

TOYUQ ƏTİ (TOYUQ CƏMDƏYİ, CÜCƏLƏR, BROYLER
CÜCƏLƏRİ VƏ ONLARIN HİSSƏLƏRİ).
TEXNİKİ ŞƏRTLƏR

CHICKEN MEAT (CHICKEN BREAST, CHICKS, BROILER
CHICKS AND THEIR PARTS).
SPECIFICATIONS



Bu standart "Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu" PHŞ-nin icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Elçin İsaqzadə küç., 7-ci köndələn
Telefon: +994125149603
Email: office@azstand.gov.az

MÜQƏDDİMƏ

1 Heyvandarlıq Elmi Tədqiqat İnstitutu tərəfindən işlənib hazırlanıb “Heyvandarlıq, quşçuluq, arıçılıq, baramaçılıq və yemçilik sahəsi”nin standartlaşdırılması üzrə Texniki Komitə (AZSTAND/TK 24) tərəfindən təqdim edilib.

2 “Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu” publik hüquqi şəxsin _____ sayılı “_____” _____ 2024-cü il tarixli qərarı ilə təsdiq edilib və qüvvəyə minib.

3 İlk dəfə tətbiq edilir.

5 Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını müəyyən etmək üçün standartın dövrü yoxlama müddəti 1 ildir.

MÜNDƏRİCAT

| | |
|-------------------------------------|----------|
| 1 Tətbiq sahəsi..... | 1 |
| 2 Normativ istinadlar..... | 1 |
| 3 Təsnifat..... | 2 |
| 4 Texniki tələblər..... | 3 |
| 5 Xüsusiyyətlər..... | 5 |
| 6 Xammala olan tələblər..... | 5 |
| 7 Markalanma..... | 6 |
| Əlavə A..... | 7 |
| Əlavə B..... | 8 |
| Bibliografiya..... | 9 |

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI

Toyuq ətı (toyuq cəmdəyi, cücələr, broyler cücələri və onların hissələri). Texniki şərtlər

AZS XXX:2024

Chicken meat (chicken breast, chicks, broiler chicks and their parts). Specifications

Tətbiq edilmə tarixi: “___” _____ 2024-cü il

1 Tətbiq sahəsi

Bu standart ərzaq məhsullarının satışı və istehsalı üçün nəzərdə tutulmuş toyuq ətinə - toyuq cəmdəklərinə, cücələrə, broyler cücələrinə və onların hissələrinə (bundan sonra toyuq ətı) şamil edilir. Standart su da daxil olmaqla, inqrediyentlər əlavə edilmiş toyuq ətinə şamil edilmir. Məhsulun təhlükəsizliyinə dair tələblər 4.2.8-də, keyfiyyətə dair tələblər 4.2.1-4.2.7-də, etikətləmə üçün isə 4.4-də göstərilmişdir.

2 Normativ istinadlar

Bu sənəddə aşağıdakı sənədlərə tam və ya qismən normativ şəkildə istinad edilir və onlar bu sənədin tətbiqinin ayrılmaz hissəsidir.

ГОСТ 8.579-2002. Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ ISO 7218-2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.0-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846-2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18292-85 Птица сельскохозяйственная для уоя. Технические условия

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28825-90 Мясо птицы. Приемка

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31467-2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовки их к испытаниям

ГОСТ 31468-2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения сальмонелло

ГОСТ 31470-2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31903-2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31930-2012 Мясо птицы замороженное. Методы определения технологически добавленной влаги

3 Təsnifat

3.1. Toyuq əti bütöv cəmdəklər və onların hissələri şəklində istehsal olunur: yarım cəmdəklər, ön və arxa hissələr, döş, ayaqlar, qanadlar, baldır və budlar.

