



Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Семьдесят вторая сессия

Женева, 9–11 ноября 2016 года

Пункт 6 предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке
стандартов на мясо**

Пищевые мясные субпродукты – иллюстрации и фотографии

Настоящий документ содержит перечень пищевых мясных субпродуктов вместе с их фотографиями, если таковые имеются. В него включены фотографии, представленные делегациями Франции и Соединенных Штатов Америки.

Текст описаний субпродуктов взят из пересмотренного Стандарта ЕЭК ООН на пищевые мясные субпродукты (документ ECE/CTCS/WP.7/2015/4).

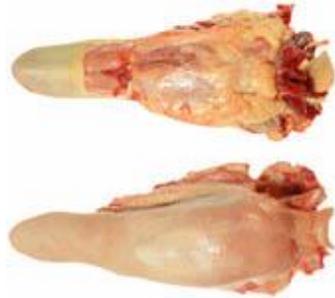
Настоящий документ представляется Рабочей группе для принятия.



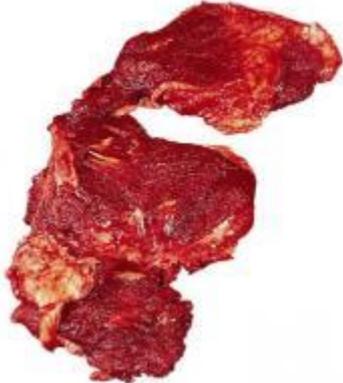
Фотографии для Стандарта ЕЭК ООН на пищевые мясные субпродукты

5.1.1 Мясо крупного рогатого скота (говядина) – код 10

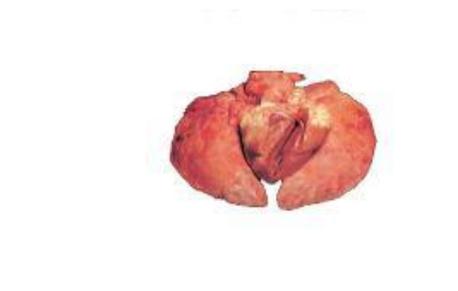
Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Язык длинно обрезанный – 6000</i></p> <p>Язык длинно обрезанный представляет собой весь орган целиком вместе с корнем; все ветви подъязычной кости, за исключением шилоподъязычной, оставляются. Гортань, надгортанник и первые три кольца трахеи оставляются. Корень обрезается на уровне третьего кольца трахеи; пищевод и глотка полностью удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • цвет (белый, черный или пятнистый); • жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы; • приблизительная толщина оставляемого жира; • лимфатические/слюнные железы – удаляются; • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска). 	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Язык коротко обрезанный – 6010</i></p> <p>Язык коротко обрезанный получают из языка длинно обрезанного (6000) путем его отделения от корня и гортани перед надгортанником и непосредственно за щитовидным хрящом задних ветвей подъязычной кости. Подъязычная кость, за исключением шилоподъязычной ветви, оставляется, а кончик надгортанника удаляется. Основание языка обрезается до «ложного постного мяса» с оставлением приблизительно 10% жира; слюнные железы удаляются, за исключением подъязычных желез.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • лимфатические и слюнные железы – удаляются; • цвет (белый, черный или пятнистый); • жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы. 	
<p><i>Язык швейцарской разделки – 6030</i></p> <p>Язык швейцарской разделки получают из языка коротко обрезанного (6010) путем удаления жира с вентральной поверхности языка, кончика надгортанника, подъязычной кости, подъязычных слюнных желез и M. mylohyoideus (челюстно-подъязычной мышцы).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • цвет (белый, черный или пятнистый); • жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы. 	
<p><i>Корень языка (калтык) – 6040</i></p> <p>Корень языка получают из языка длинно обрезанного; он представляет собой мягкую ткань, окружающую органы горла (гортань, три кольца трахеи, слюнные железы, лимфатические узлы, жир, соединительная ткань и прилегающие мышцы).</p>	

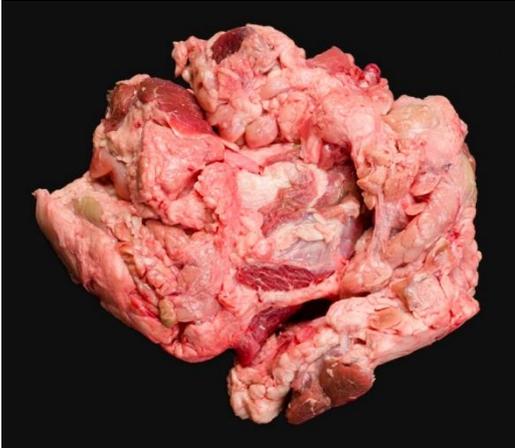
Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Подъязычное мясо – 6045</i></p> <p>Подъязычное мясо получают из корня языка путем удаления мышц с каждой стороны корня (грудино-щитовидной и грудино-подъязычной мышц).</p>	
<p><i>Щека – 6050</i></p> <p>Щека представляет собой мышечную ткань, которая наряду с периферийной частью рта покрывает внешнюю часть верхней и нижней челюстей. Она тянется от губы вдоль рта до околоушных слюнных желез. Целая щека не включает внешнюю часть губы, однако она включает сосочковый край рта.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • околоушные лимфатические/слюнные железы – оставляются или удаляются; • внешний жир – удаляется. 	
<p><i>Щека без сосочкового края рта – 6060</i></p> <p>Щека (6050) подвергается дальнейшей обрезке до полного удаления сосочкового края (баков) и околоушной железы. Лимфатические и слюнные железы не удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • околоушные лимфатические и слюнные железы – удаляются; • внешний жир – удаляется. 	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Мясо щеки жилованное – 6061</i></p> <p>Мясо щеки жилованное получают из щеки без сопочкового края путем полного удаления околоушных лимфатических узлов, околоушных слюнных желез и нижнечелюстных слюнных желез. Продукт может включать только мышцы щеки: <i>M. masseter</i> и <i>M. buccinator</i>, а также <i>M. pterygoideus</i> (которая залегает под нижней челюстью). Продукт не должен содержать никаких остатков лимфатических узлов, слюнных желез или мышечной ткани из других частей головы.</p>	
<p><i>Сосочковый край рта – 6260</i></p> <p>Сосочковый край (баки) получают из щеки (6050) путем его удаления вдоль линии естественного сращения <i>M. masseter</i> (жевательной мышцы) и <i>M. buccinator</i> (щечной мышцы).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • слизистая оболочка – удаляется. 	
<p><i>Голова – 6114</i></p> <p>Голова говяжья цельная без шкуры; отделяется от туши разрубом по линии атлантозатылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб производится перпендикулярно главной оси шейной части позвоночника).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска); • язык – удаляется; • глаза – удаляются. 	

