

---

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(EASC)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(EASC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ

(Проект, RU, первая  
редакция)

---

ПРОДУКТЫ УБОЯ ПТИЦЫ (ТУШКИ, ИХ ЧАСТИ И БЕСКОСТНОЕ  
МЯСО) И КУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ  
ОХЛАЖДЕННЫЕ

Методы определения влаги, выделившейся при хранении

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия*

Минск  
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

2025

## Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности – филиалом Федерального государственного бюджетного научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» (ВНИИПП – филиал ФНЦ «ВНИТИП»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|                                                     |                                    |                                                                 |

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й   С Т А Н Д А Р Т****ПРОДУКТЫ УБОЯ ПТИЦЫ (ТУШКИ, ИХ ЧАСТИ И БЕСКОСТНОЕ МЯСО) И  
КУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ****Методы определения влаги, выделившейся при хранении**

Poultry slaughter products (carcasses, parts ther and boneless meat) and lump semi-finished products from poultry meat, chilled. Methods for determining moisture released during storage

**Дата введения -****1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на охлажденные продукты убоя птицы (тушки кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов, их части и бескостное мясо всех видов птицы) и охлажденные кусковые полуфабрикаты из мяса птицы (далее – продукт) и устанавливает методы определения:

- массовой доли влаги, выделившейся при хранении упакованного продукта:

- массой нетто менее 5 кг включ.;

- массой нетто более 5 кг;

- массовой доли выделившейся влаги из охлажденного неупакованного продукта, хранившегося на предприятии-изготовителе. Метод предназначен для проведения мониторинга и обоснования принятия решения корректировки технологического процесса с целью обеспечения установленной нормы в помощь предприятиям-изготовителям продукции.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 12.1.004 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.019 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ 12.4.009 Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание

---

*Проект RU, первая редакция*

ГОСТ 12026 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 14961 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 17308 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 25336 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 27002 Посуда из коррозионностойкой стали. Общие технические условия

ГОСТ 27752 Часы электронно-механические кварцевые настольные, настенные и часы-будильники. Общие технические условия

ГОСТ 31467 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ 31473 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 31936 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия

ГОСТ 31962 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 31990 Мясо уток (тушки их части). Общие технические условия

ГОСТ 33816 Мясо гусей (тушки и их части). Технические условия

ГОСТ 34121 Мясо цесарок (тушки и их части). Технические условия

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 31467, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 массовая доля выделившейся влаги:** Величина потери массы охлажденного продукта при хранении. Количество влаги, в виде мясного сока, выделившейся при хра-

нении продукта (на любой период хранения) и выраженное в процентах к исходной массе продукта.

**3.2 исходная масса продукта:** Масса продукта на период его упаковывания.

**3.3 свободно выделяющейся влага из продукта:** Количество влаги в виде мясного сока, отделившегося в течение не менее 72 ч при температуре хранения от минус 1 °С до 4 °С и выраженное в процентах к исходной массе продукта.

## **4 Требования безопасности**

4.1 Помещение, в котором проводят измерения, должно быть оснащено приточно-вытяжной вентиляцией. Работу необходимо проводить, соблюдая правила личной гигиены и противопожарной безопасности в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.004 и иметь средства пожаротушения по ГОСТ 12.4.009.

4.2 При работе с электроприборами необходимо соблюдать требования безопасности по ГОСТ 12.1.019.

4.3 При работе с режущими инструментами необходимо соблюдать меры предосторожности, предупреждающие нанесение травм. Инструмент должен быть исправным и хорошо заточенным. На рабочем месте необходимо иметь аптечку для оказания первой медицинской помощи.

## **5 Требования к условиям проведения измерения**

При выполнении измерений в лаборатории необходимо соблюдать следующие условия:

температура окружающего воздуха .....от 12 °С до 30 °С;  
относительная влажность воздуха .....не более 80 %;  
скорость движение воздуха .....не более 0,2 м/с.