3.2. Əzələ daxilində temperaturdan asılı olaraq toyuq əti istilik vəziyyətinə görə bölünür:
- quşların kəsilməsindən dərhal sonra alınmış və 25°C-dən çox olmayan temperatura qədər soyumuş;
- mənfi 2°C-dən + 4°C temperaturda daxil olmaqla soyudulmuş;

- mənfı 12°C-dən yuxarı olmayan temperaturda dondurulmuş;
- mənfı 18°C-dən yuxarı olmayan temperaturda dərin dondurulmuş.

4 Texniki tələblər

4.1. Toyuq əti bu standartın tələblərinə cavab verməlidir [1] və standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində qüvvədə olan sanitar və baytarlıq normalarına və qaydalara uyğun olaraq quş ətinin istehsalı üçün texnoloji təlimatlara uyğun hazırlanmalıdır.

4.2. Xüsusiyyətlər

4.2.1. Cəmdək və onların hissələri aşağıdakı minimum tələblərə cavab verməlidir:

- qansız və təmiz olmalıdır;
- olmamalıdır:
- yad cisim (məsələn, şüşə, rezin, metal);
- kənar qoxular;
- nəcislə çirklənmə;
- görünən qan laxtaları;
- bağırsağ və kloaka, nəfəs borusu, yemək borusu, yetkin reproduktiv orqanların qalıqları;
- soyuq yanıqlar, tökülmüş öd ləkələri.

4.2.2. Toyuq cəmdəkləri ıçalatı təmizlənmiş, ıçalat və boyunla komplekt şəkildə buraxılır. ıçalatı təmizlənmiş cəmdəklər - bütün daxili orqanları çıxarılmış, başı ikinci və üçüncü boyun fəqərələri arasında kəsilmiş, boyun dərisiz, çiyin oynaqları səviyyəsində olan, ayaqları oynaqlardan 20 mm-dən çox olmayaraq kəsilmiş cəmdəklər hesab edilir.

Ağciyər və böyrəkləri saxlamaqla ıçalatı təmizlənmiş cəmdəklərin buraxılmasına icazə verilir.

ıçalat və boyunla bir yerdə buraxılan cəmdəklər - ıçalat (qaraciyər, ürək, əzələli mədə) və boyunla bir yerdə buraxılan cəmdək.

4.2.3. Köklük dərəcəsinə və emal keyfiyyətinə görə toyuq, cücə və broyler cücələrinin cəmdəkləri 1-ci cədvəldə göstərilən tələblərə uyğun olaraq 1-ci və 2-ci növlərə bölünür (cücə cəmdəyi istisna olmaqla).

Cədvəl 1

| Göstəricilər | Cəmdəyin xarakteristikası | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | Toyuq | | Cücə | Broyler cücələri | |
| | 1-ci növ | 2-ci növ | | 1-ci növ | 2-ci növ |
| Köklük dərəcəsi (əzələ sisteminin vəziyyəti və dəri altında piy qatının əmələ gəlməsi) | Əzələ yaxşı inkişaf etmiş, döş sümüyü hiss olunmur, dəri altı piy qatı sinə, qarın, bel nahiyələrindədir | Əzələ qənaətbəxş şəkildə inkişaf etmiş, döş sümüyü az hiss olunur, dəri altı piy qatı sinə, qarın nahiyələrindədir | Əzələ qənaətbəxş şəkildə inkişaf etmiş, döş sümüyü hiss olunur, dəri altı piy qatı sinə, qarın nahiyələrində hiss olunmur | Əzələ yaxşı inkişaf etmiş, döş sümüyü hiss olunmur, dəri altı piy qatı sinə, qarın, bel nahiyələrindədir | Əzələ qənaətbəxş şəkildə inkişaf etmiş, döş sümüyü az hiss olunur, dəri altı piy qatı sinə, qarın nahiyələrindədir |
| İyi | Bu növ quş ətinin iyinə uyğundur | | | | |
| Rəngi: | | | | | |

| | |
|------------------------------|--|
| Əzələ toxumasında | Açıq çəhrayıdan çəhrayıya qədər |
| Dəri | Açıq sarı və ya sarı |
| Dəri altı və daxili yağ | Açıq sarı və ya sarı |
| Tüklərin təmizlənmə dərəcəsi | Tük köklərinin, tük lələklərinin olmasına icazə verilmir |

4.2.4. Köklük dərəcəsinə görə 1-ci, emal keyfiyyətinə görə isə 2-ci növün tələblərinə cavab verən cəmdəklər 2-ci növə aid edilir.

