

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и
продукции его переработки»
(ТР ТС ___/2014)

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ
безопасности (промышленной стерильности) консервов из мяса птицы

Таблица 1

Показатели промышленной стерильности
для стерилизованных консервов из мяса птицы

Группа микроорганизмов	Допустимый уровень
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 КОЕ* в 1 г (см ³) продукта
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не допускаются в 1 г (см ³) продукта
3. Мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>	не допускаются в 1 г (см ³) продукта
4. Мезофильные клостридии (кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i>)	не более 1 КОЕ* в 1 г (см ³) продукта
5. Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются в 1 г (см ³) продукта
6. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1 г (см ³) продукта при температура хранения выше плюс 20°C

Таблица 2

Показатели промышленной стерильности
для стерилизованных консервов из мяса птицы для детского питания

Группа микроорганизмов	Допустимый уровень
1. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	не более 11 КОЕ* в 1 г (см ³) продукта
2. Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polytuxa</i>	не допускаются в 1 г (см ³) продукта
3. Мезофильные клостридии	не допускаются в 10 г (см ³) продукта
4. Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не допускаются в 1 г (см ³) продукта
5. Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	не допускаются в 1 г (см ³) продукта

Таблица 3

Показатели промышленной стерильности
для пастеризованных консервов из мяса птицы

Группа микроорганизмов	Допустимый уровень
1. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	не более 2×10^2 КОЕ*/г
2. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	не допускаются в 1 г продукта
3. <i>B. cereus</i>	не допускаются в 1 г продукта
4. Сульфитредуцирующие клостридии	не допускаются в 0,1 г продукта;
5. <i>S. aureus</i> и др. коагулазоположительные стафилококки	не допускаются в 1 г продукта

* Колониеобразующие единицы

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

к техническому регламенту

Таможенного союза

«О безопасности мяса птицы и
продукции его переработки»
(ТР ТС ____/2014)

Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
Показатели окислительной порчи		
- кислотное число (мг КОН/г)	4,0	Жир птичий топленый
- перекисное число (моль активного кислорода/кг)	10,0	Жир птичий топленый
Токсичные элементы		
- свинец	0,6 0,1	Субпродукты птицы и продукты из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные Жир птичий, жир птичий топленый
	1,0	Белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
- мышьяк	1,0	Субпродукты птицы и продукты из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
	0,1	Жир птичий, жир птичий топленый
- кадмий	0,2	Белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
	0,03	Жир птичий, жир птичий топленый
	0,3	Субпродукты птицы и продукты из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные
- ртуть	0,1	Субпродукты птицы и продукты из них, консервы из субпродуктов птицы, в том числе паштетные; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны

	0,03	Жир птичий, жир птичий топленый
- железо	1,5	Жир птичий топленый (поставляемый на хранение)
- медь	0,4	Жир птичий топленый (поставляемый на хранение)
Пестициды		
- ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)	0,1	Мясо птицы, продукты из мяса птицы, субпродукты птицы и продукты из них, консервы мясные и мясорастительные из мяса птицы и субпродуктов птицы; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
	0,2	Жир-сырец, жир птичий
- ДДТ и его метаболиты	0,1	Мясо птицы, продукты из мяса птицы, субпродукты птицы и продукты из них, консервы мясные и мясорастительные из мяса птицы и субпродуктов птицы; белок птичий пищевой и продукты на его основе (концентраты обеденных блюд, не требующие варки), бульоны
	1,0	Жир-сырец, жир птичий
Бенз(а)пирен	0,001	Копченые продукты из мяса птицы, субпродуктов птицы и продукты из них
Нитрозоамины (НДМА и НДЗА)	0,004	Копченые продукты из мяса и субпродуктов птицы и продукты из них
Диоксины ¹⁾	0,000002 (в пересчете на жир)	Продукты убоя птицы (кроме печени) и продукты из них
	0,000006 (в пересчете на жир)	Печень птицы и продукты из нее

Примечание: Для сухих продуктов сублимационной и тепловой сушки содержание токсичных элементов, пестицидов, диоксинов в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и в конечном продукте.