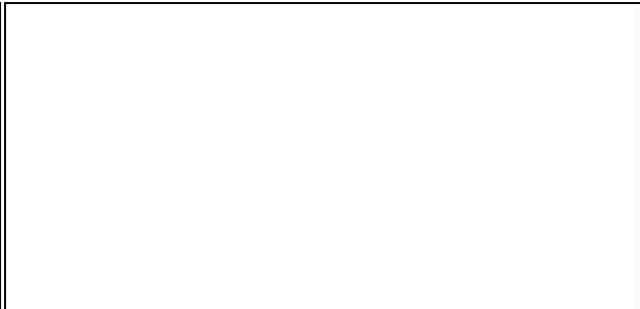
Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Мясо головы – 6240</i></p> <p>Мясо головы получают с головы, оно включает любое или все мясо, удаляемое с черепа или нижней челюсти, исключая конусовидные сосочки. Мясо головы не должно содержать лимфатических узлов, слюнных желез, мышц или обрезки с языка или шеи.</p>	
<p><i>Мозги – 6120</i></p> <p>Мозги состоят из мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа и отделяются от спинного мозга сразу за кольцевым выступом.</p> <p><i>Мозги зачищенные:</i></p> <p>Мозги целиком, с которых удалены оболочки (наружная оболочка или мембрана) до обнажения мозговой ткани. Указать части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска).</p>	
<p><i>Хвост – 6070</i></p> <p>Хвост отделяется от туши в точке сочленения крестцового и копчикового позвонков.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • излишний жировой покров – зачищается; • количество позвонков. 	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Печень – 6080</i></p> <p>Весь орган целиком, включая хвостовую долю и капсулу.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • лимфатические узлы – оставляются или удаляются; • полая вена – удаляется; • связки – удаляются; • цвет; • пленка – удаляется; • возраст крупного рогатого скота. 	
<p><i>Почки – 6090</i></p> <p>Весь орган целиком; кровеносные сосуды, мочеточник и капсула удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • внешний жир – оставляется или удаляется; • почечный хилус и внутренний жир – оставляются или удаляются. 	
<p><i>Сердце и легкие – 6211</i></p> <p>Легкие с прикрепленным сердцем.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • дополнительная зачистка для удаления прикрепленных органов. 	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Легкие – 6210</i></p> <p>Весь орган целиком.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • трахея – удаляется; • легкие – разделяются; • только диафрагмальная доля; • цвет. 	
<p><i>Трахея – 6183</i></p> <p>Трахею часто называют дыхательным горлом. Она является частью дыхательной системы животного. Трахея отделяется от основания гортани. Она тянется до легких, где она разделяется на три части. Трахея состоит из ряда хрящевых колец, мышечной и соединительной ткани и слизистой оболочки.</p>	
<p><i>Сердце – 6100</i></p> <p>Все сердце целиком, зачищенное от кровеносных сосудов в точках их соединения с органом. Кости сердца (ossa cordis) удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ушки предсердия, аорта и легочный ствол – удаляются; • жировой слой в основании сердца – оставляется или удаляется; • незачищенные кровеносные сосуды и жир – оставляются. 	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Вилочковая железа (зобная железа) – 6110</i></p> <p>Вилочковая железа (получаемая от молодых самцов и самок), покрытая горловой соединительной тканью вдоль трахеи. Прилегающий жир удаляется.</p>	
<p><i>Слюнные железы – 6112</i></p> <p>Слюнные железы включают внутреннюю выстилку щеки.</p>	