4.2.5. Dondurulmuş toyuq ətinin əriməsi zamanı ayrılan nəmin kütlə payı 4%-dən çox olmamalıdır.

4.2.6. Aşağıda göstərilən məhsullar satışa buraxılmır və yalnız sənaye emalına göndərilir:

- cücə cəmdəkləri;
- emal keyfiyyətinə görə 2-ci növün tələblərinə cavab verməyən toyuqlar və broyler cücələrinin cəmdəkləri
- pis qansızlaşdırılmışlar;
- qaçırları olanlar;
- baldır və qanadların sınıqları ilə, açıq sümüklər olduqda;
- bel və döş sümüyünün əyriliyi ilə;
- soyuducu yanıqlarla;
- tünd piqmentasiyası olanlar;
- bir dəfədən çox dondurulmuş.

4.2.7. Hissələr bu standartın tələblərinə cavab verən cəmdəklərdən (cücə cəmdəklərindən başqa) hazırlanır.

4.2.8. Toyuq ətinin mikrobioloji göstəriciləri müəyyən edilmiş [1] standartlardan və standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktlardan artıq olmamalıdır.

4.2.9. Toyuq ətində zəhərli elementlərin (qurğuşun, arsen, kadmium, civə), pestisidlərin və antibiotiklərin tərkibi standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində müəyyən edilmiş [1] normativi kecməməlidir.

4.3. Xammala olan tələblər

4.3.1. Toyuq ətinin istehsalı zamanı toyuq, cücə, broyler cücələrdən (ГОСТ 18292 tələblərinə uyğun) istifadə etməklə kənd təsərrüfatı quşlarının kəsimi standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində qüvvədə olan baytarlıq və sanitariya qanunvericiliyinin mövcud normalarına uyğun fəaliyyət göstərən müəssisələrdə həyata keçirilir.

4.4. Markalanma

4.4.1. Markalanma aydın olmalı, markalanma vasitələri toyuq ətinin keyfiyyətinə təsir etməməli və istifadə olunan materiallar tələblərə cavab verməlidir [2].

4.4.2. İstehlak üçün qablaşdırmanın etiketlənməsi

İstehlak qablaşdırması zamanı hər partiya üçün aşağıdakılar qeyd olunur:

- məhsulun adı;
- xalis çəki;

- istehsal tarixi və qablaşdırma tarixi;
- saxlanma müdəti;
- saxlanma şəraiti;
- istehsalçının adı, yeri (ölkə daxil olmaqla hüquqi ünvan);
- qida dəyəri;
- növü;
- temperaturu;
- istehsalçının əmtəə nişanı (əgər varsa);
- ştrix-identifikasiya kodu.

100 q məhsulun qida dəyəri haqqında məlumat Əlavə A-da verilmişdir.

4.4.3. Nəqil olunmada istifadə olunan qabların etikətlənməsi [2], GOCT 14192 standartına uyğun olaraq, "Nəmdən uzaq tutun", "Temperatur həddi" və s. nəzarət nişanları tətbiq etməklə aparılır.

4.5 Qablaşdırma

4.5.1. Nəqil olunmada istifadə olunan qabların materialları və bərkidicilər qoyulan tələblərə cavab verməlidir [3]. Toyuq ətinin daşınması zamanı təhlükəsizliyinə və keyfiyyətini zəmanət verilməlidir.