¹⁾ Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и
продукции его переработки»
(ТР ТС ___/2014)

Гигиенические требования безопасности продуктов убоя птицы и продукции их переработки, предназначенных для детского питания

Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечания
Токсичные элементы:		
свинец	0,2	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски для детей до 3 лет
	0,3	Мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты, колбасные и кулинарные изделия для детей старше 3 лет
	0,5	Потроха птицы
мышьяк	0,1	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, полуфабрикаты, паштеты, колбасные и кулинарные изделия
	0,2	Мясорастительные и растительно-мясные консервы
	1,0	Потроха птицы
кадмий	0,03	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, колбасные изделия, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы
	0,3	Потроха птицы
ртуть	0,02	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, колбасные изделия, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы
	0,1	Потроха птицы
олово	100	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные в сборной жестяной таре
хром	10	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы в хромированной таре
Антибиотики:		
левомицетин	не допускается <0,01	Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты
тетрациклиновой группы	не допускаются <0,01	Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
бацитрацин	не допускается <0,02	Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты

Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечания
Пестициды:		
гексахлорциклопексан (α,β,γ-изомеры)	0,02	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты, колбасные и кулинарные изделия, сублимированные продукты
	0,015	Потроха птицы
ДДТ и его метаболиты	0,01	Мясо птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты
	0,015	Потроха птицы
Нитриты	не допускаются <0,5	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
	30	Колбасные изделия
Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА	не допускаются <0,001	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия
Радионуклиды:		
цезий-137	40 Бк/кг(л)	Консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты
стронций-90	25 Бк/кг(л)	
Диоксины	не допускаются	Мясо птицы, потроха птицы, консервы из мяса птицы, пастеризованные колбаски, мясорастительные и растительно-мясные консервы, полуфабрикаты, паштеты и кулинарные изделия, сублимированные продукты

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и
продукции его переработки»
(ТР ТС ___/2014)

**Гигиенические требования
безопасности мяса птицы механической обвалки**

Показатель	Допустимый уровень
Содержание кальция, %	не более 0,26
Содержание костных включений, %	не более 0,60
Фракционный состав костных включений, %:	
размером до 500 мкм	не менее 98,0
размером от 500 до 750 мкм	не более 2,0
размером свыше 750 мкм	не допускаются
Кислотное число жира, мг КОН/г жира	не более 3,0
Перекисное число, моль активного кислорода/кг жира	не более 19,7

ПРИЛОЖЕНИЕ 6
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и
продукции его переработки»
(ТР ТС ___/2014)

ТРЕБОВАНИЯ
к физико-химическим показателям
продукции из мяса птицы и/или потрохов для детского питания

Таблица 1

Консервы из мяса птицы и/или потрохов для питания детей раннего возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Массовая доля сухих веществ	г, не менее	17	
2. Белок	г, не менее	7	
3. Жир	г	3 – 12	
4. Поваренная соль	г, не более	0,4	
5. Крахмал	г, не более	3	как загуститель
6. Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	как загуститель

Таблица 2

Мясорастительные (растительно-мясные) консервы из мяса птицы и/или потрохов для питания детей раннего возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Массовая доля сухих веществ	г	5 – 26	
2. Белок	г	1,5 – 8	
3. Жир	г	1 – 6	
4. Углеводы	г	5 – 15	
5. Поваренная соль	г, не более	0,4	
6. Крахмал	г, не более	3	как загуститель
7. Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	как загуститель

Таблица 3

Пастеризованные мясные [мясосодержащие] колбаски для питания детей с полутора лет

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Белок	г, не менее	12	
2. Жир	г	16 – 20	
3. Поваренная соль	г, не более	1,5	

Таблица 4

Консервы из мяса птицы и/или потрохов для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Белок	г	не менее 12	
2. Жир	г	не более 18	
3. Поваренная соль	г, не более	1,2	
4. Крахмал	г, не более	3	
5. Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	

Таблица 5

Колбасные изделия из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Белок	г, не менее	12	
2. Жир	г, не более	22	
3. Поваренная соль	г, не более	1,8	
4. Крахмал	г, не более	5	
5. Остаточная активность кислой фосфатазы	%, не более	0,006	для вареных колбасных изделий
6. Общий фосфор	%, не более	0,25	

Таблица 6

**Полуфабрикаты из мяса птицы
для питания детей дошкольного и школьного возраста**

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Белок	г, не менее	10	
2. Жир	г, не более	20	
3. Поваренная соль	г, не более	0,9	

