

Канадские стандарты идентификационных характеристик: Том 7 — Мясные продукты

Несмотря на то, что *Положения о безопасных пищевых продуктах для Канады* (ПБППК) вступили в силу 15 января 2019 г., в зависимости от типа товара, вида деятельности и размера предприятия некоторые требования могут применяться в 2020 и 2021 гг. Подробнее см. в [редакциях ПБППК](#).

Толкование

1. В этом Томе применяются следующие определения.

«вяленый» в отношении пищевого мясного продукта означает добавление соли и не менее 100 м. д. нитрита натрия, нитрита калия, нитрата натрия или нитрата калия или любого их сочетания в мясной продукт. (saumuré)

«наполнитель» означает молоко, яйцо, дрожжи или растительный материал, или любое их производное или их сочетание, которые являются пригодными для употребления в пищу, и которые визуально не различимыми после добавления в пищевой мясной продукт. К нему относятся специи в случаях, изложенных в параграфе 23(с), но не относится свекла, томат или пищевые добавки, кроме модифицированных крахмалов. (agent de remplissage)

«мясо с мелкой текстурой» означает пищевой мясной продукт, который получают путем удаления большей части костей и хрящей из измельченного мясного продукта, из которого ранее не удалялись кости и хрящи, и который не содержит кожи, более 0,15 % кальция или костей или костных фрагментов размером более 1,5 мм и более 20 % костных фрагментов размером более 1 мм. (viande finement texturée)

«свежий» — не консервированный и не приготовленный. (frais)

«желирующее вещество» имеет то же значение, что и в подразделе В.01.001(1) Положений о пищевых продуктах и лекарствах. (agent gélatinisant)

«ветчина» означает пищевой мясной продукт, полученный из задней ноги разделанной свиной туши над суставом предплюсны. (jambon)

«мясо с области головы» включает свиные головы и морды. (viande de tête)

«мясо» означает съедобную часть туши, которая представляет собой мышцу, относящуюся к скелету, языку, диафрагме, сердцу, желудку или пищеводу млекопитающих, с сопутствующим и покрывающим ее жиром или без него, вместе с частями костей, кожей, сухожилиями, нервами, кровеносными

сосудами и другими тканями, которые обычно сопровождают мышцу и не удаляются при разделке туши, но не включают мышцы, относящиеся к губам, морде, голове или ушам, механически отделенное мясо или мясо, к которому добавлен ингредиент, отличный от добавленного мяса; (viande)

«мясной субпродукт» означает съедобную кровь пригодного в пищу животного или съедобный орган или ткань, полученные из туши пригодного в пищу животного. К нему не относится мясо, мясо с мелкой текстурой или мясо, отделенное механическим способом. (sous-produit de viande)

«мясной продукт» имеет то же значение, что и в разделе 1 о Положении о безопасных пищевых продуктах для Канады. (produit laitier)

«наполнитель мясных продуктов» означает пищевой продукт, который является источником белка и предназначен для увеличения мясных продуктов. (allongeur de produit de viande)

«механически отделенное мясо» означает пищевой мясной продукт, который получают путем удаления большей части костей и хрящей из измельченного мясного продукта, из которого ранее не удалялись кости и хрящи, и который содержит не более 0,027 % кальция на 1 % белка или костей или костных фрагментов размером более 2 мм. (viande séparée mécaniquement)

«консервированный» означает в отношении пищевого мясного продукта соленый, маринованный, сушеный, вяленый, копченый или обработанный другими аналогичными способами, разрешенными Правилами, продукт, кроме охлажденных или замороженных продуктов. (conservé)

«протравливать» означает извлекать жир из жировой ткани с помощью нагревания. (fondre)

«приправы» и «специи» означают приправы и специи, указанные в Разделе 7 Части В Регламента о продуктах питания и лекарственных препаратах. (assaisonnement et épices)

«ПБППК» — Положения Закона о безопасных пищевых продуктах для Канады. (RSAC)

«подсластитель» имеет то же значение, что и в подразделе В.01.001(1) Положений о пищевых продуктах и лекарствах. (agent édulcorant)

Общие стандарты

2. Содержание белка в пищевом мясном продукте должно рассчитываться исключительно на основе белка, полученного из мяса, мяса с мелкой

текстурой, мяса механического отделения и мясных субпродуктов, которые разрешены в качестве ингредиентов в соответствии с разделом 5.