## **6 Метод определения массовой доли влаги, выделившейся при хранении упакованного продукта массой нетто менее 5 кг**

### **6.1 Сущность метода**

Метод основан на высушивании упаковочных материалов до постоянной массы и установлении исходной массы продукта.

### **6.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование и материалы**

Весы по ГОСТ OIML R 76-1 с пределами допускаемой абсолютной погрешности не более  $\pm 0,01$  г.

Шкаф сушильный лабораторный, обеспечивающий поддержание температуры  $(70 \pm 2) ^\circ\text{C}$ .

Шкаф сушильный лабораторный, обеспечивающий поддержание температуры  $(103 \pm 2) ^\circ\text{C}$ .

Часы электронно-механические по ГОСТ 27752.

Бумага фильтровальная марки ФОБ, ФБ типа III по ГОСТ 12026.

Лотки из коррозионностойкой стали по ГОСТ 27002 или полимерных материалов.

Эксихатор по ГОСТ 25336, содержащий эффективный осушитель.

Инструмент для вскрытия упаковки (нож канцелярский или нож серповидный или ножницы и т.п.).

Сумки холодильники.

Примечание – Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками и материалов с техническими характеристиками, не уступающими указанным в настоящем стандарте.

### **6.3 Отбор проб и подготовка их к измерениям**

6.3.1 В отборе проб участвуют уполномоченный представитель владельца партии продукта и уполномоченный представитель организации, проводящей контроль и/или измерения.

6.3.2 Отбор проб состоит из следующих этапов:

- выборка продукта в транспортной упаковке;
- отбор проб для измерений;
- оценка состояния проб для измерений (состояние первичной упаковки, температуры продукта, внешнего вида);
- упаковка и маркировка проб для измерений, их транспортирование (при необходимости) и хранение перед измерениями.

6.3.3 Выборку продукта в транспортной упаковке и оценку состояния транспортной упаковки - по ГОСТ 31473, ГОСТ 31962, ГОСТ 31936, ГОСТ 31990, ГОСТ 33816, ГОСТ 34121 и другими нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6.3.4 Отбор проб для измерений

Для измерений из общего объема выборки продукта в транспортной упаковке отбирают случайным образом в зависимости от массы следующее минимальное число упакованных единиц:

- при массе упакованной единицы до 1,5 кг включительно - не менее 10 шт.;

- при массе упакованной единицы от 1,5 кг до 5,0 кг включительно - не менее 7 шт.

6.3.5 Оценка состояния продукта (состояние потребительской упаковки, температуры продукта, внешнего вида) по ГОСТ 31473, ГОСТ 31962, ГОСТ 31936, ГОСТ 31990, ГОСТ 33816, ГОСТ 34121 и другими нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.3.6 Продукты в нечетко маркированной или дефектной упаковке отбору для измерений не подлежат.

6.3.7 Для проведения периодических измерений на предприятии-изготовителе отбор проб для измерений производится после завершения процесса производства и маркировки продукта.

6.3.8 Упаковка и маркировка проб для измерений, их транспортирование (при необходимости) и хранение перед измерениями.

Отобранные пробы для измерений упаковывают.

Упакованные пробы для измерений маркируют в соответствии с ГОСТ 31467, опечатывают (при необходимости), хранят (при проведении периодических измерений) и отправляют в лабораторию.

При проведении периодических измерений на предприятии-изготовителе пробы хранят при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С в течение заявленного на этикетке срока годности продукции.

При транспортировании в лабораторию должно быть обеспечено поддержание температуры отобранных проб не ниже минус 1 °С и не выше 4 °С в любой точке измерения. Для транспортирования используют переносные холодильники, сумки-холодильники, теплоизолированные контейнеры с обкладыванием проб льдом или сухим льдом или другие средства, позволяющие обеспечивать поддержание необходимой температуры в процессе транспортирования проб.

При поступлении проб в лабораторию проверяют целостность упаковки, соответствие маркировки, числа и состояния упакованных единиц сопроводительным документам.