Таблица 7

**Паштеты и кулинарные изделия из мяса птицы
для питания детей дошкольного и школьного возраста**

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
1. Белок	г, не менее	8	
2. Жир	г, не более	16	
3. Поваренная соль	г, не более	1,2	

ПРИЛОЖЕНИЕ 7
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и
продукции его переработки»
(ТР ТС ___/2014)

**Максимальные допустимые уровни остатков ветеринарных
(зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста птицы и лекарственных
средств (в том числе антибиотиков) в продуктах убоя птицы, контролируемые
согласно информации об их использовании ***

Таблица 1

Максимальные допустимые уровни остатков антимикробных средств

№	Наименование препарата	Вид сельскохозяйственной птицы	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечания
1	2	3	4	5	6
1.	Апрамицин Apramicin (аминогликозиды)	все виды птицы	мясо, жир печень почки	1 10 20	
2.	Канамицин Kanamycin (аминогликозиды)	все виды птицы	мясо, жир печень почки	0,1 0,6 2,5	
3.	Неомицин Neomycin (аминогликозиды)	все виды птицы	мясо, жир мочки печень	0,5 5 0,5	включая фрамицетин
4.	Паромомицин Paromomycin (аминогликозиды)	все виды птицы	мясо печень и почки	0,5 1,5	
5.	Спектиномицин Spectinomycin (аминогликозиды)	все виды птицы	жир мясо почки печень	0,5 0,3 5 1	
6.	Цефтиофул Ceftiofur (цефалоспорины)	все виды птицы	мясо печень почки жир	1,0 2,0 6,0 2,0	сумма всех остатков, содер- жащих β-лактамную структуру, выраженных как десфурил- цефтиофул

1	2	3	4	5	6
7.	Все вещества сульфаниламидной группы (сульфаниламиды)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,1 0,1 0,1 0,1	сумма всех остатков данной группы не должна превышать МДУ
8.	Триметоприм Trimethoprim (производные диаминопиримидина)	все виды птицы	мясо печень почки жир	0,05 0,05 0,05 0,05	
9.	Линкомицин/克林дамицин Lincomycin/Clindamycin (линкозамиды)	все виды птицы	мясо жир, кожа печень	0,1 0,05 0,5	
10.	Пирлимицин Pirlimycin (линкозамиды)	все виды птицы	мясо печень почки	0,1 1 0,4	
11.	Тиамфеникол Thiamphenicol (флорфениколы)	все виды птицы	мясо печень почки жир (в натуральных пропорциях с кожей)	0,05 0,05 0,05 0,05	как сумма тиамфеникола и конъюгатов тиамфеникола в расчете на тиамфеникол
12.	Флорфеникол Florfenicol (флорфениколы)	все виды птицы	мясо печень почки жир, кожа	0,1 2,5 0,75 0,2	Сумма флорфеникола и его метаболитов в виде флорфениколамина
13.	Флумеквин Flumequine (хинолоны)	все виды птицы	мясо почки печень жир, кожа	0,4 1 0,8 0,25	
14.	Ципрофлоксацин / энрофлоксацин /Пефлоксацин/ офлоксацин/ норфлоксацин Ciprofloxacin/ Enrofloxacin/pefloxacin/ ofloxacin/norfloxacin (фторхинолоны)	все виды птицы	Печень Почки Кожа	0,2 0,3 0,1	Сумма фторхинолонов
15.	Сарафлоксацин Sarafloxacin (хинолоны)	индейки, куры	мясо печень почки жир и кожа	0,01 0,1 0,1 0,01	
16.	Данофлоксацин Danofloxacin (хинолоны)	все виды птицы	мясо печень почки жир и кожа	0,2 0,4 0,4 0,1	

