингс | 96 |
| <i>рубашка</i> | 63 |
| рубец | 51 |
| <i>сало нутряное</i> | 62 |
| сальник | 63 |
| <i>салями</i> | 130, 131 |
| сардельки | 118 |
| <i>сбой</i> | 42 |
| свинина | 19 |
| <i>сервелат</i> | 129 |
| сетка | 52 |
| синюга | 83 |
| <i>смалец</i> | 68 |
| сосиски | 117 |
| студень | 124 |
| субпродукты пищевые | 42 |
| субпродукты пищевые мякотные | 43 |
| субпродукты пищевые мясокостные | 46 |
| субпродукты пищевые слизистые | 50 |
| субпродукты пищевые шерстные | 47 |
| сычуг | 54 |
| телятина | 17 |
| телятина молочная | 18 |
| <i>требуха</i> | 51 |
| тримминг | 15 |
| фарш колбасный | 114 |
| фарш мясной | 106 |
| фарш мясосодержащий | 106 |
| хлеб колбасный | 120 |
| <i>хлеб мясной</i> | 120 |
| холодец | 125 |
| цевка | 76 |
| часть межсосковая | 49 |
| черева | 82 |
| шкурка свиная | 48 |
| шпикачки | 119 |
| ягнятина | 23 |

**Приложение А
(справочное)****Термины и определения общетехнических понятий,
необходимых для понимания текста стандарта**

- А.1 животное:** Организм, имеющий клеточное строение, обладающий свойством обмена веществ, питающийся готовыми органическими соединениями, не способный синтезировать питательные вещества из неорганических соединений, как правило, активно подвижный.
- А.2 сельскохозяйственное животное:** Домашнее животное, предназначенное для убоя с целью использования на пищевые, медицинские, кормовые, технические цели или для производства изделий легкой промышленности.
- А.3 промысловое животное:** Дикое животное, предназначенное для убоя с целью использования на пищевые, медицинские, кормовые, технические цели или для производства изделий легкой промышленности.
- А.4 полуфабрикат:** Пищевой продукт, подготовленный к реализации, предназначенный к употреблению после тепловой обработки.
- А.5 консервы:** Продукт в герметичной таре, приобретающий стойкость к хранению в результате тепловой обработки.
- А.6 рецептура продукта:** Совокупность ингредиентов, используемых при выработке продукта, в установленных соотношениях.
- А.7 колбасная оболочка:** Оболочка, придающая колбасному изделию определенную форму и выполняющая защитные функции.
- Примечание – Колбасная оболочка может быть натуральная кишечная или искусственная.
- А.8 кровь:** Жидкая соединительная ткань, состоящая из клеток и жидкого межклеточного вещества.
- А.9 плазма крови:** Жидкое межклеточное вещество крови.
- Примечание – Плазму крови в виде фракции получают при сепарировании стабилизированной крови.
- А.10 форменные элементы крови:** Клетки крови.
- Примечания
1 Форменными элементами крови являются эритроциты, лейкоциты, тромбоциты.
2 Форменные элементы крови в виде фракции получают при сепарировании стабилизированной или дефибринированной крови.
- А.11 сыворотка крови:** Фракция крови, полученная при сепарировании дефибринированной крови.
- А.12 тепловая обработка:** Обработка продукта при температуре выше температуры его поверхности.
- Примечание – Тепловая обработка продукта включает процессы подсушки, обжарки, варки, бланширования, пассерования, жарки, запекания, копчения, пастеризации, стерилизации, сушки и др.
- А.13 холодильная обработка:** Обработка продукта с целью понижения температуры.
- Примечание – Холодильная обработка продукта включает процессы остывания, охлаждения, подмораживания, замораживания и др.
- А.14 термическая обработка:** Совокупность процессов тепловой и холодильной обработки продукта.
- А.15 посол:** Обработка продукта поваренной солью, посолочной смесью или рассолом для придания ему требуемых свойств и устойчивости при хранении.

ГОСТ Р 52427—2005

Примечание – Требуемыми свойствами продукта является влагоудерживающая способность, вкус и аромат, готовность для употребления в пищу и использования при выработке мясных и мясосодержащих продуктов, стойкость при хранении и др.

А.16 **рассол**: Водный раствор поваренной соли в установленном рецептурой количестве.

Примечание – В рассол могут входить: сахар, нитрит и другие ингредиенты в установленных рецептурой количествах.

А.17 **посолочная смесь**: Комплексная пищевая добавка, состоящая из двух или более двух ингредиентов, включающих поваренную соль.

УДК 637.5:006.72:006.354

ОКС 67.120.10

Н 00

ОКП 91 8710

Ключевые слова: термин, определение, пищевой продукт убоя, мясной ингредиент, немясной ингредиент, мясной продукт, мясосодержащий продукт, мясорастительный продукт, растительно-мясной продукт, мясо, пищевые субпродукты, жир-сырец, топленый жир, пищевая кровь, кишки, полуфабрикат, колбасное изделие, колбаса, продукт из мяса, консервы

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.М. Капустина*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 11.05.2007. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,20. Тираж 73 экз. Зак. 437. С 4048.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.