



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2001/10
16 February 2001

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов на
скоропортящиеся продукты и повышению качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо
Десятая сессия, 25-27 апреля 2001 года, Женева

Пункт 5 с) предварительной повестки дня

**Проект стандарта ЕЭК ООН на мясо птицы
Страницы с описанием продуктов из цыплят**

Передан Соединенными Штатами Америки

Примечание секретариата: Настоящий документ отражает результаты работы совещания докладчиков по проекту страниц с описанием продуктов из цыплят. По техническим причинам настоящий документ воспроизводится без фотографий. Однако на совещании Специализированной секции будет представлен документ, содержащий цветные фотографии продуктов.

ЦЫПЛЕНОК - ТУШКА

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert. Req.	Refrig.	Prod/ Feed	Post Slaug.	Slaug.	Piece Weight (g)	Added Ingred.	Size Reduct.	Prod. Options*
7	0	1	0	1											

"Тушка" состоит из цельной тушки со всеми частями, включая грудку, голени, бедра, крылья, спинку и брюшной жир. Голова и плюсны ног отделяются, а копчиковая железа и гузка могут как присутствовать, так и отсутствовать. Мышечный желудок, сердце, печень и шейка с кожей или без кожи (пакет с внутренностями) включаются в качестве отдельных частей.

70101-11 С костями, с кожей, белая или желтая

70101-12 С костями, без кожи

70101-21 Без костей, с кожей, белая или желтая

70101-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert. Req.	Refrig.	Prod/ Feed	Post Slaug.	Slaug.	Piece Weight (g)	Added Ingred.	Size Reduct.	Prod. Options*
7	0	1	0	2											

"Тушка без потрохов" состоит из цельной тушки со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир. Голова и плюсны ног удаляются, а копчиковая железа и гузка могут как присутствовать, так и отсутствовать.

70102-11 С костями, с кожей, белая или желтая

70102-12 С костями, без кожи

70102-21 Без костей, с кожей, белая или желтая

70102-22 Без костей, без кожи

* Прим. перев.: *Species* - Вид, *Product* - Продукт, *Style* - Форма, *Bone* - Кости, *Skin* - Кожа, *Class* - Сорт, *Quality* - Качество, *Cert. Req.* - Требование сертификации, *Refrig. Prod.* - Охлажденный продукт, *Feed* - Корм, *Slaug.* - Первичная обработка, *Post Slaug.* - Вторичная обработка, *Piece Weight (g)* - Вес части в граммах, *Add. Ingred.* - Добавленные ингредиенты, *Size Reduct.* - Измельчение, *Prod. Options* - Дополнительная информация о продукте.

ЦЫПЛЕНОК – ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ С ПОЛОВИНОЙ ШЕЙКИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	0	1	0	3														

"Тушка без потрохов с половиной шейки" состоит из цельной тушки с половиной шейки и всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир. Голова, половина шейки и плюсны ног удаляются, а копчиковая железа и гузка могут как присутствовать, так и отсутствовать.

70103-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ С ЦЕЛЬНОЙ ШЕЙКОЙ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	0	1	0	4	1													

"Тушка без потрохов с цельной шейкой" состоит из тушки с шейкой и всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир. Голова и плюсны ног удаляются, а копчиковая железа и гузка могут как присутствовать, так и отсутствовать.

70104-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ С ГОЛОВОЙ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	0	1	0	5	1													

"Тушка без потрохов с головой" состоит из цельной тушки с неотделенной головой и всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир. Плюсны ног удаляются, а копчиковая железа и гузка могут как присутствовать, так и отсутствовать.

70105-11 С костями, с кожей, белая или желтая**ЦЫПЛЕНОК - ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ С ГОЛОВОЙ И ПЛЮСНАМИ НОГ**

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	0	1	0	6	1													

"Тушка без потрохов с головой и плюснами ног" состоит из тушки и неотделенными головой и плюснами ног. Все части, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир также не отделены. Копчиковая железа и гузка могут как присутствовать, так и отсутствовать.

70106 С костями, с кожей, белая или желтая**ЦЫПЛЕНОК - ПОЛОВИНКИ**

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	0	2	0	1	1													

"Половинки цыпленка" получают путем разреза тушки без потрохов (70102) через позвоночник и грудной киль для получения примерно одинаковой левой и правой частей тушки. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут как присутствовать, так и отсутствовать. Отдельные части могут как являться, так и не являться частями одной птицы.

70201-11 С костями, с кожей, белая или желтая**ЦЫПЛЕНОК - РАЗДЕЛКА НА ЧЕТЫРЕ ЧАСТИ (ЧЕТВЕРТИ)**

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	0	2	0	2	1													

"Цыпленок в разделке на четыре части" получается путем разрезания тушки без потрохов (70102) на 2 грудинные четверти с неотделенными крыльями и 2 ножные четверти. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут как присутствовать, так и отсутствовать. Индивидуальные части могут как являться, так и не являться частями одной птицы.

70202-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - РАЗДЕЛКА НА ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Piece	Weight (g)	Added	Size	Prod.
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.		Ingred.	Reduct.	Options
7	0	2	0	3	1										

"Цыпленок в разделке на шесть частей" получается путем разрезания тушки без потрохов (70102) на 2 части грудки со спинкой и ребрами, 2 голени, 2 бедра с частью спинки. Крылья удаляются. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут как присутствовать, так и отсутствовать. Отдельные части могут как являться, так и не являться частями одной птицы.