3. Пищевой мясной продукт, кроме колбасы или хаггиса или пищевого мясного продукта, указанного в столбце 1 Таблицы 2, который содержит наполнитель, должен содержать не менее

- (a) в случае сырого мясного продукта 9,5 % белка мясного продукта и 11 % общего белка; и
- (b) в случае приготовленного мясного продукта 11,5 % белка мясного продукта и 13 % общего белка.

4. Пищевой мясной продукт, в который добавлен наполнитель для мясных продуктов, должен

- (a) если мясной продукт выглядит как сырая колбаса,
 - (i) содержать не менее 9 % белка и
 - (ii) не более 40 % жира;
- (b) если мясной продукт выглядит как мясная консерва,
 - (i) содержать не менее 9 % белка и
 - (ii) не более 30 % жира; и
- (c) если мясной продукт выглядит как любой другой мясной продукт, указанный в столбце 1 таблицы 2, и если в столбце 5 таблицы 2 не указано требование к содержанию белка для этого мясного продукта, содержать не менее 16 % белка, и
 - (i) если продукт не содержит мяса птицы жирностью не более 25 %, и
 - (ii) если продукт не содержит мяса птицы жирностью не более 15 %.

5. Пищевой мясной продукт, который был подвергнут тепловой обработке или обезвоживанию, или в который было добавлено какое-либо вещество, кроме мяса, мяса с мелкой текстурой, мясных субпродуктов или мяса, отделенного механическим способом, не должен содержать в качестве ингредиента никаких мясных субпродуктов, кроме:

- (a) печени, жировой ткани, рубца, второго отдела желудка, книжки, сычуга, свиного желудка, крови или компонентов или продуктов крови;
- (b) говяжьих почек, если оно добавлены в соответствии с поз. 2 Части В Таблицы 2;
- (c) свиной шкуры, если она добавлена в соответствии с пунктом 23(f); и
- (d) птичьей кожи, если она добавлена в соответствии с пунктом 23(i).

Стандарты в отношении птичьих туш

6. Стандарты, изложенные в разделах с 7 по 19, применяются к разделенным или частично разделанным тушам птицы, прошедшим сортировку в соответствии с ПБППК.

7. (1) **Курица** — это тушка вида *Gallus domesticus* с гибким хрящом на заднем конце грудной или килевой кости, нежным мясом и мягкой, гладкой кожей.

(2) Несмотря на подраздел (1), к курице не включает куриный каплун или корнуоллская курица.

8. **Куриный каплун** — это тушка самца вида *Gallus domesticus*, семенники которого удаляются хирургическим путем до возраста шесть недель, и который имеет гибкий хрящ на заднем конце грудной кости или килевой кости, нежное мясо и мягкую гладкую кожу.

9. **Корнуоллская курица** — это тушка самки вида *Gallus domesticus* массой не более 900 г, имеющая гибкий хрящ на заднем конце грудной или килевой кости, нежное мясо и мягкую гладкую кожу.

10. **Взрослая курица** — это тушка самки вида *Gallus domesticus* без гибкого хряща на заднем конце грудной или килевой кости, нежного мяса и мягкой гладкой кожи.

11. **Старый петух** — это тушка самца вида *Gallus domesticus* без гибкого хряща на заднем конце грудной или килевой кости, нежного мяса и мягкой гладкой кожи.

12. **Молодая утка** — это тушка утки с гибким хрящом на заднем конце грудной или килевой кости, нежным мясом и мягкой гладкой кожей.

13. **Взрослая утка** — это тушка утки без гибкого хряща на заднем конце грудной или килевой кости, нежного мяса и мягкой гладкой кожи.

14. **Молодая цесарка** — это тушка цесарки с гибким хрящом на заднем конце грудной или килевой кости, нежным мясом и мягкой гладкой кожей.

15. **Взрослая цесарка** — это тушка цесарки без гибкого хряща на заднем конце грудной или килевой кости, нежного мяса и мягкой гладкой кожи.

16. **Молодой гусь** — это тушка гуся с гибким хрящом на заднем конце грудной или килевой кости, нежным мясом и мягкой гладкой кожей.

17. **Взрослый гусь** — это тушка гуся без гибкого хряща на заднем конце грудной или килевой кости, нежного мяса и мягкой гладкой кожи.