4.5.2. Nəqil olunma zamanı satış üçün nəzərdə tutulmuş toyuq cəmdəyi ayrıca qablarda (yəni, bütöv cəmdək üçün yalnız bir qablaşdırma olur) daşınır. Cəmdək hissələrə bölünərsə bölünmüş hissələr eyni və ya ayrı qablarda daşına bilər. İstehlak üçün nəzərdə tutulan məhsulun (qabla birlikdə) maksimum çəkisi 20 kq ola bilər.

4.5.3. Toyuq cəmdəyinin və hissələrinin daşınması zamanı istifadə olunan qablar aşağıda göstərilən formada olur:

- GOCT 10354 standartına uyğun olaraq polimer materiallardan hazırlanmış tabaklar (üzərinə polietilen örtük çəkməklə);
- GOCT 25951 standartına uyğun olaraq kisələr.

4.5.4. Toyuq cəmdəyi və hissələri GOCT 13513 standartına uyğun olaraq karton qutulara qablaşdırılır.

5 Qəbul qaydaları

Qəbul qaydaları və nümunənin ölçüsü GOCT 28825 standartına uyğun olaraq həyata keçirilir.

Fiziki, kimyəvi və mikrobioloji göstəricilərə, zəhərli elementlərin (civə, arsen, kadmium, qurğuşun), pestisidlərin və antibiotiklərin tərkibinə nəzarət qaydası və tezliyi məhsul istehsalçısı tərəfindən müəyyən edilir.

6 Nəzarət üsulları

6.1. Zəhərli elementlərin təyini üçün nümunələrin hazırlanması GOCT 26929 standartına uyğun olaraq aparılır;

6.2. Mikrobioloji analiz üçün nümunələrin hazırlanması GOCT 7702.2.0, GOCT 31467 standartına uyğun olaraq aparılır;

6.3. Orqanoleptik göstəricilərin, toyuq ətinin temperaturunun və qablaşdırma zamanı xalis çəkisinin təyini GOCT 31470 standartına uyğun olaraq müəyyən edilir;

6.4. Kimyəvi göstəricilərin təyini:

- zülalın miqdarı ГОСТ 25011 standartına uyğun olaraq təyin edilir;
- yağın miqdarı ГОСТ 23042 standartına uyğun olaraq təyin edilir;

6.5. Toyuq ətində nəmin təyini ГОСТ 31930 standartlarına uyğun olaraq təyin edilir;

6.6. Zəhərli elementlərin tərkibinin təyini:

- Toyuq ətində civənin miqdarı ГОСТ 26927 standartına uyğun olaraq müəyyən edilir;
- Toyuq ətində arsenin miqdarı ГОСТ 26930 və ГОСТ 31628 standartına uyğun olaraq müəyyən edilir;
- Toyuq ətində qurğuşun miqdarı ГОСТ 26932 standartına uyğun olaraq müəyyən edilir;
- Toyuq ətində kadmiumun miqdarı ГОСТ 26933 standartına uyğun olaraq müəyyən edilir;
- Toyuq ətində antibiotiklərin miqdarı ГОСТ 31903 standartına uyğun olaraq və ya bu standartı təsdiq edən dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ sənədlərə uyğun olaraq təyin edilir;
- Toyuq ətində pestisidlərin miqdarı bu standartı təsdiq etmiş dövlətin ərazisində qüvvədə olan sənədlərə uyğun olaraq təyin edilir;
- Toyuq ətində dioksinlərin miqdarı bu standartı təsdiq edən dövlətin ərazisində qüvvədə olan sənədlərə uyğun olaraq təyin edilir.

7 Daşınma və saxlanma

7.1. Toyuq əti bütün nəqliyyat vasitələri ilə bu nəqliyyat növü üçün qüvvədə olan tez xarab olan malların daşınması qaydalarına uyğun olaraq gigiyenik tələblərə uyğun daşınır.