70203-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - РАЗДЕЛКА НА ВОСЕМЬ ЧАСТЕЙ, ТРАДИЦИОННАЯ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Piece	Weight (g)	Added	Size	Prod.
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.		Ingred.	Reduct.	Options
7	0	2	0	4	1										

"Цыпленок в традиционной разделке на восемь частей" получается путем разрезания тушки без потрохов (70102) на 2 грудинные части с ребрами и частью спинки, 2 голени, 2 бедра с частью спинки и 2 крыла. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут как присутствовать, так и отсутствовать. Индивидуальные части могут как являться, так и не являться частями одной птицы.

70204-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – РАЗДЕЛКА НА ВОСЕМЬ ЧАСТЕЙ, НЕТРАДИЦИОННАЯ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Piece	Weight (g)	Added	Size	Prod.
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.		Ingred.	Reduct.	Options
7	0	2	0	5	1										

"Цыпленок в нетрадиционной разделке на восемь частей" получается путем разрезания тушки без потрохов (70102) на 8 частей, специфицированных покупателем или продавцом. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут как присутствовать, так и

70205-11 С костями, с кожей, белая или желтая

[illegible]

70206-11 С костями, с кожей, белая или желтая

[illegible]

70207-11 С костями, с кожей, белая или желтая

[illegible]

"Цыпленок в разделке на десять частей" получается путем разрезания тушки без потрохов (70102) на 4 равные грудинные части с ребрами и частью спинки, 2 бедра с частью спинки, 2 голени и 2 крыла. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут как присутствовать, так и отсутствовать. Отдельные части могут как являться, так и не являться частями одной птицы.

70208-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – ПЕРЕДНЯЯ ПОЛУТУШКА

[illegible]

"Передняя полутушка" получается путем разрезания тушки без потрохов (70102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости сразу же над бедренной костью и вниз до кончика мечевидного отростка. Средняя часть состоит из полной грудки с прилегающей спинной частью и неотделенными обоими крыльями.

70301-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - ПЕРЕДНЯЯ ПОЛУТУШКА БЕЗ КРЫЛЬЕВ

<i>Species</i>	<i>Product</i>	<i>Style</i>	<i>Bone</i>	<i>Skin</i>	<i>Class</i>	<i>Cert.</i>	<i>Prod/ Refrig.</i>	<i>Post Feed</i>	<i>Slaug. Slaug.</i>	<i>Piece Weight (g)</i>	<i>Added Ingred.</i>	<i>Size Reduct.</i>	<i>Prod. Options</i>
7	0 : 3	0 2	1							: : :			

"Передняя полутушка без крыльев" получается путем разрезания тушки без потрохов (70102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости сразу же над бедренной костью и вниз от мечевидного отростка с удалением крыльев. Передняя полутушка без крыльев состоит из полной грудки и прилегающей части спинки.

70302-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - ЗАДНЯЯ ПОЛУТУШКА

[illegible]

"Задняя полутушка" получается путем разрезания тушки без потрохов (70102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости сразу же над бедренной костью и вниз до мечевидного отростка. Задняя полутушка состоит из обеих ног с прилегающей частью спинки, прилегающим брюшным жиром и гузкой. Копчиковая железа может как присутствовать, так и отсутствовать.

70401-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - ЗАДНЯЯ ПОЛУТУШКА БЕЗ ГУЗКИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post		Piece	Weight (g)	Added	Size	Prod.
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.			Ingred.	Reduct.	Options
7	0	4	0	2	1											

"Задняя полутушка без гузки" получается путем разрезания тушки без потрохов (70102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости сразу же над бедренной костью и вниз до мечевидного отростка. Задняя полутушка без гузки состоит из обеих ног с прилегающей частью спинки и прилегающим брюшным жиром.

70402-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - ГРУДИННАЯ ЧЕТВЕРТЬ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.	Ingred.	Reduct.	Options
7	0	5	0	1	1									

"Грудинная четверть" получается путем разрезания передней полутушки (70301) вдоль позвоночника и спинки на две примерно равные половинки. Грудинные четвертинки состоят из половины грудки с крылом и частью спинки.

70501-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - ГРУДИННАЯ ЧЕТВЕРТЬ БЕЗ КРЫЛА

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post		Added	Size	Prod.	
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.	Piece Weight (g)	Ingred.	Reduct.	Options
7	0	5	0	2	1										

"Грудинная четверть без крыла" получается путем разрезания передней полутушки без крыльев (70302) вдоль позвоночника и спинки на две примерно равные части.

Грудинная четверть без крыла состоит из половины грудки с прилегающей частью спинки.

70502-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - ЦЕЛАЯ ГРУДКА С РЕБРАМИ И МЯСИСТОЙ ЧАСТЬЮ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	0	6	0	1														

"Целая грудка с ребрами и мясистой частью" получается из передней полутушки с крыльями (70302) путем отделения всей грудки от спинной части за счет разрезания вдоль по стыку истинных и ложных ребер. Кожа шейки и задняя часть удаляются. Целая грудка с ребрами и мясистой частью состоит из целой грудки с реберным мясом и мясистой частью.

70601-11 С костями, с кожей, белая или желтая

70601-12 С костями, без кожи

70601-21 Без костей, с кожей, белая или желтая

70601-22 Без костей, без кожи.

ЦЫПЛЕНОК - ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА, НЕ ОБВАЛЕННАЯ, С РЕБРАМИ И КРЫЛЬЯМИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	0	6	0	2	1													

"Цельная грудка, не обваленная, с ребрами и крыльями" получается из средней полутушки (70301) путем отделения всей грудки от спинки за счет разрезания вдоль стыка истинных и ложных ребер. Кожа шейки и спинка удаляются. Цельная грудка с ребрами и крыльями состоит из целой грудки с ребрами, мясистой частью и крыльями.