18. **Молодая индейка** — это тушка индейки с гибким хрящом на заднем конце грудной или килевой кости, нежным мясом и мягкой гладкой кожей.

19. Взрослая индейка — это тушка индейки без гибкого хряща на заднем конце грудной или килевой кости, нежного мяса и мягкой гладкой кожи.

20. (1) В соответствии с подразделом (2) разделанная тушка домашней птицы видов и веса, указанных в столбце 1 Таблицы 1, не может увеличивать первоначальный вес более чем на процент, указанный в столбце 2, в результате мытья, охлаждения или другого контакта с водой на предприятии, указанном в лицензии, или во время транспортировки с одного такого предприятия на другое.

(2) В случае разделанной туши птицы, которая не упакована на предприятии, указанном в лицензии в качестве пищевого мясного продукта в потребительской упаковке применимое максимальное увеличение веса не должно превышать более чем на 4% максимального увеличения веса, указанного в колонке 2 таблицы 1

Таблица 1 Максимальное увеличение веса разделанной тушки птицы

Позиция	Столбец 1 Виды и вес разделанной тушки птицы	Столбец 2 Максимальное увеличение веса
1(a)	Индейка весом менее 4,5 кг	8%
1(b)	Индейка весом от 4,5 к до 9 кг	6%
1(c)	Индейка весом 9 кг и более	5,5 %
2(a)	Цыпленок весом менее 2,3 кг	8%
2(b)	Курица весом 2,3 кг и более	6%
3	Все виды независимо от веса	6%

Стандарты по некоторым пищевым мясным продуктам

Указано в таблице 2

21. Пищевой мясной продукт, указанный в столбце 1 таблицы 2

- (a) должен содержать ингредиенты, указанные в столбце 2;
- (b) может содержать ингредиенты, указанные в столбце 3, при соблюдении указанных условий;
- (c) должен пройти обработку, описанную в столбце 4; и
- (d) должны соответствовать любым максимальным или минимальным требованиям к содержанию, указанным в столбце 5, вместе с любыми другими требованиями, изложенными в этом столбце.

22. (1) Общее наименование пищевого мясного продукта, указанное в любом из пунктов 6–9, 15, 17, 19, 25 и 32 столбца 1 части А и в любом из пунктов 1, 7, 9–11 и 13 столбца 1 части В таблицы 2 может включать вместо слова «мясо» общепринятое название соответствующего вида животных или название части животного, с которого получено мясо.

(2) Если желирующее вещество добавлено в пищевой мясной продукт, указанный в любом из пунктов 12, 17, 18, 19, 20, 25–27, 30 и 31 столбца 1 части А таблицы 2, в количестве, превышающем 0,25 % мясного продукта, общее наименование мясного продукта должно содержать наименование добавленного желирующего вещества.

(3) Если пищевой мясной продукт, указанный в столбце 1 таблицы 2, подвергается обработке или процессу, который обычно не используется для этого мясного продукта, общее наименование мясного продукта должно содержать наименование использованного процесса обработки.

23. К таблице 2 применяются следующие правила толкования:

- (a) если не указано иное, любой ингредиент, указанный в столбцах 2 или 3, который является пищевым мясным продуктом, может быть свежим, консервированным или приготовленным;
- (b) если не указано иное, количество, указанное в столбце 5, представляет собой процент от готового пищевого мясного продукта, указанного в столбце 1;
- (c) если добавление приправы к пищевому мясному продукту, указанному в столбце 1, соответствует более чем 1 % содержания белка в готовом пищевом мясном продукте, добавленная приправа считается наполнителем;

- (d) если наполнитель разрешен в качестве необязательного ингредиента в пищевом мясном продукте, указанном в столбце 1, ингредиент, который не является мясным продуктом и не является наполнителем, т. к. он замечен после добавления в продукт, также может быть добавлен, если общепринятое название описывает полученный в результате пищевой мясной продукт;
- (e) если свиная шкура используется в качестве ингредиента пищевого мясного продукта, указанного в столбце 1, а ткани, располагающиеся под свиной шкурой, сохранились на шкуре и имеют среднюю толщину не менее 1,25 см, шкура считается свиным мясом;
- (f) если свиная кожа была отделена от мышечной ткани, ее можно добавлять в свинину без кожи в количестве, не превышающем 8 % от общего веса свиной кожи и свинины без кожи;
- (g) если измельченная свинина без костей используется в качестве ингредиента в пищевом мясном продукте, указанном в столбце 1, сохранившаяся шкура считается свининой;
- (h) если измельченная птица без костей используется в качестве ингредиента в пищевом мясном продукте, указанном в столбце 1, сохранившаяся кожа считается мясом птицы;
- (i) если кожа птицы была отделена от мышечной ткани, ее можно добавлять в птицу без кожи в количестве, не превышающем 8 % от общего веса птичьей кожи и птицы без кожи;
- (j) если жир птицы был отделен от мышечной ткани, его можно добавлять в птицу без кожи в количестве, не превышающем 4 % от общего веса птичьего жира и птицы без костей.

