

Изменение № 1 ГОСТ 16367—86 Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 17.10.91 № 1620

Дата введения 01.07.92

Вводная часть. Третий абзац. Заменить ссылки: ГОСТ 18157—72 на ГОСТ 18447—73 и ГОСТ 18158—72; ГОСТ 18473—73 на ГОСТ 18473—88;

дополнить словами: «Стандартизованные термины и их определения приведены в таблице».

Таблица. Раздел «Убой и переработка птицы». Наименование. Исключить слова: «Убой и»;

заменить наименование раздела: «Яйцепродукты» на «Яичные продукты».

Термины 35, 78—82 и определения исключить.

Термины 33, 36, 37, 39, 73, 75—80 изложить в новой редакции; таблицу дополнить терминами и определениями — 13а—13г, 36а—36в, 37а, 52а, 52б:

Термин	Определение
13а. Перо птицы	Роговое образование кожи птицы, состоящее из стержня и опахала
13б. Очин пера птицы	Нижняя полая часть стержня пера птицы, не несущая опахала
13в. Пух птицы	Роговое образование кожи птицы, состоящее из сильно укороченного или почти незаметного стержня, несущего мягкие, не скрепленные между собой лучеобразно расходящиеся бородки
13г. Ожерение птицы	Перовой или перо-пуховой покров птицы

(Продолжение см. с. 118)

(Продолжение изменения к ГОСТ 16367—86)

Продолжение

Термин	Определение
33. Категория тушки птицы	Характеристика качества полупотрошенной, потрошенной с комплектом потрохов и шей, потрошенной тушки птицы в зависимости от упитанности, целостности костной системы и качества обработки
36. Птичьи потроха	Обработанные печень, сердце и мышечный желудок
36а. Обработанная голова птицы	Промытая голова тушки птицы, отделенная от шеи, трахеи, пищевода, с глазами и клювом или без них
36б. Обработанные ноги птицы	Ноги тушки птицы, отделенные в области заплюсневой сустава, очищенные, освобожденные от рогового слоя эпидермиса, предназначенные для пищевых целей
36в. Птичьи субпродукты	Обработанные продукты потрошения и разделки тушки птицы: потроха, шея, голова, ноги и крылья
37. Птичий жир-сырец	Жировая ткань, полученная при переработке тушки птицы
Ндп. Сало сырец	Жир-сырец брюшной полости тушки птицы
37а. Птичий внутренний жир	Масло, полученное из птичьего жира-сырца путем вытапливания, рафинации и фракционирования
39. Птичье масло	Роговое образование кожи тушки птицы, развившееся из перьевого зачатка до образования опахала
52а. Пенек пера на тушке птицы Ндп. Щетинки	—
52б. Волосовидное перо птицы Ндп. Волос Ворсинки Нитевидные перья	—

(Продолжение см. с. 119)

Термин	Определение
73. Яичные продукты	Продукты, пригодные для употребления в пищу и содержащие составные части вскрытых яиц.
75. Яичный меланж	Примечание. Яичные продукты могут содержать некоторые разрешенные добавки, необходимые для изготовления продукта Перемешанная установленным методом яичная масса
76. Яичный желток	Освобожденная от скорлупы и белка яиц однородная желточная масса
77. Яичный белок	Освобожденная от скорлупы и желтка яиц однородная белковая масса
78. Жидкие яичные продукты	Яичный меланж, яичный желток и яичный белок в жидком состоянии без разбавления или сгущения
79. Мороженые яичные продукты	Жидкие яичные продукты в замороженном состоянии
80. Сухие яичные продукты	Порошкообразные гранулированные продукты, изготовленные из жидких или мороженых яичных продуктов путем обезвоживания

графу «Определение» для терминов 23, 44, 52, 53, 54, 74 изложить в новой редакции:

23 — «Совокупность мышечной, жировой, соединительной ткани с кожей и костями или без них.

Примечание. Мясо птицы вырабатывается в виде полупотрошенной, потрошенной с комплектом потрохов и шеей, потрошенной тушки птицы или продуктов ее разделки»;

44 — «Дефект, возникающий на киле грудной кости, характеризующийся уплотнением или вздутием кожи и подкожного мышечного слоя на тушке птицы»;

(Продолжение см. с. 120)

- 52 — «Дефект, характеризующийся наличием механического повреждения всех слоев кожи в виде узкой полоски без повреждения мышечной ткани»;
- 53 — «Дефект, характеризующийся слущиванием эпидермиса кожи тушки птицы без повреждения мышечной ткани с возможным последующим изменением цвета кожи»;
- 54 — «Дефект, характеризующийся появлением характерных светлых пятен на коже тушки птицы, вызванных местным высушиванием поверхностного слоя кожи мороженой тушки птицы»;
- 74 — «Смесь белка и желтка яйца в естественной пропорции, отделенная от скорлупы».

Графа «Определение». Термин 38. Исключить слово: «из»;

термин 48. Исключить слово: «и»;

термин 49. Заменить слова: «скоплением крови на тушке птицы» на «кровозлияние»;

термин 51 после слова «повреждения» дополнить словами: «верхних и».

Раздел «Перо-пуховое сырье и полуфабрикаты» (термины 55—72) исключить.

Алфавитный указатель. Термины 35, 55—72, 78—82 исключить;

термины 33, 36, 37, 39, 73, 75—80 изложить в новой редакции:

«33 — Категория тушки птицы», «36 — Потроха птичьи», «37 — Жир-сырец птичий», «39 — Масло птичье», «73 — Продукты яичные», «75 — Меланж яичный», «76 — Желток яичный», «77 — Белок яичный», «78 — Продукты яичные жидкие», «79 — Продукты яичные мороженые», «80 — Продукты яичные сухие».

Алфавитный указатель дополнить терминами:

«Волос	52б
Ворсинки	52б
Голова птицы обработанная	36а
Жир птичий внутренний	37а
Ноги птицы обработанные	36б
Оперение птицы	13г
Очин пера птицы	13б
Пенек пера на тушке птицы	52а
Перо птицы	13а
Перо птицы волосовидное	52б
Перья нитевидные	52б
Пух птицы	13в
Субпродукты птичьи	36в
Щетинки	52а»

(ИУС № 1 1992 г.)