ЦЫПЛЕНОК – ОБВАЛЕННАЯ ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ БЕЗ МЯСИСТОЙ ЧАСТИ

[illegible]

70603-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – ОБВАЛЕННАЯ ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА С МЯСИСТОЙ ЧАСТЬЮ

[illegible]

70604-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - ОБВАЛЕННАЯ ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА БЕЗ МЯСИСТОЙ ЧАСТИ

[illegible]

"Обваленная цельная грудка без мясистой части" получается из передней полутушки без крыльев (70302) путем отделения цельной грудки от спинки за счет разрезания вдоль стыка истинных и ложных ребер. Спинка, реберное мясо, мясистая часть, кожа шейки и кости удаляются. Обваленная цельная грудка без мясистой части состоит из цельной обваленной грудки без мясистой части.

70605-21 Без костей, без кожи, белая или желтая

70605-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – НЕОБВАЛЕННАЯ РАЗДЕЛАННАЯ ГРУДКА С РЕБРАМИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Req.	Cert.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	0	7	0	1	1													

"Необваленная разделанная грудка с ребрами" получается путем разрезания необваленной цельной грудки с ребрами и мясистой частью (70601) на две примерно равные части вдоль центра позвоночника. Необваленная разделанная грудка с ребрами состоит из одной половины цельной грудки с прилегающим реберным мясом, мясистой частью и костями.

70701-11 С костями, с кожей, белая или желтая

70701-12 С костями, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – НЕОБВАЛЕННАЯ РАЗДЕЛАННАЯ ГРУДКА С РЕБРАМИ И КРЫЛОМ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Req.	Cert.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	0	7	0	2	1													

"Необваленная разделанная грудка с ребрами и крылом" получается путем разрезания необваленной цельной грудки с ребрами и крыльями (70602) на две примерно равные части вдоль центра позвоночника. Разделанная грудка с ребрами и крылом состоит из одной половины цельной грудки с прилегающим реберным мясом, крылом, мясистой частью и костями.

70702-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - ОБВАЛЕННАЯ, РАЗДЕЛАННАЯ ГРУДКА БЕЗ РЕБЕРНОГО МЯСА

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Prod/	Post	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
							Req.	Refrig.	Feed		Slaug.	Slaug.	Ingred.
7	0	7	0	3	2								

"Обваленная разделанная грудка без реберного мяса" получается путем разрезания цельной необваленной грудки с ребрами и мясистой частью (70601) на две приблизительно равные части вдоль центра позвоночника. Реберное мясо и кости удаляются. Обваленная разделанная грудка без реберного мяса состоит из одной половины цельной грудки. Мясистая часть может как присутствовать, так и отсутствовать.

70704-21 Без костей, с кожей, белая или желтая

70704-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – ЧАСТИЧНО ОБВАЛЕННАЯ РАЗДЕЛАННАЯ ГРУДКА С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ И ЛОКТЕВЫМ СУСТАВОМ (ФРАНЦУЗСКАЯ РАЗДЕЛКА)

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post		Piece	Weight (g)	Added	Size	Prod.
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.			Ingred.	Reduct.	Options
7	0	7	0	4	3											

"Частично обваленная разделанная грудка с реберным мясом и локтевым суставом крыла" получается путем разрезания обваленной цельной грудки с ребрами и крыльями (70602) на две приблизительно равные части вдоль центра позвоночника и удаления второй тонкой части крыла и костей грудки. Частично обваленная разделанная грудка с реберным мясом и локтевым суставом крыла состоит из одной половины цельной грудки с реберным мясом и локтевым суставом крыла (с плечевой костью). Мясистая часть может как присутствовать, так и отсутствовать.

70705-31 Частично обваленная, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Refrig.	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	0	8	0	1	2	2												

"Мясистая часть" получается путем отделения внутренней грудной мышцы от грудки и позвоночника. Мясистая часть состоит из одной цельной мышцы с внутренним сухожилием.

70801-22 Без костей, без кожи, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ С ОБРЕЗАННЫМ СУХОЖИЛИЕМ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Refrig.	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	0	8	0	2	2	2												

"Мясистая часть с обрезанным сухожилием" получается путем отделения внутренней грудной мышцы от грудки и позвоночника. Удаляется выступающая часть сухожилия. Мясистая часть с обрезанным сухожилием состоит из одной цельной мышцы.

70802-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – ОКОРОЧЕК

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Refrig.	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	0	9	0	1	1													

"Окорочек" получается разрезания задней полутушки (70401) вдоль по центру позвоночника на две примерно равные части. Окорочек состоит из целой части, которая включает в себя бедро, голень с прилегающими частью спинки, брюшным жиром и гузкой.

70901-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – ОКORОЧЕК БЕЗ ГУЗКИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Added	Size	Prod.	
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.	Ingred.	Reduct.	Options
7	0	9	0	2	1									

"Окорочек без гузки" получается путем разрезания задней полутушки без гузки (70402) вдоль по центру позвоночника на две примерно равные части. Окорок без гузки состоит из целой части, в состав которой входят голень, бедро с прилегающими частью спинки и брюшным жиром.

70902-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – ОКORОЧКА БЕЗ ГУЗКИ ИЛИ БРЮШНОГО ЖИРА

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Added	Size	Prod.	
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.	Ingred.	Reduct.	Options
7	0	9	0	3	1									

"Окорочек без гузки или брюшного жира" получается путем разрезания задней полутушки без гузки (70402) вдоль по центру позвоночника на две примерно равные части с удалением брюшного жира. Окорок без гузки или брюшного жира состоит из целой части, в состав которой входят голень и бедро с прилегающей частью спинки.