Таблица 2 Стандарты по некоторым пищевым мясным продуктам

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБППК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
1.	Обычное основание (с указанием видов и отрубов)	Свежее мясо без кожи и костей	Нет	Измельченное	Макс. 30 % жира
2.	Среднее основание (с указанием видов и отрубов)	а. Свежее мясо без кожи и костей	Нет	Измельченное	Макс. 23 % жира
3.	Постное основание (с указанием видов и отрубов)	а. Свежее мясо без кожи и костей	Нет	Измельченное	Макс. 17 % жира
4.	Очень постное основание (с указанием видов и отрубов)	а. Свежее мясо без кожи и костей	Нет	Измельченное	Макс. 10 % жира
5.	Механическое отделение (с указанием видов и отрубов)	а. Свежее мясо механического	Нет	Нет	Мин. 14 % белка при продаже в

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБППК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
		отделения			качестве свежего мясного продукта для розничной продажи
6.	Мелкая текстура (с указанием видов и отрубов)	а. Свежее мясо мелкой текстуры	Нет	Нет	Мин. 14 % белка при продаже в качестве свежего мясного продукта для розничной продажи
7.	Котлеты	а. Свежее бескостное мясо	а. Заправка b. Соль c. Специи	Измельченное формованное	Мин. 15 % белка в мясном продукте Мин. 16 % общего белка
8.	Фрикадельки (сырые), Бургеры (сырые), Мясные кусочки (сырые), Тефтели (сырые), Котлеты (сырые), Стейки (сырые)	а. Свежее бескостное мясо и свежее мясо механического отделения или оба	а. Наполнитель b. Заправка c. Специи d. Подсластители e. Усилители вкуса f. Соль	Измельченное, формованное и замороженное, если содержит мясо механического отделения	Мин. 11,5 % белка в мясном продукте Мин. 13 % общего белка

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБПК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
		типа мяса	g. Вода		
9.	Фрикадельки (приготовленные), Бургеры (приготовленные), Мясные кусочки (приготовленные), Тефтели (приготовленные), Котлеты (приготовленные), Стейки (приготовленные)	a. Бескостное мясо и мясо механического отделения или оба типа мяса	a. Наполнитель b. Заправка c. Специи d. Подсластители e. Усилители вкуса f. Соль g. Вода	Измельченное, формованное и приготовленное	Мин. 13,5 % белка в мясном продукте Мин. 15 % общего белка
10.	Мясная обрезь, измельченное кусками мясо	a. Бескостное мясо	a. Вода b. Заправка c. Консервант d. Лед e. Мясной бульон f. Соль g. Специи h. Спирт i. Подсластители j. Для куриной обреза, механически	Отбитое и приготовленное	Мин. 15 % белка в мясном продукте Мин. 16 % общего белка Для куриной обреза, не более 15 % механически отделенного мяса курицы

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБПК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
			отделенное мясо курицы		
11.	Колбаса (готовая к употреблению), салами, венская, франкфуртская, болонская, пепперони, ливерная, ливерная, мортаделла, саламетти, сервелат	а. Бескостное мясо или субпродукты, или мясо механического отделения, или сочетание любых этих видов b. Консервант	а. Наполнитель b. Глюконо дельта-лактон с. Заправка d. Специи е. Подсластители f. Усилители вкуса g. Соль h. Вода i. Спирт j. Для ферментированной колбасы заквасочная культура молочной кислоты k. Если готовая, частично обезжиренная говядина или жировая ткань свинины, или оба вида	Измельченное и вяленое или один или несколько из следующих вариантов: копченое, приготовленное, сушеное, ферментированное	Мин. 9,5 % белка в мясном продукте Мин. 11 % общего белка Мин. 25 % ингредиентов мясного продукта составляют печень, рассчитанная как свежая печень, если общее наименование «ливерная колбаса»
12.	Кровяная колбаса	а. Кровь b. Бескостное мясо, субпродукты, или мясо	а. Консервант b. Наполнитель с. Заправка d. Специи	Измельченное и приготовленное	Мин. 9,5 % белка в мясном продукте Мин. 11 % общего белка

