**ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения**

ГОСТ Р 52427-2005  
  
Группа Н00

       
НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ. ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ 

Термины и определения

Meat industry. Food products. Terms and definitions

       
ОКС 67.120.10  
ОКП 91 8710

Дата введения 2007-01-01

       
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 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. N 380-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 национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет*  
     

**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 терминоэлементы.  
       
     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.  
     

**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 **мясосодержащий 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:** Мясосодержащий 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:** Мясосодержащий 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 **верблюжатина:** 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 заглоточных 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 заглоточных 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, буйволов.

     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 **кусковой 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 ингредиентов [измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов] с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок.  
       
     Примечание - К рубленым полуфабрикатам относят котлеты, бифштексы, ромштексы, фрикадельки, биточки и др.  
     

     106 **мясной [мясосодержащий] фарш:** Рубленый 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 [рубленый] полуфабрикат:** Кусковой [рубленый] мясной или мясосодержащий полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму.

     108 **фаршированный полуфабрикат:** Формованный кусковой или рубленый 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 рубленый 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 удлиненно-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 удлиненно-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 удлиненно-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.  
       
     Примечание - 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.  
       
     Примечание - 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.  
       
     Примечание - Колбаса (колбаска) мажущейся консистенции может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.  
     

     133 **продукт из мяса** (Нрк *копчености*)**:** Мясной или мясосодержащий 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 лося, 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-копченные, 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 прирезями 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 [мясосодержащие] 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:** Мясосодержащие 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 [мясосодержащие] консервы:** Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из ингредиентов, измельченных на кусочки массой от 30 до 120 г, тушенные в собственном соку, соусе, бульоне или желе.

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

     143 **фаршевые мясные [мясосодержащие] консервы:** Мясные [мясосодержащие] 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 [мясосодержащим] консервам относят консервированные сосиски, фрикадельки и др.  
     

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

     145 **ветчинные мясные [мясосодержащие] консервы**: Мясные [мясосодержащие] консервы, изготовленные из выдержанных в посоле массированных 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 [мясосодержащий] 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 [мясосодержащие] колбаски детского питания в герметичной упаковке, подвергшиеся пастеризации, обеспечивающей 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] ингредиентов.

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

     1 Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном, порошкообразном, гранулированном или таблетированном виде.

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

     166 **пищевой желатин:** Пищевой продукт в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью, изготовленный из продуктов убоя, содержащих коллаген массовой долей не менее 10%.  
       
     Примечание - 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 |
| **верблюжатина** | 27 |
| **ветчина** | 134 |
| **генкс** | 97 |
| **глухарка** | 87 |
| **говядина** | 16 |
| **гузенка** | 86 |
| **желатин пищевой** | 166 |
| **желудок** | 55 |
| **жеребятина** | 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 |
| *жир нутряной* | 62 |
| *жир оточный* | 64 |
| *жир паховый* | 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 |
| *колбаса летняя* | 129 |
| **колбаса ливерная** | 123 |
| **колбаса мажущейся консистенции** | 132 |
| **колбаса полукопченая** | 128 |
| *колбаса сырая* | 131 |
| **колбаса сыровяленая** | 131 |
| **колбаса сырокопченая** | 130 |
| *колбаса твердая* | 131 |
| *колбаса твердокопченая* | 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 |
| *консервы детского питания мясные фаршевые* | 159 |
| **консервы детского питания мясосодержащие крупноизмельченные** | 159 |
| **консервы детского питания мясосодержащие кусковые** | 160 |
| **консервы детского питания мясосодержащие пюреобразные** | 158 |
| *консервы детского питания мясосодержащие фаршевые* | 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 |
| **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 |
| *копчености* | 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 |
| *курдюк* | 60 |
| *летошка* | 53 |
| *масса мясная* | 41 |
| **мясо** | 10 |
| **мясо бескостное** | 11 |
| **мясо глубокой заморозки** | 37 |
| *мясо дефростированное* | 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 |
| *мясо пикальное* | 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 |
| *полив* | 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 мясосодержащий** | 98 |
| **полуфабрикат мясосодержащий рубленый** | 105 |
| *полуфабрикат натуральный* | 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 мясосодержащий рубленый** | 155 |
| **полуфабрикат детского питания растительно-мясной рубленый** | 156 |
| **продукт детского питания мясной** | 152 |
| **продукт детского питания мясной гомогенизированный** | 157 |
| **продукт детского питания мясосодержащий** | 152 |
| **продукт детского питания мясосодержащий гомогенизированный** | 157 |
| **продукт диетического питания мясной** | 150 |
| **продукт диетического питания мясосодержащий** | 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 мясосодержащий** | 6 |
| **продукт мясосодержащий специализированный** | 149 |
| **продукт растительно-мясной** | 8 |
| **продукт убоя пищевой** | 2 |
| **продукт функционального питания мясной** | 151 |
| **продукт функционального питания мясосодержащий** | 151 |
| **продукт экструдированный мясной** | 164 |
| **продукт экструдированный мясосодержащий** | 165 |
| **проходник** | 85 |
| **пузырь мочевой** | 89 |
| **пучок кишок** | 94 |
| **раннер** | 92 |
| **рингс** | 96 |
| *рубашка* | 63 |
| **рубец** | 51 |
| *сало нутряное* | 62 |
| **сальник** | 63 |
| *салями* | 130, 131 |
| **сардельки** | 118 |
| *сбой* | 42 |
| **свинина** | 19 |
| *сервелат* | 129 |
| **сетка** | 52 |
| **синюга** | 83 |
| *смалец* | 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 |
| *требуха* | 51 |
| **тримминг** | 15 |
| **фарш колбасный** | 114 |
| **фарш мясной** | 106 |
| **фарш мясосодержащий** | 106 |
| **хлеб колбасный** | 120 |
| *хлеб мясной* | 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**

       
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.  
       
     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.  
       
       
       
Текст документа сверен по:  
официальное издание  
М.: Стандартинформ, 2006