1	2	3	4	5	6
17.	Дифлоксацин Difloxacin (хинолоны)	все виды птицы	мясо печень почки жир, кожа	0,3 1,9 0,6 0,4	
18.	Оксолиновая кислота Oxolinic acid (хинолоны)	все виды птицы	мясо печень почки жир (<i>кожа и жир в естественных пропорциях</i>)	0,1 0,15 0,15 0,05	
19.	Эритромицин Erythromycin (макролиды)	все виды птицы	мясо печень почки жир	0,2 0,2 0,2 0,2	
20.	Спирамицин Spiramycin (макролиды)	куры	мясо кожа и жир печень	0,2 0,3 0,4	Сумма спирамицина и неоспирамицина
21.	Тилмикозин Tilmicosin (макролиды)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	0,075 0,075 1 0,25	
22.	Тилозин Tylosin (макролиды)	все виды птицы	мясо печень почки жир (<i>в натуральной пропорции с кожей</i>)	0,1 0,1 0,1 0,1	Как тилозин А
23.	Тилвалозин Tylvalosin (макролиды)	все виды птицы	мясо жир и кожа печень	0,05 0,05 0,05	Сумма тилвалозина и 3- О- ацетилтилозина
24.	Тиамулин Tiamulin (плевромутилины)	куры индейки	мясо кожа и жир печень мясо кожа и жир печень	0,1 0,1 1 0,1 0,1 0,3	Сумма метаболитов, которые могут быть гидролизованы в 8- α - гидроксимутилин
25.	Рифаксимин/ рифампицин Rifaximin/ Rifampicin (ансамидины)	все виды птицы	мясо		рифаксимин

1	2	3	4	5	6
26.	Колистин Colistin (полимиксины)	все виды птицы	мясо жир (кожа и жир в естественных пропорциях) печень почки	0,15 0,15 0,15 0,2	
27.	Авиламицин Avilamycin (ортозомицины)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,05 0,1 0,3 0,2	Дихлороизо- эвернинова я кислота
28.	Монэнзин Monensin (ионофоры)	все виды птицы, кроме бройлеров, индеек	печень другие продукты	0,008 0,002	монезнзин А
29.	Ласалоцид Lasalocid (ионофоры)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	0,02 0,1 0,1 0,05	ласалоцид А
30.	Нитрофураны (включая фуразолидон) Nitrofurans (including furazolidone)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	<0,1 <0,1 <0,1 <0,1	не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов
31.	Метронидазол (metronidazole)/ диметридазол (dimetridazole)/ ронидазол (ronidazole)/дапсон (dapsonе)/ клотримазол (clotrimazole)/ аминитризол (aminitrizole)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки		не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов
32.	Флавомицин Flavomycin (стрептотрицины)	все виды птицы	мясо печень почки жир	0,7 0,7 0,7 0,7	флавофосфолип ол
33.	Доксициклин Doxiciclin (тетрациклины)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	0,1 0,3 0,3 0,6	

1	2	3	4	5	6
34.	Бензилпенициллин/ пенетамат Benzylpenicillin/ Penethamate (группа пенициллина)	все виды птицы	мясо жир (в естественных пропорциях с кожей) печень почки	0,05 0,05 0,05 0,05	
35.	Ампициллин Ampicillin (группа пенициллина)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,05 0,05 0,05 0,05	
36.	Амоксициллин Amoxicillin (группа пенициллина)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,05 0,05 0,05 0,05	
37.	Клоксациллин Cloxacillin (пенициллины)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,3 0,3 0,3 0,3	
38.	Диклоксациллин Dicloxacillin (пенициллины)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,3 0,3 0,3 0,3	
39.	Оксациллин Oxacillin (пенициллины)	все виды птицы	мясо жир печень почки	0,3 0,3 0,3 0,3	
40.	Феноксиметилпен ициллин Phenoximethylpenicillin (группа пенициллина)	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	0,025 0,025 0,025 0,025	