6.3.9 Пробы до начала измерений в лаборатории хранят при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С не более 4 часов и не более заявленного на этикетке срока годности продукта.

6.3.10 На всех этапах отбора проб должны быть обеспечены условия, предотвращающие загрязнение, изменение состава и состояния отобранных проб.

6.3.11 Порядок и периодичность контроля массовой доли влаги, выделившейся при хранении упакованного продукта, устанавливает изготовитель в соответствии с программой производственного контроля.

#### **6.4 Проведение измерений**

Проведение измерений проводят в следующей последовательности.

6.4.1 Взвешивают каждую упаковочную единицу продукта. Результаты взвешивания записывают в граммах до второго десятичного знака.

6.4.2 Удаляют упаковку и упаковочные материалы с каждой единицы упакованного продукта при помощи инструмента (ножа канцелярского или ножа серповидного или ножниц)

6.4.3 Продукт (содержимое упаковки) раскладывают на лотке, не допуская соприкосновения отдельных частей содержимого упаковки друг с другом, с целью полного стекания влаги. Лоток предварительно выстилают фильтровальной бумагой в два слоя. Допускается использование других видов материалов с аналогичными влаговпитывающими свойствами.

Тушки птицы укладывают на лоток спинкой вверх, выстилают внутреннюю поверхность фильтровальной бумагой с целью удаления выделившейся влаги.

6.4.4 Продукт для стекания выделившейся влаги выдерживают на лотке в течение 10 минут. Из полости тушки удаляют фильтровальную бумагу.

6.4.5 Продукт взвешивают с записью результатов взвешивания в граммах до второго десятичного знака.

6.4.6 Отделенные упаковка и упаковочные материалы из не впитывающих влагу материалов (пленка, лотки и т.п.), вытирают фильтровальной бумагой или другими видами материалов с аналогичными влаговпитывающими свойствами, высушивают на воздухе при комнатной температуре и взвешивают с записью результата взвешивания в граммах до второго десятичного знака.

6.4.7 Лотки из вспененного пенополистирола (при использовании лотков для упаковки) высушивают в сушильном шкафу при температуре  $(70 \pm 2) ^\circ\text{C}$  или иных температурных режимах сушки, в соответствии с методикой производителя упаковочных материалов; охлаждают в эксикаторе до комнатной температуры и взвешивают с записью результата взвешивания до второго десятичного знака. Высушивание продолжают до постоянной массы, пока расхождение между результатами двух последовательных взвешиваний после повторного высушивания в течение 30 минут не будет превышать 0,1 % от массы лотка.

6.4.8 Салфетки-вкладыши (при наличии их в упаковке) высушивают в сушильном шкафу при температуре  $(103 \pm 2) ^\circ\text{C}$  или иных температурных режимах сушки, в соответствии с методикой производителя упаковочных влагопоглощающих материалов, охлаждают в эксикаторе до комнатной температуры и взвешивают с записью результата взвешивания до второго десятичного знака. Высушивание продолжают до постоянной массы, пока расхождение между результатами двух последовательных взвешиваний после повторного высушивания в течение 30 минут не будет превышать 0,1 % от массы салфетки-вкладыша.

### 6.5 Обработка результатов

6.5.1 Для определения массовой доли влаги, выделившейся при хранении, предварительно вычисляют исходную массу продукта  $M_1$ , г, по формуле

$$M_1 = M_{\text{брутто}} - (M_{\text{упак}} + M_{\text{лотка}} + M_{\text{салф}}), \quad (1)$$

где  $M_{\text{брутто}}$  — масса продукта в упаковке, г;

$M_{\text{упак}}$  — масса упаковочных материалов после высушивания, г;

$M_{\text{лотка}}$  — масса лотка (при наличии) после высушивания, г;

$M_{\text{салф}}$  — масса салфетки (при наличии) после высушивания, г.