70903-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - ДЛИННОВЫРЕЗАННАЯ ГОЛЕНЬ И ЧАСТЬ БЕДРА СО СПИНКОЙ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Added	Size	Prod.	
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.	Ingred.	Reduct.	Options
7	0	9	0	4	1	9								

"Длинновырезанная голень и часть бедра со спинкой" получают путем разрезания окорочка без гузки (70902) по бедру примерно параллельно позвоночнику чуть выше мышелока. Длинновырезанная голень и часть бедра со спинкой состоят из двух частей: голени с частью бедра остающегося бедра с частью спинки и брюшным жиром.

70904-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	0	0	1														

"Цельная ножка" получается путем отделения ножки от задней полутушки (70401) по соединению между бедренной и тазовой костями. Брюшной жир и спинка удаляются. Кожа может присутствовать или удаляться. Цельная ножка состоит из бедра и голени.

71001-11 С костями, с кожей, белая или желтая

71001-12 С костями, без кожи

71001-21 Без костей, с кожей, белая или желтая

71001-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА С БРЮШНЫМ ЖИРОМ (ПОЛУТУШКА БЕЗ СПИНКИ)

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	0	0	2	1													

"Цельная ножка с брюшным жиром" получается путем отделения ножки от задней полутушки (70401) по соединению между бедренной и тазовой костями удалением спинки. Цельная ножка с брюшным жиром состоит из голени и бедра с прилегающими кожей и брюшным жиром.

71002-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА, ДЛИННОРЕЗАННАЯ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	0	0	3	1													

"Цельная ножка длиннорезанная" получается путем отделения ножки от задней полутушки (70401) по соединению между бедренной и тазовой костями. Спинка и часть

ножки ниже шпоры удаляются. Длиннорезанная ножка состоит из бедра, голени и части плюсны.

71003-11 С костями, с кожей, белая или желтая

71003-12 С костями, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА С НАДРЕЗОМ БЕДРА/ГОЛЕНИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	0	0	4	1													

"Цельная ножка с надрезом бедра/голени" получается путем отделения ножки от задней полутушки (70401) по соединению между бедренной и тазовой костями с удалением спинки. Надрез осуществляется через мышцу вдоль бедра и голени. Цельная ножка с надрезом бедра/голени состоит из бедра и голени.

71004-11 С костями, с кожей, белая или желтая

71004-12 С костями, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА, ДЛИННОРЕЗАННАЯ С НАДРЕЗОМ БЕДРА/ГОЛЕНИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	0	0	5	1													

"Цельная ножка, длиннорезанная с надрезом бедра/голени" получается путем отделения ножки от задней полутушки (70401) по соединению между бедренной и тазовой костями. Спинка и часть ножки ниже шпоры удаляются, а надрез производится через мышцу вдоль костей бедра и голени.

Длиннорезанная ножка с надрезом бедра/голени состоит из бедра, голени и части плюсны.

71005-11 С костями, с кожей, белая или желтая

71005-12 С костями, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - БЕДРО

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Added	Size	Prod.
7	1	1	0	1									

"Бедро" получают путем разрезания цельной ноги (71001) по соединению между берцовой костью и бедренной костью. Голень, коленная чашка и брюшной жир удаляются. Бедро состоит из бедра с прилегающим жиром. Мясо, прилегающее к подвздошной кости (мясо задней части спинки), может как присутствовать, так и отсутствовать.

71101-11 С костями, с кожей, белая или желтая

71101-12 С костями, без кожи

71101-21 С костями, с кожей, белая или желтая

71101-22 С костями, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - НЕОБВАЛЕННОЕ БЕДРО С ЧАСТЬЮ СПИНКИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Added	Size	Prod.
7	1	1	0	2	1								

"Бедро с частью спинки" получают путем разрезания окорочка (70901) по соединению между берцовой и бедренной костями. Голень, коленная чашка и брюшной жир удаляются. Бедро с частью спинки состоит из бедра с прилегающими частью спинки и жиром. Копчиковая железа, гузка и мясо, прилегающее к подвздошной кости (мясо задней части спинки), могут как присутствовать, так и отсутствовать.

71102-11 С костями, с кожей белая или желтая

71102-12 С костями, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - ОБВАЛЕННОЕ БЕДРО, ЖИЛОВАННОЕ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Added	Size	Prod.
7	1	1	0	3	2								

"Обваленное бедро, жилованное" получается путем разрезания цельной ноги (70001) по соединению между берцовой и бедренной костями. Голень, коленная чашка, бедренная кость и практически весь видимый жир удаляются. Обваленное бедро,

70203-22 Без костей, без кожи

Species	Product		Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Prod/ Refrig.	Post Feed	Slaug. Slaug.	Piece	Weight (g)	Added Ingred.	Size Reduct.	Prod. Options
7	1 : 1	0	4	2								:	:	:		

71104-22 Без костей, без кожи

[illegible]

71105-22 Без костей, без кожи

[illegible]

"Голень" получается путем разрезания цельной ноги (71001) по соединению между берцовой и бедренной костями. Бедро удаляется. Голень состоит из голени и коленной чашки.

71201-11 С костями, с кожей, белая или желтая

71201-12 С костями, без кожи

71201-21 Без костей, с кожей, белая или желтая

71201-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - КОСОСРЕЗАННАЯ ГОЛЕНЬ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Refrig.	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	2	0	2	1													

"Кососрезанная голень" получается путем разрезания цельной ноги (71001) вдоль большой берцовой кости голени и через соединение между берцовой и бедренной костями. Бедро и часть мяса с одной стороны голени удаляются. Кососрезанная голень состоит из части голени и коленной чашки.