Максимальные допустимые уровни остатков антипротозойных средств

№	Наименование препарата	Вид сельскохозяйственной птицы	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечания
1.	Диклазурил Diclazuril	цыплята-бройлеры, индейки	мясо печень почки жир, кожа	0,5 3 2 1	как диклазурил
2.	Толтразурил Toltrazuril	все виды птицы	мясо кожа и жир печень почки	0,1 0,2 0,6 0,4	Толтразурила сульфон
3.	Никарбазин Nicarbazin	Цыплята-бройлеры	мясо печень почки жир, кожа	0,2 0,2 0,2 0,2	как N,N'-bis (4-нитрофенил) мочевины
4.	Ампролиум Amprolium	цыплята-бройлеры, индейки	мясо кожа и жир печень почки	0,2 0,2 0,2 0,4	
5.	Робенидин Robenidine	все виды птицы кроме бройлеров, индеек	печень почки кожа и жир другие продукты убоя	0,05 0,05 0,05 0,005	Робенидина гидрохлорид
6.	Семдурамицин Semduramicin	все виды птицы кроме бройлеров	все виды продуктов убоя	0,002	
7.	Наразин Narasin	все виды птицы кроме бройлеров	печень другие продукты убоя	0,05 0,005	
8.	Мадуромицин Maduramicin	все виды птицы кроме бройлеров и индеек	все виды продуктов убоя	0,002	
9.	Салиномицин Salinomycin	все виды птицы кроме бройлеров	печень другие продукты убоя	0,005 0,002	Salinomycin sodium
10.	Галофугинон Halofuginone	все виды птицы кроме бройлеров и индеек	мясо жир и кожа печень почки	0,01 0,025 0,03 0,03	
11.	Декоквинат Decoquinate	все виды птицы кроме бройлеров	все виды продуктов	0,02	

Максимальные допустимые уровни остатков инсектицидов

№	Наименование препарата	Вид сельскохозяйственной птицы	Наименование продукта	Максимальный уровень остатка (мг/кг, не более)	Примечания
1.	Дельтаметрин Deltamethrin	куры	мясо печень почки жир	0,03 0,05 0,05 0,5	как дельтаметрин
2.	Фоксим Phoxim	куры	мясо кожа и жир печень почки	0,025 0,55 0,05 0,03	как фоксим

* Контроль (за исключением левомецетина, тетрациклиновой группы, гризина и бацитрацина) проводится на основании информации об их применении, предоставляемой изготовителем (поставщиком) продуктов убоя птицы при их ввозе на таможенную территорию Таможенного союза.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

к техническому регламенту

Таможенного союза

«О безопасности мяса птицы и
продукции его переработки»
(ТР ТС ___/2014)

Физико-химические показатели идентификации инкубационных яиц

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни нормируемые										мар- киру емые
		Куры пород			Индюки	Утки	Гуси	Цесарки	Пере- пела	Страусы		
		яичные с бел. скорл.	яичные с кор. скорл.	мясные								
Масса яиц для воспроиз- водства промышленного стада	г	50-72	50-80	48-80	65-100	70- 110	135- 235	36-52	10-14			+
Масса яиц для воспроиз- водства племенного стада	г	52-70	52-73	52-73	65-90	75-95	140- 220	38-50	11-13			+
Плотность яйца	не менее, г/см ³	1,075	1,075	1,073	1,075	1,080	1,095	1,125	1,055			+
Индекс формы	%	70-80	70-80	70-82	70-76	65-76	63-70	75-80	76-79			+
Толщина скорлупы	не менее, мм	0,33	0,34	0,33	0,34	0,38	0,50	0,55	0,18			+
Индекс желтка	%	43-50	43-50	40-50								+
Содержание в желтке: каротиноидов	не менее	15	15	12	10	10	12	20	18			+
витамина А	не менее, мкг/г	7	7	7	8	5	8	10	15			+
витамина В ₂	не менее, мкг/г	4	4	5	3	1	1	2,5	3			+
в белке: витамина В ₂		3	3	3	6	6	7	4	6			
Кислотное число желтка	не более, мг КОН/г	5	5	5	5	5	5	5	5			
Оплодотворенность	не менее, %	93,0	93,0	93,0	90	95	90	80	90			
Вывод (для финального гибрида)	не менее, %	80,0	78,0	80,0								

ПРИЛОЖЕНИЕ 9
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности мяса птицы и
продукции его переработки»
(ТР ТС ___/2014)

Показатели идентификации суточного молодняка сельскохозяйственной птицы

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни нормируемые									
		Цыплята пород		Индюшата	Утята	Гусята	Цесарята	Перепелята	Страусята		
		Яичные	Мясные								
Живая масса: - молодняка для комплектования стада племенного, не менее - промышленного, не менее	г	34	34	47	47	87	24	7			
	г	33	32	44	43	84	23	7			
Живая масса, от массы яйца, не менее	%	66	66	67	62	62	65	65			