6.5.2 Массовую долю влаги, выделившуюся при хранении,  $W_1$ , %, вычисляют по формуле

$$W_1 = \frac{M_1 - M_2}{M_1} \cdot 100, \quad (2)$$

где  $M_1$  — исходная масса продукта, г;

$M_2$  — масса продукта после хранения без упаковки, г;

100 — коэффициент пересчета в проценты.

6.5.3 При проведении периодических измерений на предприятии-изготовителе массовую долю влаги, выделившуюся при хранении,  $W_2$ , %, вычисляют по формуле

$$W_2 = \frac{M_3 - M_4 - M_5}{M_3 - M_4} \cdot 100, \quad (3)$$

где  $M_3$  — масса продукта в упаковке, г;

$M_4$  — масса упаковки и упаковочных материалов, г;

$M_5$  — масса продукта после хранения без упаковки, г;

100 — коэффициент пересчета в проценты.

Примечание — Масса упаковки и упаковочных материалов ( $M_4$ ) принимается по результатам взвешивания всех упаковочных материалов потребительской упаковки 10 единиц

продукта как среднеарифметическое значение массы, округленное до второго десятичного знака.

6.5.4 Результаты вычислений округляют до первого десятичного знака.

6.5.5 За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение результатов определений проб, отобранных для анализа по 6.3.4, округленное до первого десятичного знака.

## **7 Метод определения массовой доли влаги, выделившейся при хранении упакованного продукта массой нетто более 5 кг**

### **7.1 Сущность метода**

Метод основан на взвешивании продукта после стекания выделившейся влаги и определении массовой доли влаги с использованием величины массы нетто продукта взятой с маркировки.

### **7.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование и материалы**

Весы по ГОСТ OIML R 76-1 с пределами допускаемой абсолютной погрешности не более  $\pm 0,1$  г.

Часы электронно-механические по ГОСТ 27752.

Бумага фильтровальная марки ФОб, ФБ типа III по ГОСТ 12026.

Лотки из коррозионностойкой стали по ГОСТ 27002 или полимерных материалов.

Инструмент для вскрытия упаковки (нож канцелярский или нож серповидный или ножницы и т.п.).

Примечание – Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками и материалов с техническими характеристиками, не уступающими указанным в настоящем стандарте.

### **7.3 Отбор проб и подготовка их к измерениям**

7.3.1 В отборе проб участвуют уполномоченный представитель владельца партии продукта и уполномоченный представитель организации, проводящей контроль и/или измерения.

7.3.2 Для измерений из общего объема выборки продукта в транспортной упаковке согласно 6.3.2 – 6.3.3 отбирают случайным образом не менее трех упаковочных единиц.

7.3.3 Подготовка проб к измерениям согласно 6.3.5 – 6.3.11.

### **7.4 Проведение измерений**

7.4.1 Производят запись массы нетто продукта, указанной на маркировке.

7.4.2 Удаляют упаковку и упаковочные материалы с каждой единицы упакованного продукта при помощи инструмента (ножа канцелярского или ножа серповидного или ножниц).

7.4.3 Содержимое упаковки (продукты) раскладывают на лотке, не допуская соприкосновения отдельных частей содержимого упаковки друг с другом. Лоток предварительно выстилают фильтровальной бумагой в два слоя. Допускается использование других видов материалов с аналогичными влаговпитывающими свойствами.

Тушки птицы укладывают на лоток спинкой вверх, выстилают внутреннюю полость фильтровальной бумагой с целью удаления выделившейся влаги.

7.4.4 Продукт для стекания выделившейся влаги выдерживают на лотке в течение 10 минут. После выдержки из полости тушки удаляют фильтровальную бумагу.

7.4.5 Продукт взвешивают с записью результатов взвешивания в граммах до первого десятичного знака.

### 7.5 Обработка результатов

7.5.1 Массовую долю влаги, выделившуюся при хранении,  $W_3$ , %, вычисляют по формуле

$$W_3 = \frac{M_6 - M_7}{M_6} \cdot 100, \quad (4)$$

где  $M_6$  – величина массы нетто продукта, взятая с маркировки, г;

$M_7$  – масса продукта после стекания мясного сока, г;

100 – коэффициент пересчета в проценты.