71202-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – КРЫЛО, ЦЕЛЬНОЕ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Refrig.	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	3	0	1	1													

"Цельное крыло" получается путем отрезания крыла от тушки без потрохов (70102) по соединению между плечевой костью и позвоночником. Крыло состоит из: плечевой части с плечевой костью, которая крепит плечо к тушке, локтевой части с локтевой и лучевой костями и тонкой части с пястными костями и фалангами.

ЦЫПЛЕНОК – СОЕДИНЕННЫЕ ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА

"Соединенные плечевая и локтевая части крыла" получаются путем разрезания цельного крыла (71301) по соединению между локтевой и тонкой частями крыла. Тонкая часть крыла удаляется. Плечевая и локтевая части крыла состоят из: части, содержащей плечевую кость, которая крепит крыло к тушке, и части, содержащей локтевую кость и лучевую кость.

ЦЫПЛЕНОК – СОЕДИНЕННЫЕ ЛОКТЕВАЯ И ТОНКАЯ ЧАСТИ КРЫЛА

"Соединенные локтевая и тонкая части крыла" получаются путем разрезания цельного крыла (71301) по соединению между плечевой и локтевой частями крыла. Плечевая часть крыла удаляется. Локтевая и тонкая части крыла состоят из: части, содержащей локтевую и лучевые кости (локтевая часть), и части, содержащей пястные кости и фаланги (тонкая часть).

ЦЫПЛЕНОК – ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

[illegible]

"Плечевая часть крыла" получается путем разрезания цельного крыла (71301) по соединению между плечевой и локтевой частями. Локтевая и тонкая части удаляются. Плечевая часть крыла состоит из части, содержащей локтевую кость, которая крепит крыло к тушке.

71304-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Refrig.	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	3	0	5	1													

"Локтевая часть крыла" получается путем разрезания цельного крыла (71301) по соединениям между плечевой и локтевой частями и локтевой и тонкой частями. Плечевая и тонкая части удаляются. Локтевая часть состоит из части, содержащей локтевую и лучевую кости.

71305-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – ТОНКАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Refrig.	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	3	0	6	1													

"Тонкая часть крыла" получается путем разрезания цельного крыла (71301) по соединению между локтевой и тонкой частями крыла. Плечевая и локтевая части удаляются. Тонкая часть крыла состоит из части, содержащей пястные кости и фаланги.

71306-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - ПЛЕЧЕВЫЕ И ПЛОСКИЕ ЧАСТИ КРЫЛЬЕВ, РАЗРЕЗАННЫЕ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Refrig.	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	3	0	7	1										0 0 0 0			

"Плечевые и плоские части крыльев" получают путем разрезания цельного крыла (71301) между локтевой и тонкой частями. Тонкая часть удаляется. Сустав между плечевой и локтевой частями затем разрезается с целью разделения плечевой и локтевой частей. Плечевые и локтевые части крыльев состоят из примерно равных количеств плоских и плечевых костей в одной упаковке.

71307-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – ОБВАЛЕННАЯ НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Added	Size	Prod.
7	1	4	0	1	1						0	0	0

"Обваленная нижняя часть спинки" получается путем разрезания вдоль тазовых костей задней полутушки (70401) для отделения от нее ног. Обваленная нижняя часть спинки состоит из нижней части позвоночника, подвздошной кости и тазовых костей, с которых удалена большая часть мяса и кожи или все мясо и кожа. Гузка, брюшной жир и части почек и семенников могут как присутствовать, так и отсутствовать.

71401-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Added	Size	Prod.
7	1	4	0	2	1						0	0	0

"Нижняя часть спинки" получается путем разрезания задней полутушки (70401) по суставу между бедренной и тазовой костями для удаления обеих ног. Нижняя часть спинки состоит из нижней части позвоночника, подвздошной кости и тазовых костей с прилегающим мясом и кожей. Гузка, брюшной жир и части почек и яичников могут как присутствовать, так и отсутствовать.

71402-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК - ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	4	0	3	1										0	0	0	0

"Верхняя часть спинки" получается путем разрезания верхней полутушки без крыльев (70302) вдоль каждой стороны позвоночника для удаления грудки и позвоночных ребер. Верхняя часть спинки состоит из верхней части позвоночника (примерно 1,6 см (5/8 дюйма) шириной) с прилегающим мясом и кожей.

71403-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – ЦЕЛЬНАЯ СПИНКА

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	4	0	4	1										0	0	0	0

"Цельная спинка" получается путем разрезания тушки без потрохов (70102) перпендикулярно позвоночнику в месте соединения с шейкой. Затем производится разрез параллельно каждой стороне позвоночника через позвоночные ребра вниз до основания подвздошной кости вдоль внешнего края тазовых костей. Цельная спинка состоит из цельного позвоночника, подвздошной кости и бедренных костей с прилегающим мясом и кожей. Гузка, брюшной жир и части почек и яичников могут как присутствовать, так и отсутствовать.

71404-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – ГУЗКА

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	5	0	1	1										0	0	0	0

"Гузка" получается путем разрезания тушки через позвоночники у основания подвздошной кости и удаления тушки. Гузка состоит из хвостовых костей с прилегающим мясом и кожей.

71501-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – ШЕЙКА

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Refrig.	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	6	0	1	1										0	0	0	0

"Шейка" получается путем отрезания шейки от тушки по плечевому суставу с удалением головы. Шейка состоит из шейных позвонков с прилегающим к ним мясом и кожей.

71601-11 С костями, с кожей, белая или желтая

71601-12 С костями, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – ГОЛОВА

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Refrig.	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	7	0	1	1										0	0	0	0

"Голова" получается путем разрезания тушки по верхней части шейки и удаления тушки. Голова состоит из костей и содержимого черепа с прилегающим клювом, мясом и кожей.