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБППК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
			е. Подсластители f. Усилители вкуса g. Соль h. Вода i. Спирт		
13.	Черный пудинг, Кровавой Пудинг	a. Кровь	a. Консервант b. Наполнитель c. Желирующий агент d. Заправка e. Специи f. Подсластители g. Усилители вкуса h. Соль i. Вода j. Спирт k. Бескостное мясо, субпродукты, или мясо механического отделения, или сочетание любых этих видов	Измельченное и приготовленное	Мин. 9,5 % белка в мясном продукте Мин. 11 % общего белка
14.	Колбаса из крови и языка	a. Кровь	a. Наполнитель	Измельченное и	Мин. 9,5 % белка в

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБПК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
		b. Бескостный язык	b. Консервант c. Заправка d. Специи e. Подсластители f. Усилители вкуса g. Соль h. Вода i. Спирт j. Бескостное мясо, субпродукты, или мясо механического отделения, или сочетание любых этих видов	приготовленное	мясном продукте Мин. 11 % общего белка
15.	Колбаса (сырая), закусочная колбаса, обеденная колбаса	a. Свежее бескостное мясо, свежие субпродукты или свежее мясо механического отделения, или сочетание любых этих видов	a. Наполнитель b. Заправка c. Специи d. Подсластители e. Усилители вкуса f. Соль g. Вода	Измельченное и замороженное, если содержит мясо механического отделения	Мин. 7.5 % мясного белка при продаже в качестве свежего мясного продукта Мин. 9 % общего белка при продаже в качестве свежего мясного продукта

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБПК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
16.	Мясо колбасной категории	а. Свежее бескостное мясо, свежие субпродукты или свежее мясо механического отделения, или сочетание любых этих видов	а. Наполнитель b. Заправка c. Специи d. Подсластители e. Усилители вкуса f. Соль g. Вода	Измельченное и замороженное, если содержит мясо механического отделения	Мин. 7.5 % мясного белка при продаже в качестве свежего мясного продукта Мин. 9 % общего белка при продаже в качестве свежего мясного продукта
17.	Консервированная колбаса, вяленая колбаса (при добавлении натрия или нитрита калия, или обоих компонентов)	а. Свежее или консервированное бескостное мясо, свежие или консервированные субпродукты или свежее или консервированное мясо механического отделения, или сочетание любых этих видов	а. Наполнитель b. Заправка c. Специи d. Подсластители e. Усилители вкуса f. Соль g. Вода h. Спирт	Измельченное и консервированное, если содержит мясо механического отделения, замороженное	Мин. 7,5 % мясного белка при продаже в качестве сырого мясного продукта Мин. 9 % общего белка при продаже в качестве сырого мясного продукта

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБПК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
		b. Консервант			
18.	Мясные консервы, мясная паста, мясной спред, Meat Pâté	a. Бескостное мясо, субпродукты, или мясо механического отделения, или сочетание любых этих видов	a. Наполнитель b. Консервант c. Желирующий агент d. Заправка e. Специи f. Подсластители g. Усилители вкуса h. Соль i. Вода j. Спирт	Измельченное и приготовленное	Мин. 7,5 % белка в мясном продукте. Мин. 9 % общего белка
19.	Паста из печени, спред из печени, Pâté de Foie	a. Печень b. Бескостное мясо	a. Консервант b. Наполнитель c. Желирующий агент d. Заправка e. Специи f. Подсластители g. Усилители вкуса h. Соль	Измельченное и приготовленное	Мин. 7,5 % белка в мясном продукте Мин. 9 % общего белка Мин. 25 % ингредиентов мясного продукта составляет печень,

