



**Лабораторная работа**  
**«Идентификация и**  
**экспертиза мяса птицы»**

**Цель работы:** *изучить классификацию, ассортимент и товароведческие характеристики мяса птицы; овладеть умениями и навыками по идентификации и экспертизе данных товаров*

## **ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ**

**Задание 1 «Ознакомление с нормативными документами на мясо птицы»**

**Задание 2 «Идентификация мяса птицы органолептическими методами по натуральным образцам»**

**Задание 3 «Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы»**

**Задание 4 «Определение объёма выборки проб (образцов) мяса птицы для проведения таможенной экспертизы»**

## **ФРОНТАЛЬНЫЙ ОПРОС**

- 1. Каков ассортимент продуктов убоя и мясной продукции по ТР ТС 034/2013?**
- 2. Какова питательная ценность мяса и его значение в питании?**
- 3. Каков ассортимент мяса птицы?**
- 4. Перечислите классификационные признаки мяса птицы.**
- 5. Какова классификация мяса птицы по виду и возрасту?**
- 6. Какова классификация мяса птицы по упитанности и качеству обработки?**
- 7. Какова классификация мяса птицы по термическому состоянию?**
- 8. Какова классификация мяса птицы по степени свежести?**
- 9. Перечислите идентификационные признаки потрошенных тушек птицы.**
- 10. Назовите основные части тушки птицы.**
- 11. Каковы минимальные требования к тушкам и их частям при их реализации согласно нормативным документам?**
- 12. Каковы показатели качества мяса птицы?**
- 13. Каковы показатели безопасности мяса птицы?**
- 14. Каков объем проб (образцов) мяса птицы?**

# **Задание 1 «Ознакомление с нормативными документами на мясо птицы»**

**Руководствуясь нормативными документами, изучите:**

- видовой ассортимент мяса птицы;**
- основные термины и их определения;**
- классификация мяса птицы;**
- показатели качества (органолептические и физико-химические) мяса птицы;**
- показатели безопасности мяса птицы.**
- Результаты запишите в тетрадь.**

## Задание 2 «Идентификация мяса птицы по предложенным образцам»

**2.1.** Ознакомьтесь с нормативными документами по процедуре присвоения 20-значного кода тушкам птицы и их частям: ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур. Торговые описания»; ГОСТ 32151-2013 «Мясо уток (тушки и их части). Торговые описания» и др.

**2.2.** Определите по предложенным вариантам 20-значный код требования к тушкам/частям птицы:

- 1 вариант: 70010113162011312001
- 2 вариант: 70010212371102513004
- 3 вариант: 70010321263113014002
- 4 вариант: 70010413442139311001
- 5 вариант: 70020112524161312005
- 6 вариант: 70020211353123515006
- 7 вариант: 70020313175312017002
- 8 вариант: 70020412432141316005
- 9 вариант: 70030111281129512007
- 10 вариант: 70040113525113011004
- 11 вариант: 72010211242012102001
- 12 вариант: 72020110153111321002
- 13 вариант: 72020210324123416004
- 14 вариант: 72020411135106209005
- 15 вариант: 72020322342112211006

Результаты задания оформите в виде таблицы.

## 2.2 «Идентификация мяса птицы по предложенному 20-значному коду»

Таблица

Классификационные требования и характеристики кода

Номер поля	Наименование требования	Описание требования	Значение кода
1			
2			
3а			
3б			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

## **Задание 3 «Подготовка вопросов эксперту для проведения экспертизы»**

**Сформулировать вопросы эксперту для проведения экспертизы товара (по предложенному 20-значному коду), с учетом показателей качества мяса птицы, являющихся идентификационными признаками, по результатам выполнения заданий № 1, 2.**

**Результаты оформить в рабочих тетрадях.**

## **Задание 4 «Определение объёма выборки проб (образцов) мяса птицы для проведения таможенной экспертизы»**

**В соответствии с приказом ФТС России от 20.11.2014 №2264 определите количество и объем проб (образцов) мяса птицы (по предложенному коду из задания 2.2.), необходимые для проведения экспертизы в таможенных целях.**

**Обратите внимание на виды пробоотборников, которые могут использоваться при необходимости отбора проб.**