

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ"**

ОКПД 2 10.12.10

Группа Н 16
(код ОКС 67.120.20)

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор
ФГБОУ ВО "Уральский
государственный экономический
университет"

_____ Я.П. Силин
" " _____ 2018г.

**Охлажденное мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-
бройлеров), обработанное ионизирующим излучением**

**Технические условия
ТУ 10.12.10-014-02069214-2018**

Дата введения в действие " " _____ 2018г.

РАЗРАБОТЧИК:

Уральский государственный экономический
университет, кафедра "Пищевая инженерия"

д.т.н., доцент
профессор кафедры
пищевой инженерии _____ Н.В.Тихонова

к. с.-х.н.,
доцент кафедры
туристического бизнеса
и гостеприимства _____ Р.Т.Тимакова

Екатеринбург, 2018

Охлажденное мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров), обработанное ионизирующим излучением

Технические условия ТУ 10.12.10-014-02069214-2018

Дата введения в действие
" ___ " _____ 2018 г.

1. Настоящие технические условия распространяются на охлажденное мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров), в виде целых тушек и полутушек (кроме цыплят).

2. По упитанности тушки кур подразделяют на 1-й и 2-й сорта в соответствии с требованиями, представленными в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика тушек кур по упитанности

Наименование показателя	Характеристика тушек				
	кур		цыплят	цыплят-бройлеров	
	1-й сорт	2-й сорт		1-й сорт	2-й сорт
Упитанность (состояние мышечных тканей и наличие подкожных жировых отложений)	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Грудной киль не выделяется. Имеются отложения подкожного жира на груди, животе и на спине (в виде сплошной полосы)	Мышцы развиты удовлетворительно. Форма груди угловатая с выделением киля. Незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота и спины, допускается его отсутствие	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудной киль выделяется и образует угол без впадин. Отложения подкожного жира в нижней части живота и спины незначительные или отсутствуют	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Отложения подкожного жира в нижней части живота незначительные	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудной киль незначительно выделяется и образует угол без впадин. Допускается отсутствие подкожного жира
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков				
	Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов	Допускается наличие незначительного количества царапин, ссадин и не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый	Допускается наличие незначительного количества царапин, ссадин и не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый	Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый	Допускается наличие незначительного количества царапин, ссадин и не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый

	кожи длиной до 10 мм каждый				
Состояние костной системы	Без переломов и деформаций				
	Киль грудной кости окостеневший		Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый		
	-	Допускается незначительное искривление киля	Допускается незначительное искривление киля	-	Допускается незначительное искривление киля

3. Тушки кур разделяются вдоль позвоночника и киля грудной кости на две половины, с кожей или без нее.

Охлажденное мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров) обрабатывается ионизирующим излучением дозой до 10 кГр. Для облучения используется линейный ускоритель электронов модели УЭЛС-10-10С2 с энергией до 10 МэВ.

По органолептическим показателям мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2- Органолептические показатели охлажденного мяса кур

Наименование показателя					
Поверх- ность тушки	Мышцы на разрезе	Консистен- ция	Запах	Цвет подкожного и внутреннего жира	Серозная оболочка брюшной полости
Сухая, бледно- желтого цвета с розовым оттенком или без него	Слегка влажные, от бледно- розового до розового цвета	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	Свойственный свежему мясу птицы	Бледно-желтый или желтый	Влажная, блестящая

Нормы кислотного и перекисных чисел липидов охлажденного мяса кур (таблица 3).

Таблица 3 - Нормы кислотного и перекисного чисел липидов охлажденного мяса кур

Наименование показателя	Норма
Кислотное число, мг КОН	0-4,0
Перекисное число, ммоль акт.кисл./кг	0-10,0

Микробиологические показатели охлажденного мяса кур представлены в таблице 4.

Таблица 4 - Микробиологические показатели охлажденного мяса кур

Наименование показателя				
КМАФАнМ, не более, КОЕ/г	БГКП (колиформы), не допускаются в массе продукта, г	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Сульфитредуци- рующие клубридии не допускаются в массе продукта, г	Патогенные в том числе Salmonella Listeria Monocytogenes, не допускаются в массе продукта, г
1x10 ⁴	0,01	1x10 ³	0,01	25

Допустимые уровни содержания токсичных элементов и радионуклидов в охлажденном мясе кур представлены в таблице 5.

Таблица 5 – Допустимые уровни токсичных элементов и радионуклидов в охлажденном мясе кур

Наименование показателя	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Допустимые уровни, Бк/кг, не более
Содержание:		
-свинец	0,5	-
-мышьяк	0,1	-
-кадмий	0,05	-
-ртуть	0,03	-
Удельная активность цезия-137	-	200