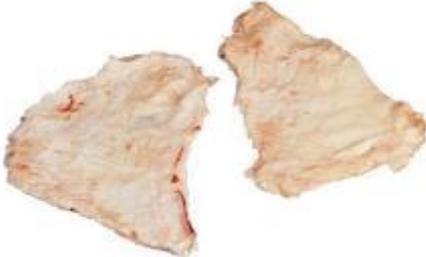
Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Рубец – 6140</i></p> <p><i>Рубец незачищенный:</i></p> <p>Рубец сырой, промытый и не ошпаренный, с темной оболочкой. Внешняя поверхность зачищается от отложений жира.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сетка – оставляется или удаляется; • темный внутренний слой – удаляется; • соленый. <p><i>Рубец бланшированный:</i></p> <p>Если рубец подлежит последующей обработке, он должен подвергнуться бланшированию и отвердеть (промывка в горячей воде и очистка).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • с сеткой или без сетки; • был ли удален жир, был ли надрезан канатик; • производилось ли обезжиривание при температуре воды в 80 °С; • как производилось охлаждение: в воде или в холодильных камерах; • замораживалась ли продукция на следующий день после изготовления; • цвет является натуральным или он стал более светлым. 	 <p style="text-align: center;">Рубец незачищенный</p>  <p style="text-align: center;">Рубец бланшированный</p>
<p><i>Складки рубца – 6141</i></p> <p>Складки рубца получают из рубца с сеткой (6140); их удаляют целым куском. Отложения поверхностного жира удаляются.</p>	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Сетка – 6152</i></p> <p>Сетку отделяют от рубца (6140), темный внутренний слой удаляется. Сетка поступает в продажу сырой или ошпаренной и бланшированной.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ошпаренная и/или бланшированная; • в естественной форме или резанная. 	
<p><i>Книжка – 6154</i></p> <p>Книжка представляет собой третий отдел желудка жвачного животного, состоящий из тонких мышечных складок (лиستков); она находится между сычугом и сеткой.</p>	
<p><i>Сычуг – 6155</i></p> <p>Сычуг представляет собой четвертый отдел желудка жвачного животного, в котором выделяется желудочный сок; он расположен между книжкой и двенадцатиперстной кишкой. Желудок отделен от двенадцатиперстной кишки пилорическим клапаном, мощным мышечным сфинктером.</p>	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Тонкая диафрагма – 2190</i></p> <p>Тонкая диафрагма представляет собой реберную мышечную часть диафрагмы. Вся белая сухожильная ткань, не покрывающая постную красную брюшную мышцу, удаляется.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наружный жир и пленка – оставляются или удаляются. 	
<p><i>Толстая диафрагма – 2180</i></p> <p>Толстая диафрагма представляет собой поясничный участок диафрагмы. Вся соединительная ткань, пленка и жир удаляются.</p>	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Семенники – 6180</i></p> <p>Семенники получают путем удаления придатка (который прилегает к каудальному краю) и удаления канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • белочная оболочка – оставляется или удаляется. 	
<p><i>Пенис – 6181</i></p> <p>Половой член. Внешняя кожная оболочка удаляется.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ножки корня – оставляются или удаляются; • головка – оставляется или удаляется, • обезжиренный. 	
<p><i>Пищевод – 6182</i></p> <p>Пищевод (Esophagus) представляет собой трубчатый мышечный орган, который проводит пищу из глотки в желудок. Пищевод выстелен слизистой оболочкой, под которой находятся мышцы, проталкивающие проглоченную пищу в желудок.</p>	
<p><i>Мясо пищевода – 6280</i></p> <p>Мякотная часть пищевода от глотки до рубца.</p>	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Селезенка – 6190</i></p> <p>Селезенка обрабатывается путем удаления селезеночных кровеносных сосудов.</p>	
<p><i>Сухожилия – 6200</i></p> <p>Сухожилия получают из говяжьей туши. Они представляют собой поверхностные и глубокие сухожилия сгибателей передних и задних ног с прилегающей фиброзной тканью. Сухожилия могут подготавливаться и описываться как конкретные части скелетно-мышечной системы, например ахиллово сухожилие, сухожилия сгибателей.</p>	
<p><i>Сухожилия сгибателей – 6201</i></p> <p>Сухожилия, представляющие собой поверхностные и глубокие сухожилия сгибателей передних ног с прилегающей фиброзной тканью.</p>	
<p><i>Ахилловы сухожилия – 6202</i></p> <p>Ахилловы сухожилия представляют собой сухожильные структуры из фиброзной соединительной ткани задних ног.</p>	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Сухожилия диафрагмы – 6203</i></p> <p>Сухожилия диафрагмы могут представлять собой желтую эластичную или белую фиброзную соединительную ткань, получаемую при жиловке диафрагмы. Они имеют вид пергамента (полосок). По согласованию они могут также представлять собой неповрежденную крестцово-седалищную связку, плечевое сухожилие и локтевое сухожилие.</p>	
<p><i>Мембрана диафрагмы – 6270</i></p> <p>Мембрана диафрагмы представляет собой фасцию. Мембрана может содержать небольшое количество мышечной ткани или «красного мяса» и прилегающего жира.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • часть мякоти и жировые отложения на краю диафрагмы – удаляются. 	
<p><i>Апоневроз брюшной стенки – 6271</i></p> <p>Апоневроз брюшной стенки представляет собой плотную фиброзную ткань (париетальная выстилка или париетальная брюшина), связанную с тонкой диафрагмой (диафрагма) и/или с толстой диафрагмой (мясистая часть). Апоневроз брюшной стенки может содержать небольшие остатки мышечной ткани и прилегающего жира.</p>	

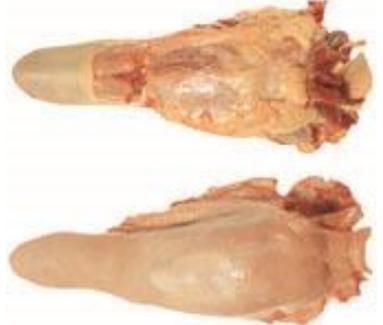
Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Мембрана – 6272</i></p> <p>Мембрана представляет собой оболочку из соединительной ткани, которая образует мешок для мышц или органов. Существуют различные виды мембран, которые имеются в мышечно-скелетной системе туши: внешняя тонкая серозная мембрана (перимизий), которая лишена мышечной поверхности (например, жилованная мякоть пашины, филей), толстая фасциевая мембрана серебристого цвета, которая покрывает несколько групп мышц. К другим отделяемым мембранам относятся париетальная брюшина и плевра.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • получают ли ее с отдельных мышц или групп мышц; • включается ли белая линия живота. 	
<p><i>Выйная связка – 6273</i></p> <p>Выйная связка (ligamentum nuchae) представляет собой значительную часть надостной связки, которая идет вдоль позвоночника, причем она особо выделяется в шейной или грудной частях туши.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • извлекается целиком или отдельными частями; • допустимое количество оставляемого мяса. 	
<p><i>Ноги – 6493</i></p> <p>Ноги, зачищенные от шкуры и волоса, ошпаренные: передние ноги отделяются по суставу между запястьем и лучевой костью, а задние – по суставу между предплюсневой и берцовой костью.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • отпиливаются или разделяются по суставу; • ошпаренные или опаленные. 	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Молочные железы – 6494</i></p> <p>Вымя.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • жир – оставляется или удаляется; • прошедшие тепловую обработку. 	
<p><i>Проходниковый конец – 6495</i></p> <p>Проходниковый конец является общим термином, обозначающим прямую кишку. Он начинается от ободочной кишки и заканчивается в начале анального прохода. По форме он представляет собой широкий мешок, имеющий более толстое мембранное покрытие по сравнению с толстым кишечником.</p>	
<p><i>Тонкий кишечник – 6496</i></p> <p>Включает двенадцатиперстную, тощую и подвздошную кишки.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска); • количество оставляемого жира; • длину кишечника; • удалена ли слизистая оболочка. 	