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБПК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
			i. Вода j. Спирт k. Жировая ткань		в пересчете на свежую печень, но мин. 22 % приходится на печень в пересчете на свежую печень, когда мясной продукт находится в герметично закрытой упаковке и считается коммерчески стерильным
20.	Мясной пирог, мясная нарезка, закусочное мясо	a. Бескостное мясо, субпродукты, или мясо механического отделения, или сочетание любых этих видов	a. Консервант b. Наполнитель c. Желирующий агент d. Заправка e. Специи f. Подсластители g. Усилители вкуса h. Соль i. Вода	Измельченное и приготовленное или вяленое, или замороженное	Мин. 9,5 % белка в мясном продукте Мин. 11 % общего белка Для мясного пирога из цыпленка не более 15 % кожи цыпленка

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБППК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
			j. Спирт k. Частично обезжиренная говядина или жировая ткань свинины, или оба вида l. Если использует бескостное мясо птицы, кода птицы того же вида		
21.	Рубленая ветчина	a. Бескостная ветчина b. Консервант	a. Вода b. Заправка c. Желирующий агент d. Лед e. Мясной бульон f. Соль g. Специи h. Спирт i. Подсластители	Измельченное, вяленое и приготовленное	Мин. 12 % белка в мясном продукте
22.	Говяжья солонина	a. Крупно нарезанное, предварительно приготовленное говяжье мясо без костей или смесь	a. Вода b. Заправка c. Фосфаты d. Лед e. Мясной бульон	Приготовленное и вяленое	Мин. 21 % белка мясного продукта в герметичной упаковке

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБПК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
		крупно нарезанного предварительно приготовленного говяжьего мяса без костей и свежего говяжьего мяса без костей b. Соль c. Консервант	f. Специи g. Спирт h. Подсластители		
23.	Бекон	a. Бескостная подбрюшина b. Соль c. Консервант	a. Вода b. Заправка c. Фосфаты d. Лед e. Мясной бульон f. Специи g. Спирт h. Подсластители	Вяленое	Нет
24.	Бекон со спинки	a. Бескостная свиная филейная часть	a. Вода b. Заправка	Вяленое и копченое, с температурой внутри	Нет

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБППК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
		b. Соль c. Консервант	c. Фосфаты d. Лед e. Мясной бульон f. Специи g. Спирт h. Подсластители	при копчении не менее 58 °C	
25.	Бекон из породы вильтшир	a. Бескостная свиная филейная часть с частью прилегающей подбрюшины b. Соль c. Консервант	a. Вода b. Заправка c. Фосфаты d. Лед e. Мясной бульон f. Специи g. Спирт h. Подсластители	Вяленое	Нет
26.	Мясной рулет	a. Бескостное мясо	a. Наполнитель b. Консервант c. Желирующий агент d. Фосфаты e. Заправка	Формованное	Мин. 12 % белка мясного продукта при приготовлении и не менее 10 % белка мясного

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБППК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
			f. Специи g. Подсластители h. Усилители вкуса i. Соль j. Вода k. Спирт		продукта в сыром продукте Макс. 16 % эмульсии
27.	Цельный кусок (указать вид птицы) с бульоном	a. Разделанная туша птицы b. Бульон	a. Вода b. Заправка c. Желирующий агент d. Лед e. Соль f. Специи	Подвергнутые кулинарной обработке	Мин. 50 % заявленного количества нетто для разделанной тушки птицы в герметично закрытой упаковке
28.	Бескостная (указать вид птицы)	a. Мясо птицы без костей и кожи	a. Вода b. Заправка c. Желирующий агент d. Лед e. Мясной бульон f. Соль	Подвергнутые кулинарной обработке	Мин. 50 % мяса птицы без кожи и костей в герметичной упаковке

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБППК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
			g. Специи		
29.	Кретон	a. Бескостная свинина	a. Наполнитель b. Заправка c. Специи d. Подсластители e. Усилители вкуса f. Соль g. Вода h. Жировая свиная ткань	Измельченное и приготовленное	Мин. 11,5 % белка в мясном продукте Мин. 13 % общего белка
30.	Деревенский кретон	a. Бескостная свинина	a. Вода b. Заправка c. Лед d. Мясной бульон e. Соль f. Специи g. Жировая свиная ткань	Измельченное и приготовленное	Мин. 12 % белка в мясном продукте Мин. 13 % общего белка

