

2011/1179 IQS: 1179/2011 ICS: 67: 120.20	Республика Ирак	Министерство планирования Центральная организация стандартизации и контроля качества
--	-----------------	---

Технические условия

№ 1179

Первая редакция

Замороженные куры

Введение

Замороженная курица считается важным продуктом питания, который человек использует и употребляет в пищу вместо баранины и говядины вследствие импорта в больших количествах и разных видов из многих стран, а также в целях безопасности граждан и обеспечения производства продуктов питания при необходимых санитарных условиях для обеспечения высокого качества замороженных кур. Данные технические условия изданы в 1988 г. Получены новые источники, и потребовалось более пяти лет для принятия новой редакции в 2011 г.

Условия обсуждались экспертным комитетом по мясу, маслу, пищевым добавкам и табаку.

Замороженная курица

1. Область действия

Данные технические условия определяют общие требования к курам, их частям и санитарным условиям производства.

2. Определения

2-1 замороженные куры: результат консервирования замораживанием самцов, самок свежих, здоровых кур без голов, ног, внутренних органов и кровоподтеков, переломов, а также пуха и пера.

2-2 части кур: обозначают выставленные на продажу части со здоровой кожей, такие как полутушки, четверти, грудки и крылья.

2-3 субпродукты: сердце, шея, желудок, печень и все прочие съедобные части. Для удаления горечи печень и желудок следует готовить без оболочки, удалив все содержимое желудка. Сердце может быть как в прозрачной оболочке, так и без нее. Шея не считается субпродуктом, если ее оставляют на тушке, и ее следует отрезать по плечевому суставу.

2-4: молодки: одомашненная молодка, набравшая подходящий вес, но не достигшая половозрелости на момент убоя, с цельной грудкой

2-5: части курицы:

2-5-1 полутушки: половина тушки, полученная в результате разрезания тушки вдоль середины грудки и вдоль позвоночника

2-5-2 четверть: результат деления полутушки на две четверти таким образом, чтобы одна часть содержала ножку, а другая грудку

2-5-3 грудка: включает грудную мышцу и ребра с мышцами

2-5-4 ножка: бедренная кость, берцовая кость, малоберцовая кость с мышцами. Следует отсекают от сустава или около него.

3. Общие требования

3-1 мясо кур:

3-1-1 должно быть получено в результате убоя здоровых кур, свободных от инфекционных болезней

3-1-2 запрещается применять антибиотики или другие лекарственные препараты не менее чем за 72 часа до убоя

3-1-3 категорически запрещено применять гормоны роста в составе кормов, скармливаемых курам

3-1-4 процесс убой должен проводиться в соответствии с законами Ислама с учетом имеющихся международных стандартов. Используемые инструменты следует очищать, а кровь удалять.

3-1-5 удаление перьев и пуха следует проводить с использованием питьевой воды в соответствии с требованиями Ирака к питьевой воде № 417.

3-1-6 удаление внутренних органов следует проводить с использованием метода, гарантирующего отсутствие их остатков в мясе

3-1-7 упаковка кур должна проводиться непосредственно после первого охлаждения с учетом санитарных правил, направленных на снижение загрязнения

3-1-8 запрещено добавлять консерванты, антибиотики или красители

3-1-9 первое охлаждение должно проводиться после убой при температуре не выше 4°C в течение не более 24 часов

3-1-10 туши и их части следует консервировать с использованием специальных, натуральных рецептур, они не должны содержать прогорклых веществ или любых других материалов, вредных для здоровья

3-1-11 процесс быстрой заморозки следует проводить сразу после первого охлаждения и упаковки при температуре не выше -30°C, температура в толще продукта должна достигать -18°C в течение 90 минут

3-1-12 объем выделяемой жидкости не должен превышать 5% от веса замороженной курицы

3-1-13 процент летучих паров азота, общего азота не должен превышать 20 мг/100 г веса замороженной курицы

3-1-14 не допускать воздействия ультрафиолета на тушки и их части

3-1-16 масса-нетто замороженной курицы не должна превышать 1600 г

3-2 Мясо импортируемых кур

3-2-1 для импортируемого мяса кур применяются все требования пункта 3-1

3-2-2 партия импортируемых кур должна сопровождаться достоверным и заверенным сертификатом, выданным официальным органом в подтверждение того, что убой был проведен на утвержденной бойне при соблюдении санитарных требований и прочих технических условий в соответствии с законами Ислама, а также в нем должна быть зафиксирована дата убой, срок годности и максимальный возраст кур. В сертификате также должно быть указано, что до убой и после убой проведена инспекция тушки непосредственно ветеринаром, и тушка признана здоровой, свободной от инфекционных болезней и пригодной для употребления человеком.