7.2. İstifadə müddəti və saxlama şərtləri istehsalçı tərəfindən müəyyən edilir. Toyuq ətinin tövsiyə olunan saxlanma müddəti Əlavə B-də verilmişdir.

Əlavə A
(məlumat üçün)

Laboratoriyalararası sınaqların nəticələri

Cədvəl A.1 and A.2-də 100 q məhsula düşən toyuq ətinin qida və enerji dəyəri haqqında məlumat verilmişdir.

Cədvəl A.1 – 100 q cəmdəyin qida və enerji dəyəri haqqında məlumat

| Cəmdəyin adı | Zulal, q. az olmayaraq | Yağ, q. o cümlədən daxili piyde daxil olmaqla, çox olmayaraq | 100 q məhsulun enerji dəyəri, Mc/kkal |
|---------------------------------------|---------------------------|---|--|
| 1-ci növ toyuq cəmdəyi | 17 | 20 | 1,04/250 |
| 2-ci növ toyuq cəmdəyi | 19 | 11 | 0,72/175 |
| 1-ci növ broyler cücələrin cəmdəyi | 16 | 14 | 0,79/190 |
| 2-ci növ broyler cücələrin cəmdəyi | 18 | 7 | 0,56/135 |

Cədvəl A.2.100 q məhsulda toyuq cəmdəklərinin hissələrinin qida və enerji dəyəri

| Toyuq cəmdəyi hissələrinin adı | Zulal, q.az olmayaraq | Yağ, q.çox olmayaraq | 100 q. məhsulun enerji dəyəri Mc/kkal |
|-----------------------------------|--------------------------|-------------------------|--|
| Yarım cəmdək | 16 | 12 | 0,70/170 |
| Ön hissə | 16 | 10 | 0,62/150 |
| Arxa hissə | 14 | 11 | 0,66/160 |
| Doş | 17 | 9 | 0,62/150 |
| Qanad | 12 | 10 | 0,58/140 |
| Baldır | 14 | 8 | 0,54/130 |
| Bud | 14 | 9 | 0,58/140 |

Əlavə B

Toyuq ətinin tövsiyə olunan saxlanma müddəti.

B.1. Toyuq ətinin soyuducuda - 2°C-dən + 2°C-də tövsiyə edilən saxlanma müddəti:

- cəmdəklər - 5 gündən çox olmayaraq;
- cəmdəklərin hissələri - 2 gündən çox olmayaraq.

B.2. Cəmdəyin daxilində temperatur göstəricilərinə uyğun olaraq toyuq ətinin soyuducu kamerada saxlanma müddəti:

- mənfi 12°C-dən yüksək olmayan temperaturda cəmdəklər - 8 aydan çox olmayaraq;
- cəmdəklərin hissələri - 1 aydan çox olmayaraq.
- mənfi 18°C-dən yüksək olmayan temperaturda cəmdəklər - 12 aydan çox olmayaraq;
- cəmdəklərin hissələri - 3 aydan çox olmayaraq;
- mənfi 25°C-dən yüksək olmayan temperaturda cəmdəklər - 12 aydan çox olmayaraq saxlanılır.

Biblioqrafiya

- [1] TR CU 021/2011 Qida təhlükəsizliyi haqqında
- [2] TR CU 022/2011 Qida məhsulları etiketlenməsi haqqında
- [3] TR TS 005/2011 Qablaşdırmanın təhlükəsizliyi haqqında

ICS 67.200.10

Əsas sözlər: toyuq əti, toyuq cəmdəyi, cücələr, broyler cücələri, cəmdəyin hissələri, nəzarət üsulları, qablaşdırma, etikətləmə, qəbul qaydaları, nəzarət üsulları, daşınma, saxlanma



Rəsmi nəşr
"Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu"
Publik hüquqi şəxs

AZS XXX:2024
Toyuq əti (toyuq cəmdəyi, cücələr, broyler cücələri
və onların hissələri). Texniki şərtlər