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБПК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
31.	Зельц	a. Бескостное мясо с головы	a. Вода b. Заправка c. Консервант d. Желирующий агент e. Лед f. Мясной бульон g. Соль h. Специи i. Спирт j. Подсластители k. Бескостное мясо (кроме головы) или мясные субпродукты, или оба вида	Измельченное и приготовленное	Мин. 50 % ингредиентов мясного продукта должны быть взяты из области головы
32.	Засоленная свинина	a. Бескостное мясо с головы	a. Вода b. Заправка c. Консервант d. Желирующий агент e. Лед f. Мясной бульон g. Соль h. Специи i. Спирт	Измельченное и приготовленное	Нет

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБППК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
			j. Подсластители k. Бескостное мясо (кроме головы) или мясные субпродукты, или оба вида		
33.	Фрикадельки и подливка	a. Фрикадельки b. Подливка	a. Вода b. Заправка	Подвергнутые кулинарной обработке	Мин. 50 % фрикаделек рассчитаны как сырые ингредиенты

Часть В: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБППК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБППК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
1.	Мясной пирог	a. Бескостное мясо b. Изделие с тестом	a. Наполнитель b. Консервант c. Овощи d. Заправка e. Специи f. Подсластители g. Усилители вкуса h. Соль i. Вода j. Спирт k. Подливка	Готовое (кроме изделий с тестом)	Мин. 20 % начинки должно составлять мясо, рассчитанное как свежее мясо
2.	Говяжий стейк и печеночный пирог, Говяжий стейк и печеночный пудинг	a. Бескостная говядина b. Говяжьи почки c. Изделие с тестом	a. Наполнитель b. Овощи c. Заправка d. Специи e. Подсластители f. Усилители вкуса g. Соль h. Вода i. Подливка	Готовое (кроме изделий с тестом)	Мин. 30 % начинки должно составлять мясо, рассчитанное как свежее мясо

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБПК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
3.	Tourtière	a. Бескостная говядина, телятина или свинина, или любое сочетание этих компонентов b. Изделие с тестом	a. Наполнитель b. Картофель c. Заправка d. Специи e. Подсластители f. Усилители вкуса g. Соль h. Вода	Готовое (кроме изделий с тестом)	Мин. 11,5 % белка в мясном продукте Мин. 13 % общего белка
4.	Венские колбаски и фасоль, Венские колбаски с фасолью	a. Венские колбаски b. Фасоль	a. Соус b. Вода c. Заправка	Подвергнутые кулинарной обработке	Мин. 25 % венских колбасок
5.	Фасоль и венские колбаски, Фасоль с венскими колбасками	a. Венские колбаски b. Фасоль	a. Соус b. Вода c. Заправка	Подвергнутые кулинарной обработке	Мин. 10 % венских колбасок
6.	Чили кон Карне, Чили	a. Бескостное мясо и мясо	a. Наполнитель b. Фасоль	Измельченное и приготовленное	Мин. 20 % бескостного мяса и

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБППК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
		механического отделеия или оба типа мяса b. Чили	c. Заправка d. Специи e. Подсластители f. Усилители вкуса g. Соль h. Вода i. Подливка		мяса механического отделеия или оба типа мяса в качестве сырья Мясо механического отделеия должно содержать не менее 14 % белка
7.	Тушеное мясо	a. Бескостное мясо b. Овощи	a. Вода b. Заправка c. Подливка	Подвергнутые кулинарной обработке	Мин. 20 % мяса рассчитано как сырой ингредиент Мин. 30 % овощей рассчитано как сырой ингредиент
8.	Ирландское рагу	a. Бескостное мясо говядины, баранины или ягненка, или любое сочетание этих	a. Вода b. Заправка c. Подливка	Подвергнутые кулинарной обработке	Мин. 20 % мяса рассчитано как сырой ингредиент Мин. 30 % овощей рассчитано как

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБПК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
		видов b. Овощи			сырой ингредиент
9.	Мясное рагу с овощами	a. Бескостное мясо b. Овощи	a. Вода b. Заправка c. Подливка	Подвергнутые кулинарной обработке	Мин. 12 % мяса рассчитано как сырой ингредиент Мин. 38 % овощей рассчитано как сырой ингредиент
10.	Мясной обед, Мясо Бургиньон	a. Бескостное мясо b. Овощи	a. Вода b. Заправка c. Подливка	Подвергнутые кулинарной обработке	Мин. 25 % мяса рассчитано как сырой ингредиент Мин. 55 % овощей рассчитано как сырой ингредиент
11.	Мясной гуляш	a. Бескостное мясо b. Овощи	a. Вода b. Заправка c. Подливка	Подвергнутые кулинарной обработке	Мин. 25 % мяса рассчитано как сырой ингредиент Мин. 55 % овощей рассчитано как сырой ингредиент