7.5.2 Результаты вычислений округляют до первого десятичного знака.

7.5.3 За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение результатов определений проб, отобранных для анализа по 7.3.2, округленное до первого десятичного знака.

## 8 Метод определения массовой доли выделяющейся влаги из неупакованного продукта охлажденного продукта, хранившегося на предприятии-изготовителе

Метод предназначен для контроля охлажденного продукта предприятием-изготовителем продукции в части установления потерь при хранении для проведения мониторинга и обоснования принятия решения корректировки технологического процесса с целью обеспечения установленной нормы.

## 8.1 Сущность метода

Метод основан на установлении количества выделившейся влаги из неупакованного продукта после его хранения в течение 72 ч в эксикаторе при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С.

## 8.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование и материалы

Весы по ГОСТ OIML R 76-1 с пределами допускаемой абсолютной погрешности не более:

- для продуктов массой до 5 кг -  $\pm 0,01$  г;
- продуктов массой свыше 5 кг -  $\pm 0,1$  г.

Эксикаторы 2-250 по ГОСТ 25336 или другая емкость с крышкой и вкладышем с отверстиями для стекания жидкости.

Холодильник, обеспечивающий поддержание температуры от минус 1 °С до плюс 4 °С.

Часы электронно-механические по ГОСТ 27752.

Бумага фильтровальная марки ФОБ, ФБ типа III по ГОСТ 12026.

Пакеты полиэтиленовые из неокрашенной пленки марки Н толщиной не менее 0,100 мм по ГОСТ 12302.

Шпагат по ГОСТ 17308 из лубяных волокон (0,84 и 1,00 ктекс) или вязкозных технических крученых волокон (0,8 и 1,0 ктекс) или нитки льняные по ГОСТ 14961 или нитки швейные капроновые или другие по документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание – Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками, вспомогательного оборудования и материалов с техническими характеристиками, не уступающими указанным в настоящем стандарте.

## 8.3 Отбор проб и подготовка их к измерениям

8.3.1 В отборе проб участвуют специалист, уполномоченный проводить контроль и/или измерения.

8.3.2. Отбор проб проводят после завершения процесса охлаждения и сортировки (до упаковывания).

8.3.3 Для измерений отбирают случайным образом в зависимости от массы единицы продукта (тушки, части тушки или кускового полуфабриката) следующее минимальное число проб:

- при массе продукта до 0,15 кг - не менее 1,5 кг;
- при массе продукта от 0,15 до 1,5 кг включ. - не менее 10 шт;
- при массе продукта от 1,5 кг до 5,0 кг включ. - не менее 6 шт;

- при массе продукта более 5 кг - не менее трех единиц.

8.3.4 Упаковка и маркировка проб для измерений, их транспортирование (при необходимости) и хранение перед измерениями согласно 6.3.8.

8.3.5 Пробы до начала измерений в лаборатории хранят при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С не более 2 часов.

8.3.6 На всех этапах отбора проб должны быть обеспечены условия, предотвращающие загрязнение, изменение состава и состояния отобранных проб.

8.3.7 Порядок и периодичность контроля устанавливает изготовитель в соответствии с программой производственного контроля.

#### **8.4 Проведение измерений**

8.4.1 Каждую единицу продукта взвешивают с записью результата взвешивания в граммах:

- для продуктов массой до 5 кг - до второго десятичного знака;
- продукта массой свыше 5 кг до первого десятичного знака.

8.4.2 Продукт помещают в чистый сухой эксикатор на фарфоровую вставку с отверстиями или в другую емкость подходящего размера, на дно которой помещен вкладыш с отверстиями или решетка. В один эксикатор помещают одну или несколько тушек спинкой вверх или несколько частей тушек, или кусковых полуфабрикатов, не допуская соприкосновения продуктов друг с другом. Эксикатор или другую емкость закрывают крышкой.