71701-11 С костями, с кожей, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – ПЛЮСНЫ НОГ, ОБРАБОТАННЫЕ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Refrig.	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	8	0	1	1						5							

"Обработанные плюсны ног" производятся путем разрезания ноги тушки по суставу пяточной кости примерно на уровне пяточной шпоры. Когти и тонкая желтая кожная оболочка, покрывающая плюсны, и тушка удаляются. Обработанные плюсны ног состоят из части лапки и четырех пальцев (фаланг) с прилегающим мясом и кожей.

71801-11 С костями, с кожей

ЦЫПЛЕНОК – ЛАПКА, ОБРАБОТАННАЯ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Piece	Weight (g)	Added	Size	Prod.
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.		Ingred.	Reduct.	Options
7	1	8	0	2	1	1			5			0	0	0	0

"Обработанная лапка" получается путем разрезания ноги тушки по суставу между пяточной и коленной костями. Тушка удаляется. Когти и тонкая желтая кожная оболочка, покрывающая лапки, могут как присутствовать, так и отсутствовать. Обработанная лапка состоит из лапки и четырех пальцев (фаланг) с прилегающим мясом и кожей.

71802-11 С костями, с кожей

ЦЫПЛЕНОК – ПЛЮСНЫ НОГ, НЕОБРАБОТАННЫЕ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Piece	Weight (g)	Added	Size	Prod.
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.		Ingred.	Reduct.	Options
7	1	8	0	3	1	1									

"Необработанные плюсны ног" получают путем разрезания ноги тушки по суставу пяточной кости примерно на уровне пяточной шпоры. Тушка удаляется. Плюсны ног состоят из части пяточной кости и четырех пальцев (фаланг) с прилегающим мясом и кожей. Кости и тонкая желтая кожная оболочка, покрывающая лапку, не удаляются.

71803-11 С костями, с кожей

ЦЫПЛЕНОК – ЛАПКА, НЕОБРАБОТАННАЯ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Piece	Weight (g)	Added	Size	Prod.
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.		Ingred.	Reduct.	Options
7	1	8	0	4	1	1			5			0	0	0	0

"Необработанная лапка" получается путем разрезания ноги тушки по суставу между пяточной костью и коленной костью. Тушка удаляется. Лапка состоит из пяточной кости,

четырёх пальцев (фаланг) с прилегающими мясом и кожей. Кости и тонкая желтая кожная оболочка, покрывающая лапку, не удаляются.

71804-11 С костями, с кожей

ЦЫПЛЕНОК – МУСКУЛЬНЫЕ ЖЕЛУДКИ МЕХАНИЧЕСКОЙ РАЗДЕЛКИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	9	0	1	0	0		9							0	0	0	0

"Мускульный желудок механической разделки" удаляется из полости тушки. Мускульные желудки механически разделяются и обрабатываются путем удаления внутреннего покрова и содержимого. Жир и другие прилегающие органы удаляются. Мускульный желудок состоит из одной или более частей неправильной формы расширенной мускульной части пищевода.

71901-00 Кости/кожа (не применимо)

ЦЫПЛЕНОК – МУСКУЛЬНЫЕ ЖЕЛУДКИ В ГОРИЗОНТАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКЕ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	9	0	2	0	0		9							0	0	0	0

"Мускульный желудок в горизонтальной разделке" удаляется из полости тушки. Мускульные желудки механически открываются по горизонтали и обрабатываются путем удаления внутренней оболочки и содержимого. Жир и другие прилегающие органы удаляются. Мускульный желудок в горизонтальной разделке состоит из одной слегка неправильной формы мускульной части пищевода.

71902-00 Кости/кожа (не применимо)

ЦЫПЛЕНОК – МУСКУЛЬНЫЕ ЖЕЛУДКИ В ВЕРТИКАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКЕ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	1	9	0	3	0	0		9							0	0	0	0

"Мускульный желудок в вертикальной разделке" удаляется из полости тушки. Мускульные желудки механически открываются по вертикали и обрабатываются путем удаления внутренней оболочки и содержимого. Жир и другие прилегающие органы удаляются. Мускульный желудок состоит из одной слегка неправильной формы мускульной части пищевода.

71903-00 Кости/кожа (не применимо)

ЦЫПЛЕНОК - ПЕЧЕНКА

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	2	0	0	1	0	0		9							0	0	0	0

"Печенка" удаляется из полости тушки. Желчный пузырь удаляется. Печенка состоит из гладкого коричнево-красноватого цвета органа с одной или более долями неправильной формы и размера.

72001-00 Кости/кожа (неприменимо)

ЦЫПЛЕНОК – СЕРДЦЕ, БЕЗ ВЕРШИНЫ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	2	1	0	1	0	0		9							0	0	0	0

"Сердце без вершины" удаляется из полости тушки. Прилегающий к сердцу жир, перикард и вершина сердца удаляются. Сердце без вершины состоит из мышечного органа, обеспечивающего кровообращение.

72101-00 Кости/кожа (неприменимо)**ЦЫПЛЕНОК – СЕРДЦЕ С ВЕРШИНОЙ**

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Feed	Prod/	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	2	1	0	2	0	0		9							0	0	0	0

"Сердце с вершиной" удаляется из полости тушки. Прилегающий к сердцу жир, перикард и вершина сердца не удаляются. Сердце с вершиной состоит из единой мускульной части, которая обеспечивает кровообращение, с прилегающей сердечной тканью.

72102-00 Кости/кожа (неприменимо)**ЦЫПЛЕНОК - ЯИЧНИКИ**

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Feed	Prod/	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	2	2	0	1	0	0		6	9						0	0	0	0

"Яичники" удаляются из полости тушки. Яичники состоят из покрытых мембраной фасолевидных телец, которые являются репродуктивными органами петушков.