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБППК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
					сырой ингредиент
12.	Другие виды мясного рагу (кроме гуляша)	а. Бескостное мясо б. Овощи	а. Вода б. Заправка с. Подливка	Подвергнутые кулинарной обработке	Мин. 25 % мяса рассчитано как сырой ингредиент Мин. 55 % овощей рассчитано как сырой ингредиент
13.	Рагу с фрикадельками	а. Фрикадельки б. Овощи	а. Вода б. Заправка с. Подливка	Подвергнутые кулинарной обработке	Мин. 22 % фрикаделек рассчитаны как сырые ингредиенты Мин. 30 % овощей рассчитано как сырой ингредиент
14.	Сало	а. Свежая жировая свиная ткань	а. Консервант б. Спирт с. Подсластители	Топленое	Относительная плотность не менее 0,894 и не более 0,906 из расчета для сала при 40 °С и

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБПК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
					воды при 20 °C Показатель преломления не менее 1,448 и не более 1,461, рассчитанный с использованием D-линии натрия в качестве источника света и жира при 40 °C Титр не менее 32 °C и не более 45 °C Значение омыления не менее 192 и не более 203, выраженное в миллиграммах гидроксида калия на грамм жира Содержание йода не менее 45 и не

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБПК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
					более 70, рассчитанное по критерию Wijs Неомыляемое вещество не более 12 г/кг Кислотное число не более 2,5 мг гидроксида калия на грамм жира Пероксидное число не более 16 миллиэквивалентов перекиси кислорода на грамм жира Макс. 1 % веществ, образующихся в процессе обработки, кроме жирных кислот и жира

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБППК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
15.	Свиной почечный жир	a. Свежий свиной жир с брюшины, кроме жировой ткани, прилегающей к кишечнику	a. Консервант b. Спирт c. Подсластители	Топление при высокой температуре	Такое же содержание и требования, как указано в пункте 14, за исключением того, что йодное число не менее 45 и не более 65
16.	Почечное сало	a. Свежие жировые ткани из области сальника и почек крупного рогатого скота	a. Злаки b. Соль	Нет	Относительная плотность не менее 0,893 и не более 0,898 из расчета для сала при 40 °C и воды при 20 °C Показатель преломления не менее 1,448 и не более 1,460, рассчитанный с использованием D-линии натрия в качестве источника

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБППК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
					света и жира при 40 °C Титр не менее 42.5 °C и не более 47 °C Значение омыления не менее 190 и не более 200, выраженное в миллиграммах гидроксида калия на грамм жира Содержание йода не менее 32 и не более 47, рассчитанное по критерию Wjjs Неомыляемое вещество не более 10 г/кг Кислотное число не более 2 мг гидроксида калия

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБПК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
					на грамм жира Пероксидное число не более 10 миллиэквивалентов перекиси кислорода на грамм жира В измельченном виде максимальное содержание элаков 3 % и максимальное содержание соли 1 %
17.	Топленый жир	а. Свежая жировая ткань говядины или баранины или обоих видов	а. Консервант б. Спирт с. Подсластители	Топленое	Нет
18.	Саломас (кроме сливочного масла или сала)	а. Животный или растительный жир	а. Консервант б. Противовспенивающее вещество		

Часть А: Стандарты по пищевым мясным продуктам и пищевым мясным продуктам, на которые не распространяется исключение, принятое в соответствии с разделом 25 ПБПК

Позиция	Столбец 1 Пищевые мясные продукты	Столбец 2 Обязательные ингредиенты	Столбец 3 Необязательные ингредиенты	Столбец 4 Обязательная обработка и процессы	Столбец 5 Максимальное и минимальное количество некоторых компонентов и прочие требования
		или масло, или любое их сочетание	c. d. e. f. g. h. Стеарилмоноглицеридилцитрат Моноглицериды или сочетание моноглицеридов и диглицеридов жирораобразующих кислот Лактирированные моноглицериды или сочетание лактирированные моноглицеридов и диглицеридов жирораобразующих кислот Спирт Подсластители Сорбитантристеарат		