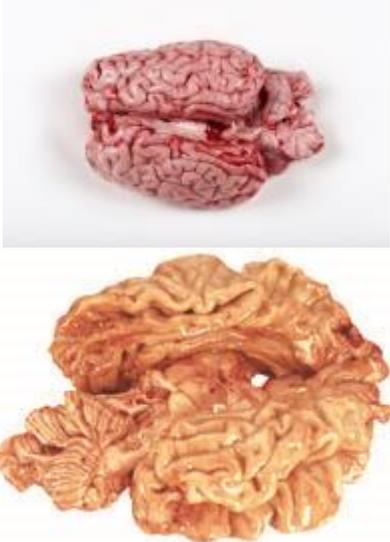
Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Толстый кишечник – 6497</i></p> <p>Включает слепую, ободочную и прямую кишки.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска); • количество оставляемого жира; • длину кишечника; • удалена ли слизистая оболочка. 	
<p><i>Комплект кишок – 6498</i></p> <p>Состоит из толстого и тонкого кишечника.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска); • количество оставляемого жира; • длину кишечника; • удалена ли слизистая оболочка. 	
<p><i>Кровь стабилизированная – 6450</i></p> <p>Кровь стабилизированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.</p>	
<p><i>Кровь дефибринированная – 6451</i></p> <p>Кровь дефибринированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.</p>	

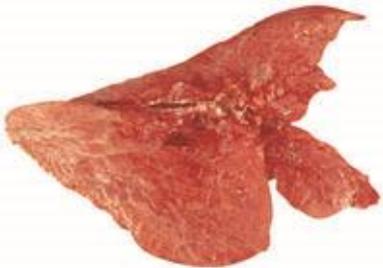
Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><i>Плазма крови – 6452</i></p> <p>Продукт, получаемый из стабилизированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.</p>	
<p><i>Сыворотка крови – 6453</i></p> <p>Продукт, получаемый из дефибринированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.</p>	
<p><i>Постное мясо предстательной железы</i></p> <p>Мышца (мясо) с основания предстательной железы.</p>	
<p><i>Маска телячья</i></p> <p>Маску получают из головы путем удаления всех костей (черепа) одним блоком. Язык удаляется.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • без шерсти. 	
<p><i>Нос</i></p> <p>Ноздревая часть маски.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • с сосочковым краем рта или без него. 	

5.1.2 Мясо крупного рогатого скота (телятина) – код 11

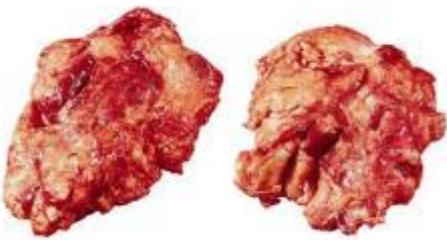
Субпродукты телячьи	Фотография
<p><i>Язык длинно обрезанный – 6500</i></p> <p>Язык длинно обрезанный представляет собой весь орган целиком вместе с корнем; все ветви подъязычной кости, за исключением шилоподъязычной, оставляются. Гортань, надгортанник и первые три кольца трахеи оставляются. Корень обрезается на уровне третьего кольца трахеи; пищевод и глотка полностью удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска); • цвет (белый, черный или пятнистый); • жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы; • приблизительная толщина оставляемого жира; • лимфатические/слюнные железы – удаляются. 	
<p><i>Язык коротко обрезанный – 6510</i></p> <p>Язык коротко обрезанный получают из языка длинно обрезанного (6500) путем его отделения от корня и гортани перед надгортанником и непосредственно за щитовидным хрящом задних ветвей подъязычной кости. Подъязычная кость, за исключением шилоподъязычной ветви, оставляется, а кончик надгортанника удаляется. Основание языка обрезается до «ложного постного мяса» с оставлением приблизительно 10% жира; слюнные железы удаляются, за исключением подъязычных желез.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • лимфатические и слюнные железы – удаляются; • цвет (белый, черный или пятнистый); • жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы. 	

Субпродукты телячьи	Фотография
<p><i>Язык швейцарской разделки – 6520</i></p> <p>Язык швейцарской разделки получают из языка коротко обрезанного (6510) путем удаления жира с ventральной поверхности языка, кончика надгортанника, подъязычной кости, подъязычных слюнных желез и <i>M. mylohyoideus</i> (челюстно-подъязычной мышцы).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • цвет (белый, черный или пятнистый); • жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы. 	
<p><i>Голова – 6620</i></p> <p>Голова телячья цельная; отделяется от туши разрубом по линии атлантозатылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб производится перпендикулярно главной оси шейной части позвоночника).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • зачищенная от волоса после шпарки; • зачищенная от шкуры; • зачищенная от волоса, ошпаренная и обваленная; • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска); • цвет. 	
<p><i>Череп – 6621</i></p> <p>Череп (без нижней челюсти) с мозгами.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска). 	

Субпродукты телячьи	Фотография
<p><i>Мозги – 6570</i></p> <p>Мозги состоят из мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа и отделяются от спинного мозга сразу за кольцевым выступом.</p> <p><i>Мозги зачищенные:</i></p> <p>Мозги целиком, с которых удалены оболочки (наружная оболочка или мембрана) до обнажения мозговой ткани.</p> <p>Указать части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска).</p>	
<p><i>Маска – 6585</i></p> <p>Маску получают из головы путем удаления всех костей (черепа) одним блоком.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • язык – оставляется или удаляется; • свернута в рулет и связана бечевкой или в развернутом виде. 	
<p><i>Щека – 6524</i></p> <p>Щека представляет собой мышечную ткань, которая наряду с периферийной частью рта покрывает внешнюю часть верхней и нижней челюстей. Она тянется от губы вдоль рта до околоушных слюнных желез. Целая щека не включает внешнюю часть губы, однако она включает сосочковый край рта.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • околоушные лимфатические/слюнные железы – оставляются или удаляются; • без сосочкового края рта. 	

Субпродукты телячьи	Фотография
<p><i>Сосочковый край рта (губы) – 6614</i></p> <p>Сосочковый край (губы) получают из щеки (6524) путем его удаления вдоль линии естественного сращения <i>M. masseter</i> (жевательной мышцы) и <i>M. buccinator</i> (щечной мышцы).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • слизистая оболочка – удаляется. 	
<p><i>Ливер – 6624</i></p> <p>Ливер представляет собой печень, сердце, легкие, часть диафрагмы и вилочковую железу как часть трахеи в их естественном соединении.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • толстая диафрагма и селезенка – оставляются или удаляются; • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска); • вилочковая железа – оставляется. 	
<p><i>Легкие – 6582</i></p> <p>Весь орган целиком.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • трахея – удаляется; • легкие – разделяются; • только диафрагмальная доля. 	