4. Санитарные аспекты

4-1 производство оборудовано в соответствии с вышеуказанными требованиями и условиями технических спецификаций Ирака № 356 относительно санитарных правил на производственных предприятиях и при приготовлении продуктов питания.

4-2 пределы *almaekrobeh* в продуктах следует определять в соответствии с техническими условиями Ирака № 2270 g/4 относительно пределов *almaekrobeh*

4-3 не повышать концентрацию радиоактивных материалов выше пределов, разрешенных компетентным органом

5. Упаковка

Упаковка должна отвечать следующим условиям:

5-1-1 тушки упаковывают в безопасные пластиковые пакеты согласно техническим условиям Ирака № 1075 (полиэтиленовые пакеты, используемые для упаковки пищевых продуктов), воздух не должен проникать через пакет, а влажность не должна способствовать появлению на мясе остаточных или вредных веществ от каких-либо опасных материалов, а также следует соблюдать условия заморозки и не нарушать холодовую цепь

5-1-2 все внутренние органы (печень, сердце и желудок) следует поместить в отдельный пластиковый пакет или вощеную бумагу и положить в нижнюю часть замороженной курицы

5-1-3 все пакеты должны быть прозрачными и бесцветными, что позволяет увидеть тушку или части тушки через пакет, поэтому темные пакеты запрещено использовать для упаковки

5-1-4 поместить упакованную в пакеты птицу в картонную коробку, устойчивую к влаге, предпочтительно застеленную внутри вощенной бумагой для обеспечения полной защиты используемых для упаковки пакетов от загрязнений в процессе перемещения и хранения

5-1-5 пакеты в одной коробке должны быть одинаковыми по размеру и весу

5-2 Транспортировка

При транспортировке следует выполнять следующее:

5-2-1 транспортные средства должны быть оснащены системой механического охлаждения, температура не должна превышать 18 градусов

5-2-2 в транспортных средствах должны быть обеспечены соответствующие санитарные условия, и не должны быть ранее использованы для перевозки живых животных и каких-либо опасных материалов

5-2-3 Поверхности транспортного средства, соприкасающиеся с коробками с птицей, должны быть устойчивыми к коррозии, легкодоступными для очистки и мытья.

5-3 Хранение

Следующим образом:

5-3-1 Замороженную птицу запрещено хранить в количествах, превосходящих мощности морозильника

5-3-2 колебания температуры в морозильнике не должны превышать $\pm 2^{\circ}\text{C}$

5-3-3 в центральной морозильной камере необходимо вести автоматическую регистрацию для отслеживания температуры в течение периода хранения или для отображения процесса посредством получения данных о периодических температурах и регистрации их в архивах

5-3-4 замороженная курица должна храниться при температуре, не превышающей -18°C

6. Маркировка

Без ущерба для технических условий Ирака № 230 (этикетка консервированных продуктов) включает следующее:

6-1 должна быть прикреплена к упаковке замороженного продукта и содержать указание даты убоя, а также дату окончания срока годности

6-2 должна быть прикреплена к пакету и содержать указание веса в граммах

6-3 должна быть прикреплена к коробкам с замороженным продуктом и содержать указание даты убоя, а также дату окончания срока годности

6-4 должна быть прикреплена к общим коробкам с указанием массы-нетто замороженного продукта в граммах

7. Технические термины

Оттаивание

Годен до

Ножки

Шея

Кость

Иностранное дело

8. Ссылки:

8-1 Технические условия Саудовской Аравии 117/1979 (замороженная курица)

8-2 Технические условия Иордана 204/1997 (свежая, охлажденная и замороженная курица)

8-3 Технические условия Сирии 987/1992 (куры)