Для тушек или частей тушек массой более 2,5 кг вместо эксикатора используют полиэтиленовые пакеты. К каждой тушке в области шеи или к части тушки прикрепляют металлический крючок или проволоку так, чтобы они выдерживали массу продукта. Тушку или часть тушки помещают в двойной полиэтиленовый пакет и перевязывают его отверстие шпагатом или другим подходящим материалом в области крючка (проволоки). Тушка или часть тушки должна находиться целиком внутри пакета. Продукты в полиэтиленовом пакете подвешивают с помощью крючка (проволоки) к перекладине, при этом между дном пакета и продуктом должно оставаться свободное пространство.

Выделяющаяся при хранении и скапливающаяся на дне эксикатора или полиэтиленового пакета жидкость не должна контактировать с продуктом.

8.4.3 Хранение продукта осуществляют в холодильнике или охлаждаемом помещении в течение 72 часов при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С.

8.4.4 После окончания хранения пробы извлекают из эксикатора или полиэтиленового пакета. Из пакета предварительно сливают выделившуюся при хранении жидкость. Внутреннюю полость тушек птицы выстилают фильтровальной бумагой с целью

удаления выделившейся влаги и оставляют на 10 минут, после фильтровальную бумагу удаляют. Допускается использование взамен фильтровальной бумаги других видов материалов с аналогичными влагопоглощающими свойствами.

8.4.5 Продукт взвешивают с записью результатов взвешивания в граммах

- продуктов массой до 5 кг - до второго десятичного знака;
- продуктов массой более 5 кг – до первого десятичного знака.

## 8.5 Обработка результатов

8.5.1 Массовую долю выделившейся влаги,  $W_4$ , %, вычисляют по формуле

$$W_4 = \frac{M_8 - M_9}{M_8} * 100, \quad (5)$$

где  $M_8$  - масса продукта до хранения, г;

$M_9$  – масса продукта после хранения, г;

100 – коэффициент пересчета в проценты.

8.5.2 Результаты вычислений округляют до первого десятичного знака.

8.5.3 За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение результатов определений проб, отобранных для анализа по 8.3.3, округленное до первого десятичного знака.

## 9 Требования к оператору

Выполнение измерений может проводить специалист, имеющий соответствующую квалификацию и освоивший метод в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

## 10 Требования к показателям точности измерений

Настоящий стандарт обеспечивает определение массовой доли влаги, выделившейся при хранении упакованного продукта и свободно выделяющейся влаги (мясного сока) из продукта, характеристики погрешности результата измерения с вероятностью 0,95 не должны превышать значений, приведенных в таблице 1.

Таблица 1

| Статистический параметр                             | Массовая доля влаги, выделившейся при хранении продукта |                         |                |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|
|                                                     | упакованного                                            |                         | неупакованного |
|                                                     | массой нетто до 5 кг                                    | массой нетто свыше 5 кг |                |
| Предел повторяемости, при $P=0,95$ , %, не более    | 8,0                                                     | 12,0                    | 8,0            |
| Предел воспроизводимости при $P=0,95$ , %, не более | 12,0                                                    | 12,0                    | 12,0           |

УДК 637.524.2:006.354

МКС 67.120.20

Ключевые слова: массовая доля выделившейся влаги, охлажденное мясо птицы, тушки птицы, части тушек птицы, охлажденные кусковые полуфабрикаты из мяса птицы

---

## Разработчики

Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности - филиал ФНЦ «ВНИТИП»

И.о. директора

Ю.Л.Румянцева

Зав.лабораторией технологии колбасных изделий, вед. науч. сотрудник, к.т.н.

О.М. Мышалова

Зав. лабораторией технического регулирования и стандартизации, с.н.с.

Г.А. Степанова

## СОГЛАСОВАНО

Руководитель проектов по исследованию, развитию, стандартизации дирекции по исследованиям и развитию Группы Черкизово

Е.В. Агеева