Субпродукты телячьи	Фотография
<p><i>Сердце – 6550</i></p> <p>Все сердце целиком, защищенное от кровеносных сосудов в точках их соединения с органом. Кости сердца (ossa cordis) удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none">• ушки предсердия, аорта и легочный ствол – удаляются;• жировой слой в основании сердца – оставляется или удаляется;• незачищенное, кровеносные сосуды и жир – оставляются.	
<p><i>Печень – 6530</i></p> <p>Весь орган целиком, включая хвостовую долю и капсулу.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none">• лимфатические узлы – оставляются или удаляются;• полая вена – удаляется;• связки – удаляются;• цвет;• пленка – удаляется.	

Субпродукты телячьи	Фотография
<p><i>Почки – 6540</i></p> <p>Весь орган целиком; кровеносные сосуды, мочеточник и капсула удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • внешний жир – оставляется или удаляется; • почечный хилус и внутренний жир – оставляются или удаляются. 	 <p>Почки с удаленным внешним жиром</p>  <p>Почки с оставленным внешним жиром</p>
<p><i>Слюнные железы – 6559</i></p> <p>Слюнные железы включают внутреннюю выстилку щеки.</p>	
<p><i>Вилочковая железа (зобная железа) – 6560</i></p> <p>Вилочковая железа (получаемая от молодых самцов и самок), покрытая горловой соединительной тканью вдоль трахеи. Прилегающий жир удаляется.</p> <p>Тело телячьей вилочковой железы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • левая доля вилочковой железы; • правая доля вилочковой железы. 	 <p>Левая доля вилочковой железы</p>  <p>Правая доля вилочковой железы</p>

Субпродукты телячьи	Фотография
<p><i>Хвост – 6561</i></p> <p>Хвост отделяется от туши в точке сочленения крестцового и копчикового позвонков.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • излишний жировой покров – зачищается; • количество позвонков. 	
<p><i>Селезенка – 6580</i></p> <p>Орган удлинненной формы, крепящийся к рубцу; вся соединительная ткань удаляется.</p>	
<p><i>Сухожилия – 6590</i></p> <p>Сухожилия представляют собой поверхностные и глубокие сухожилия сгибателей передних/задних ног с прилегающей фиброзной тканью. Сухожилия могут также подготавливаться из конкретных частей скелетно-мышечной системы.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сухожилия передних или задних ног. 	
<p><i>Тонкая диафрагма – 6610</i></p> <p>Части тонкой диафрагмы получают из мышечной ткани диафрагмы. Белая сухожильная ткань, покрывающая мясо диафрагмы, удаляется.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оставлена ли соединительная ткань. 	

Субпродукты телячьи	Фотография
<p><i>Толстая диафрагма – 6611</i></p> <p>Части толстой диафрагмы получают из поясничного участка диафрагмы. Белая сухожильная ткань, покрывающая мясо диафрагмы, удаляется.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оставлена ли соединительная ткань. 	
<p><i>Ноги – 6622</i></p> <p>Передние ноги отделяются по суставу между запястьем и лучевой костью, а задние – по суставу между предплюсной и берцовой костью. Зачищаются от кожиры или ошпариваются и зачищаются от волоса после шпарки.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • отпиливаются или разделяются по суставу; • целые или резаные; • обваленные. 	
<p><i>Семенники – 6623</i></p> <p>Семенники получают путем удаления придатка (который прилегает к каудальному краю) и удаления канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • белочная оболочка – оставляется или удаляется. 	
<p><i>Пищевод – 6625</i></p> <p>Пищевод (Esophagus) представляет собой трубчатый мышечный орган, который проводит пищу из глотки в желудок. Пищевод выстелен слизистой оболочкой, под которой находятся мышцы, проталкивающие проглоченную пищу в желудок.</p>	

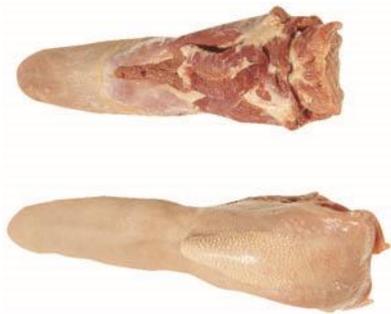
Субпродукты телячьи	Фотография
<p><i>Мясо пищевода – 6613</i></p> <p>Мякотная часть пищевода от глотки до рубца.</p>	
<p><i>Комплект кишок – 6626</i></p> <p>Продукт убоя в виде извлеченного кишечника с брыжейкой.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска); • ошпаренные, очищенные и отвердевшие в результате погружения в кипящую воду; • брыжейка – удаляется. 	
<p><i>Сычуг – 6628</i></p> <p>Сычуг представляет собой четвертый отдел желудка жвачного животного, в котором выделяется желудочный сок; он расположен между книжкой и двенадцатиперстной кишкой. Желудок отделен от двенадцатиперстной кишки пилорическим клапаном, мощным мышечным сфинктером.</p>	
<p><i>Рубец с сеткой – 6629</i></p> <p>Рубец с сеткой, ошпаренный, вскрытый и очищенный для удаления эпителия.</p>	

Субпродукты телячьи	Фотография
<p><i>Складки рубца – 6632</i></p> <p>Складки рубца получают из рубца с сеткой (6629); их удаляют целиком куском. Отложения поверхностного жира удаляются.</p>	
<p><i>Сетка – 6633</i></p> <p>Сетку или второй отдел желудка жвачного животного получают из рубца (6629), темный внутренний слой удаляется. Сетка поступает в продажу сырой или ошпаренной и бланшированной.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ошпаренная и/или ошпаренная и бланшированная; • в естественной форме или резанная. 	
<p><i>Книжка – 6634</i></p> <p>Книжка представляет собой третий отдел желудка жвачного животного, состоящий из тонких мышечных складок (листочков); она находится между сычугом и сеткой.</p>	
<p><i>Кровь стабилизированная – 6640</i></p> <p>Кровь стабилизированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.</p>	
<p><i>Кровь дефибринированная – 6641</i></p> <p>Кровь дефибринированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.</p>	