72201-00 Кости/кожа (неприменимо)**ЦЫПЛЕНОК – КОЖА ГРУДКИ**

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Feed	Prod/	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	2	3	0	1	2			9							0	0	0	0

"Кожа грудки" состоит из внешнего слоя ткани, покрывающей грудную часть тушки, цельную грудку или половинку грудки. Кожа шейки отсутствует.

72301-21 Без костей, кожа, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – КОЖА БЕДРА/НОГИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Feed	Prod/	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	2	3	0	2	2			9							0	0	0	0

"Кожа бедра/ноги" состоит из внешнего слоя ткани, покрывающей зону бедра или ногу тушки, половинку спинки или ногу.

72302-21 Без костей, кожа, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – КОЖА ТУШКИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Feed	Prod/	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	2	3	0	3	2			9							0	0	0	0

"Кожа тушки" состоит из внешнего слоя ткани, покрывающей всю тушку, за исключением шейки.

72303-21 Без костей, кожа, белая или желтая

ЦЫПЛЕНОК – БРЮШНОЙ ЖИР (ПОЧЕЧНЫЙ ЖИР)

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Feed	Prod/	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	2	4	0	1	2	2		9							0	0	0	0

"Брюшной жир" цыпленка состоит из массы жировой ткани, расположенной в брюшной полости, прилегающей к бедренным костям.

72401-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - ГРУДНОЙ ХРЯЩ (КИЛЬ)

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Feed	Prod/	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	2	5	0	1	2	2		9							0	0	0	0

"Грудной хрящ" получается путем удаления хряща, прилегающего к грудной кости. Грудной хрящ состоит из прозрачной эластичной ткани. На нем могут как находиться, так и отсутствовать небольшие кусочки мяса грудки.

76009-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - ХРЯЩ НОГИ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Feed	Prod/	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	2	5	0	2	2	2		9							0	0	0	0

"Ножной хрящ" получается путем удаления хряща сустава между тазовой костью (бедро) и бедренной костью (голени) под коленной чашкой. Хрящ ноги состоит из прозрачной эластичной ткани. На нем могут как находиться, так и отсутствовать небольшие кусочки мяса ноги.

76010-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - НАБОР ИЗ ДВУХ ПРОДУКТОВ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Feed	Prod/	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	4	0	0	1											0	0	0	0

"Набор из двух ПРОДУКТОВ" состоит из двух частей цыпленка (например, голеней и бедер) или продуктов (например, мускульных желудков и печени, упакованных вместе или находящихся в одной упаковке или в транспортном контейнере).

Необходимо указать "1" в клетке "Дополнительная информация о продукте" и указать код торгового описания продукта по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение продуктов (например, две голени на одно бедро или равные пропорции (1:1) мускульных желудков и печени).

ЦЫПЛЕНОК - НАБОР ИЗ ТРЕХ ПРОДУКТОВ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Feed	Prod/	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	4	0	0	2											0	0	0	0

"Набор из трех продуктов" состоит из трех частей цыпленка (например, голеней, бедер и крыльев), или продуктов (например, шеек, мускульных желудков и печени), упакованных вместе или содержащихся в одной упаковке или транспортном контейнере.

Необходимо указать "1" в клетке "Дополнительная информация о продукте" и указать код торгового описания продукта по каждому поставляемому продукту. Также необходимо указать соотношение продуктов (например, два с голени и два крыла на одно бедро или равные пропорции (1:1) шеек, мускульных желудков и печени).

ЦЫПЛЕНОК - НАБОР ИЗ ЧЕТЫРЕХ ПРОДУКТОВ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
7	4	0	0	3											0	0	0	0

"Набор из четырех продуктов" состоит из четырех частей цыпленка (например, грудки, бедер, голеней и крыльев), или продуктов (например, шеек, мускульных желудков, печени и сердец), упакованных вместе или содержащихся в одной упаковке или транспортном контейнере.

Необходимо указать "1" в клетке "Дополнительная информация о продукте" и указать код торгового описания продукта по каждому поставляемому продукту. Необходимо также указать соотношение продуктов (например, равные пропорции (1:1:1:1) грудок, голеней, бедер и крыльев).

ЦЫПЛЕНОК - МЕХАНИЧЕСКИ ОТДЕЛЕННОЕ МЯСО ЦЫПЛЕНКА С СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА БОЛЕЕ 20%

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Prod/	Feed	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
7	5	0	0	1	2	1	0	9							0	0	0	0

"Механически отделенное мясо цыпленка с содержанием жира более 20%" получается путем механического отделения мяса от костей тушек или частей цыпленка. Почки и половые железы могут как удаляться, так и не удаляться перед механическим отделением. Механически отделенное мясо цыпленка с содержанием жира более 20% состоит из мяса и кожи тестообразной консистенции с содержанием жира более 20%.

75001-21 Без костей, с кожей

**ЦЫПЛЕНОК - МЕХАНИЧЕСКИ ОТДЕЛЕННОЕ МЯСО ЦЫПЛЕНКА
С СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА 15-20%**

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Prod/	Post	Added	Size	Prod.				
							Req.	Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.	Piece Weight (g)	Ingred.	Reduct.	Options	
7	5	0	0	2	2	1	0	9				0	0	0	0	

"Механически отделенное мясо цыпленка с содержанием жира 15-20% " получается путем механического отделения мяса от костей тушек или частей цыпленка. Почки половые железы могут как удаляться, так и не удаляться перед механическим отделением. Механически отделенное мясо цыпленка с содержанием жира 15-20% состоит из мяса и кожи тестообразной консистенции с процентным содержанием жира от 15 до 20%.