Субпродукты телячьи	Фотография
<p><i>Плазма крови – 6642</i></p> <p>Продукт, получаемый из стабилизированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.</p>	
<p><i>Сыворотка крови – 6643</i></p> <p>Продукт, получаемый из дефибринированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.</p>	

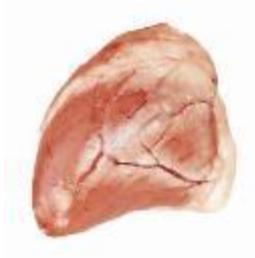
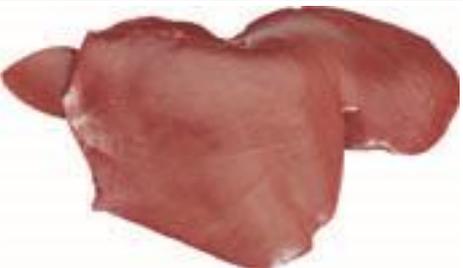
5.1.3 Баранина – код 40/Козлятина – код 50

Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<p><i>Язык длинно обрезанный – 7000</i></p> <p>Язык длинно обрезанный представляет собой весь орган целиком вместе с корнем; все ветви подъязычной кости, за исключением шилоподъязычной, оставляются. Гортань, надгортанник и первые три кольца трахеи оставляются. Корень обрезается на уровне третьего кольца трахеи; пищевод и глотка полностью удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска); • приблизительная толщина оставляемого жира; • лимфатические/слюнные железы – удаляются. 	

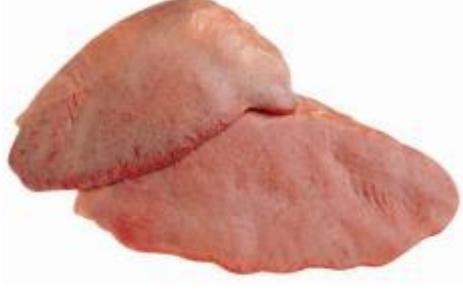
Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<p><i>Язык коротко обрезанный – 7010</i></p> <p>Язык коротко обрезанный получают путем его отделения от корня и гортани перед надгортанником и непосредственно за щитовидным хрящом задних ветвей подъязычной кости. Кончик надгортанника удаляется.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • лимфатические и слюнные железы – удаляются. 	
<p><i>Язык швейцарской разделки – 7015</i></p> <p>Язык швейцарской разделки получают из языка длинно обрезанного (7000) путем удаления части языка, остающейся после удаления подъязычной кости со всеми ветвями и большей части прилегающего жира. Мышечная часть, образующая корень и мышцы основания, удаляется, в результате чего получают обваленный зачищенный язык, состоящий исключительно из мышечной ткани, которая приблизительно на 95% является постной.</p>	
<p><i>Голова – 7150</i></p> <p>Голова баранья цельная; отделяется от туши разрубом по линии атлантозатылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб производится перпендикулярно главной оси шейной части позвоночника).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • шкура – оставляется/удаляется; • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска). 	

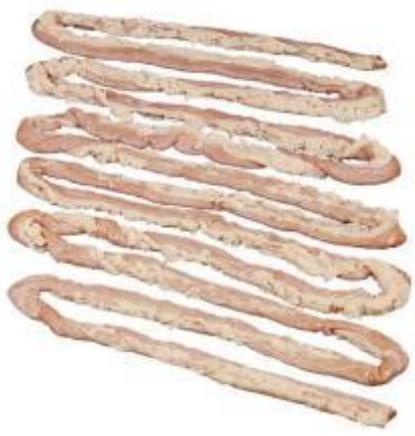
Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<p><i>Череп – 7151</i></p> <p>Череп (без нижней челюсти) с мозгами.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска). 	
<p><i>Мозги – 7070</i></p> <p>Мозги состоят из (мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа) и отделяются от спинного мозга сразу за кольцевым выступом.</p> <p><i>Мозги зачищенные:</i></p> <p>Мозги целиком, с которых удалены оболочки (наружная оболочка или мембрана) до обнажения мозговой ткани.</p> <p>Указать части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска).</p>	 <p data-bbox="1107 967 1187 994">Мозги</p>  <p data-bbox="1027 1272 1267 1299">Мозги зачищенные</p>
<p><i>Щека – 7028</i></p> <p>Щека представляет собой мышечную ткань, которая наряду с периферийной частью рта покрывает внешнюю часть верхней и нижней челюстей. Она тянется от губы вдоль рта до околоушных слюнных желез. Целая щека не включает внешнюю часть губы, однако она включает сосочковый край рта.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • околоушные лимфатические/слюнные железы – оставляются или удаляются; • без сосочкового края рта. 	

Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<p><i>Мясо головы – 7110</i></p> <p>Мясо головы получают с головы, оно включает любое или все мясо, удаляемое с черепа или нижней челюсти, исключая конусовидные сосочки. Мясо головы не должно содержать лимфатических узлов, слюнных желез, мышц или обрести с языка или шеи.</p>	
<p><i>Ливер – 7140</i></p> <p>Ливер представляет собой печень, сердце, легкие, трахею и часть диафрагмы в их естественном соединении.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска); • толстая диафрагма – оставляется; • селезенка – оставляется; • вилочковая железа – оставляется или удаляется. 	
<p><i>Сердце и легкие – 7141</i></p> <p>Легкие с прикрепленным сердцем и частью пищевода; продукт может также включать левую долю вилочковой железы.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • дополнительная зачистка для удаления прикрепленных органов. 	

Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<p><i>Сердце – 7050</i></p> <p>Все сердце целиком, зачищенное от кровеносных сосудов в точках их соединения с органом.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ушки предсердия, аорта и легочный ствол – удаляются; • жировой слой в основании сердца – оставляется или удаляется; • незачищенное, кровеносные сосуды и жир – оставляются. 	
<p><i>Легкие – 7100</i></p> <p>Весь орган целиком.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • трахея – удаляется; • легкие – разделяются; • только диафрагмальная доля. 	
<p><i>Печень – 7030</i></p> <p>Весь орган целиком, включая хвостовую долю и капсулу.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • лимфатические узлы – оставляются или удаляются; • полая вена – удаляется; • связки – удаляются. 	

Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<p><i>Почки – 7040</i></p> <p>Весь орган целиком; кровеносные сосуды, мочеточник и капсула удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none">• внешний жир – оставляется или удаляется;• почечный хилус и внутренний жир – оставляются или удаляются.	
<p><i>Вилочковая железа (зобная железа) – 7060</i></p> <p>Вилочковая железа, извлекаемая из шейной и сердечной областей молодых животных. Прилегающий жир удаляется.</p>	

Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<p><i>Рубец – 7080</i></p> <p>Рубец сырой, промытый и не ошпаренный, с темной оболочкой. Внешняя поверхность зачищается от отложений жира.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сетка – оставляется или удаляется; • соленый. <p><i>Рубец бланшированный:</i></p> <p>Если рубец подлежит последующей обработке, он должен подвергнуться бланшированию и отвердеть (промывка в горячей воде и очистка).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • с сеткой или без сетки; • был ли удален жир, был ли надрезан канатик; • производилось ли обезжиривание при температуре воды в 80 °С; • как производилось охлаждение: в воде или в холодильных камерах; • замораживалась ли продукция на следующий день после изготовления; • цвет является натуральным или он стал более светлым. 	 <p style="text-align: center;">Рубец сырой</p> <p style="text-align: center;">Рубец бланшированный</p>
<p><i>Селезенка – 7090</i></p> <p>Орган удлиненной формы, крепящийся к рубцу; вся соединительная ткань удаляется.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска). 	

Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<p><i>Сухожилия – 7091</i></p> <p>Сухожилия представляют собой поверхностные и глубокие сухожилия сгибателей передних/задних ног с прилегающей фиброзной тканью. Сухожилия могут также подготавливаться из конкретных частей скелетно-мышечной системы.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сухожилия передних или задних ног. 	
<p><i>Семенники – 7130</i></p> <p>Семенники получают путем удаления придатка (который прилегает к каудальному краю) и удаления канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • белочная оболочка – оставляется или удаляется. 	
<p><i>Комплект кишок – 7485</i></p> <p>Состоит из толстого и тонкого кишечников.</p>	
<p><i>Черевы – 7486</i></p> <p>Тонкий кишечник.</p>	

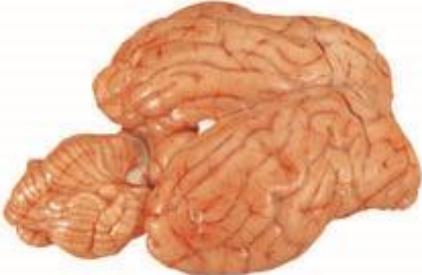
Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<p><i>Синюга – 7487</i></p> <p>Часть толстого кишечника, соответствующая слепой кишке.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска); • количество оставляемого жира; • длина кишки; • слизистая оболочка – удаляется. 	
<p><i>Ноги – 7495</i></p> <p>Ноги, зачищенные от шкуры и волоса, ошпаренные; передние ноги отделяются по суставу между запястьем и лучевой костью, а задние – по суставу между предплюсной и берцовой костью.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • отпиливаются или разделяются по суставу. 	
<p><i>Кровь стабилизированная – 7470</i></p> <p>Кровь стабилизированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.</p>	
<p><i>Кровь дефибринированная – 7471</i></p> <p>Кровь дефибринированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.</p>	

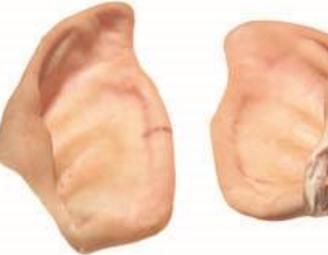
Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<p><i>Плазма крови – 7472</i></p> <p>Продукт, получаемый из стабилизированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.</p>	
<p><i>Сыворотка крови – 7473</i></p> <p>Продукт, получаемый из дефибринированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.</p>	

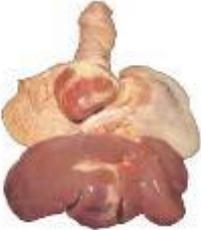
5.1.4 Свинина – код 30

Субпродукты свиные	Фотография
<p><i>Язык коротко обрезанный – 7500</i></p> <p>Язык коротко обрезанный представляет собой часть языка, остающуюся после удаления шилоподъязычной ветви подъязычной кости, гортани и надгортанника. Корень отрезается по прямой линии за ветвями подъязычной кости. В результате трахея и корень удаляются, но ветви подъязычной кости остаются в языке. Слизистая оболочка между надгортанником и языком оставляется.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • лимфатические/слюнные железы – удаляются. 	

Субпродукты свиные	Фотография
<p><i>Язык швейцарской разделки – 7501</i></p> <p>Язык швейцарской разделки представляет собой часть языка, остающуюся после удаления подъязычной кости со всеми ветвями и большей части прилегающего жира. Основание мышц корня удаляется, в результате чего получают обваленный зачищенный язык.</p>	
<p><i>Язык длинно обрезанный – 7502</i></p> <p>Язык длинно обрезанный представляет собой весь орган целиком вместе с корнем; все ветви подъязычной кости, за исключением шилоподъязычной, оставляются. Гортань, надгортанник и первые три кольца трахеи оставляются. Корень обрезается на уровне третьего кольца трахеи; пищевод и глотка полностью удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приблизительная толщина оставляемого жира; • лимфатические/слюнные железы – удаляются. 	
<p><i>Подъязычное мясо – 7609</i></p> <p>Подъязычное мясо представляет собой постное мясо, получаемое при обрезке языка (особенно языка коротко обрезанного).</p>	