75002-21 Без костей, с кожей

**ЦЫПЛЕНОК – МЕХАНИЧЕСКИ ОТДЕЛЕННОЕ МЯСО ЦЫПЛЕНКА
С СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА МЕНЕЕ 15%**

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Prod/	Post	Added	Size	Prod.				
							Req.	Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.	Piece Weight (g)	Ingred.	Reduct.	Options	
7	5	0	0	3	2	1	0	9				0	0	0	0	

"Механически отделенное мясо цыпленка с содержанием жира менее 15%" получается путем механического отделения мяса от костей тушек или частей цыпленка. Почки и половые железы могут как удаляться, так и не удаляться перед механическим отделением. Механически отделенное мясо цыпленка с содержанием жира менее 15% состоит из мяса и кожи тестообразной консистенции с содержанием жира менее 15%.

75003-21 Без костей, с кожей

**ЦЫПЛЕНОК – МЕХАНИЧЕСКИ ИЗМЕЛЬЧЕННОЕ МЯСО
ЦЫПЛЕНКА БЕЗ КОЖИ С СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА МЕНЕЕ 15%
(MSM)**

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post	Added	Size	Prod.					
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.	Piece Weight (g)	Ingred.	Reduct.Options				
7	5	0	0	4	2	2	0	9				0	0	0	0			

"Механически отделенное мясо цыпленка без кожи с содержанием жира менее 15%" получается путем механического отделения мяса от костей тушек или частей цыпленка. Кожа, почки и половые железы удаляются перед механическим отделением. Механически отделенное мясо цыпленка без кожи с содержанием жира менее 15% состоит из мяса тестообразной консистенции с содержанием жира менее 15%.

75004-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – МЕХАНИЧЕСКИ ОТДЕЛЕННОЕ МЯСО ЦЫПЛЕНКА С ПРИПРАВАМИ И СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА БОЛЕЕ 20% (MSM)

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Feed	Prod/	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	5	1	0	1	2	1	0	9							0	0	0	0

"Механически отделенное мясо цыпленка с приправами и содержанием жира более 20%" получается путем механического отделения мяса от костей тушек или частей цыпленка. Почки и половые железы могут как удаляться, так и не удаляться перед механическим отделением. Приправы и стабилизаторы добавляются для придания вкуса, сохранения цвета и предотвращения прогоркания. Механически отделенное мясо цыпленка с приправами и содержанием жира более 20% состоит из мяса и кожи тестообразной консистенции с процентным содержанием жира более 20%.

75101-21 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – МЕХАНИЧЕСКИ ОТДЕЛЕННОЕ МЯСО ЦЫПЛЕНКА С ПРИПРАВАМИ В СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА ОТ 15 ДО 20%

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Refrig.	Feed	Prod/	Slaug.	Post	Slaug.	Piece Weight (g)	Added	Size	Prod.
																Ingred.	Reduct.	Options
7	5	1	0	2	2	1	0	9							0	0	0	0

"Механически отделенное мясо цыпленка с приправами и содержанием жира от 15 до 20%" получается путем механического отделения мяса от костей тушек или частей цыпленка. Почки и половые железы могут как удаляться, так и не удаляться перед механическим отделением. Приправы и стабилизаторы добавляются для придания вкуса, сохранения цвета и предотвращения прогоркания. Механически отделенное мясо

цыпленка с приправами и содержанием жира от 15 до 20% состоит из мяса и кожи тестообразной консистенции с процентным содержанием жира более 15%.

75102-21 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – МЕХАНИЧЕСКИ ОТДЕЛЕННОЕ МЯСО ЦЫПЛЕНКА С ПРИПРАВАМИ И СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА 15% ИЛИ МЕНЕЕ

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/	Post		Added	Size	Prod.				
								Refrig.	Feed	Slaug.	Slaug.	Piece Weight (g)	Ingred.	Reduct.	Options			
7	5	1	0	3	2	1	0	9				0	0	0	0			

"Механически отделенное мясо цыпленка с приправами и содержанием жира 15% или менее" получается путем механического отделения мяса от костей тушек или частей цыпленка. Почки и половые железы могут как удаляться, так и не удаляться перед механическим отделением. Приправы и стабилизаторы добавляются для придания вкуса, сохранения цвета и предотвращения прогоркания. Механически отделенное мясо цыпленка с приправами и содержанием жира 15% или менее состоит из мяса и кожи тестообразной консистенции с процентным содержанием жира 15% или менее.

75103-21 Без костей, с кожей

ЦЫПЛЕНОК – МЕХАНИЧЕСКИ ОТДЕЛЕННОЕ МЯСО ЦЫПЛЕНКА С ПРИПРАВАМИ И СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА МЕНЕЕ 15%

Species	Product	Style	Bone	Skin	Class	Quality	Cert.	Req.	Prod/ Refrig.	Feed	Post Slaug.	Slaug.	Piece Weight (g)	Added Ingred.	Size Reduct.	Prod. Options
7	5	1	0	4	2	2	0	9					0	0	0	0

"Механически отделенное мясо цыпленка с приправами и содержанием жира менее 15%" получается путем механического отделения мяса от костей тушек или частей цыпленка. Почки и половые железы могут как удаляться, так и не удаляться перед механическим отделением. Приправы и стабилизаторы добавляются для придания вкуса, сохранения цвета и предотвращения прогоркания. Механически отделенное мясо цыпленка с приправами и содержанием жира менее 15% состоит из мяса и кожи тестообразной консистенции с процентным содержанием жира менее 15%.

75104-22 Без костей, без кожи