Субпродукты свиные	Фотография
<p><i>Щека – 7650</i></p> <p>Щека представляет собой мышечную ткань, которая наряду с периферийной частью рта покрывает внешнюю часть верхней и нижней челюстей. Она тянется от губы вдоль рта до околоушных слюнных желез. Целая щека не включает внешнюю часть губы, однако она включает сосочковый край рта.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • околоушные лимфатические/слюнные железы – оставляются или удаляются; • внешний жир – удаляется. 	
<p><i>Голова – 7549</i></p> <p>Голова цельная без кожи; отделяется от туши разрубом по линии атлантозатылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб производится перпендикулярно главной оси шейной части позвоночника).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • щековина – удаляется; • наличие языка, щек, ушей; • шкура – удаляется или оставляется. 	
<p><i>Мозги – 7550</i></p> <p>Мозги состоят из (мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа) и отделяются от спинного мозга сразу за кольцевым выступом. Мозговые оболочки оставляются.</p>	

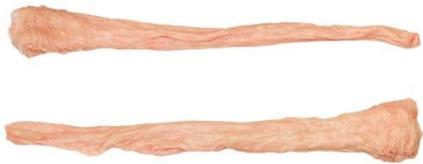
Субпродукты свиные	Фотография
<p><i>Маска – 7585</i></p> <p>Маску получают из головы путем удаления всех костей (черепа) одним блоком. Язык удаляется.</p>	
<p><i>Виски – 7586</i></p> <p>Височные мышцы без шкуры.</p>	
<p><i>Уши – 7692</i></p> <p>Наружные уши и хрящи (щитовидный хрящ и хрящ ушной раковины); шерсть и волос удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • целые; • квадратно обрезанные. 	
<p><i>Нос – 7693</i></p> <p>Носовой хрящ.</p>	
<p><i>Губы – 7587</i></p> <p>Губы получают из щеки с сосочковым краем рта; они представляют собой часть с конусовидными сосочками.</p>	

Субпродукты свиные	Фотография
<p><i>Ливер – 7525</i></p> <p>Ливер представляет собой печень, сердце, легкие, трахею и часть диафрагмы в их естественном соединении.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • толстая диафрагма – оставляется; • селезенка – оставляется; • вилочковая железа – оставляется. 	
<p><i>Сердце и легкие – 7524</i></p> <p>Сердце с легкими и частью пищевода.</p>	
<p><i>Сердце – 7540</i></p> <p>Все сердце целиком, защищенное от кровеносных сосудов в точках их соединения с органом.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ушки предсердия, аорта и легочный ствол – удаляются; • жировой слой в основании сердца – оставляется или удаляется; • не защищенное, кровеносные сосуды и жир – оставляются. 	
<p><i>Легкие – 7526</i></p> <p>Весь орган целиком.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • трахея – удаляется; • легкие – разделяются; • только диафрагмальная доля. 	

Субпродукты свиные	Фотография
<p><i>Трахея – 7528</i></p> <p>Трахею часто называют дыхательным горлом. Она является частью дыхательной системы животного. Трахея отделяется от основания гортани. Она тянется до легких, где она разделяется на три части. Трахея состоит из ряда хрящевых колец, мышечной и соединительной ткани и слизистой оболочки.</p>	
<p><i>Печень – 7520</i></p> <p>Весь орган целиком, включая хвостовую долю и капсулу.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • лимфатические узлы – оставляются или удаляются; • полая вена – удаляется; • связки – удаляются. 	
<p><i>Почки – 7530</i></p> <p>Весь орган целиком; кровеносные сосуды, мочеточник и капсула удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • внешний жир – оставляется или удаляется; • почечный хилус и внутренний жир – оставляются или удаляются. 	
<p><i>Толстая диафрагма – 7541</i></p> <p>Поясничный участок диафрагмы, жир и соединительная ткань удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оставлена ли соединительная ткань. 	

Субпродукты свиные	Фотография
<p><i>Тонкая диафрагма – 7542</i></p> <p>Мясистая периферическая часть диафрагмы, жир и соединительная ткань удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оставлена ли соединительная ткань. 	
<p><i>Диафрагма – 7543</i></p> <p>Вся диафрагма (тонкая и толстая). Жир и соединительная ткань оставляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • жир и соединительная ткань – удаляются; • сухожильная ткань – удаляется. 	
<p><i>Хвост – 7510</i></p> <p>Свиной хвост отделяется от туши таким образом, чтобы на ней оставались два–четыре хвостовых позвонка. Он зачищается от избыточного жира и шкуры в основании (месте крепления к туше).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • зачищен – хвостовые позвонки удаляются; • хвостовые позвонки и соединительная ткань – оставляются. 	
<p><i>Семенники – 7515</i></p> <p>Семенники получают путем удаления придатка (который прилегает к каудальному краю) и удаления канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • белочная оболочка – оставляется или удаляется. 	

Субпродукты свиные	Фотография
<p><i>Пищевод – 7527</i></p> <p>Пищевод (Esophagus) представляет собой трубчатый мышечный орган, который проводит пищу из глотки в желудок. Пищевод выстелен слизистой оболочкой, под которой находятся мышцы, проталкивающие проглоченную пищу в желудок.</p>	
<p><i>Желудок – 7560</i></p> <p>Желудок (сырой), промытый, неошпаренный.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • целый желудок, вывернутый наружу, промытый, зачищенный и ошпаренный. Спецификации в отношении шпарки: продолжительность, температура и пищевые добавки, добавляемые в воду. Бланшированный и отвердевший: отвердевший в результате погружения на несколько минут в кипящую воду (при температуре 100 °C). 	
<p><i>Слизистая (пепсиновая) оболочка желудка – 7561</i></p> <p>Тонкая выстилка, покрывающая часть свиного желудка. Имеет темно-красный цвет. По своим характеристикам схожа с сеткой желудка жвачных животных. Этот продукт обычно заготавливается только в промытом виде.</p>	
<p><i>Желудок, разрезанный в виде бабочки – 7570</i></p> <p>Целый желудок, разрезанный в виде бабочки, промытый и зачищенный, но не ошпаренный.</p>	
<p><i>Черевы (тонкий кишечник) – 7571</i></p> <p>Располагаются между привратником желудка и слепой кишкой. Включают двенадцатиперстную, тощую и подвздошную кишки.</p>	

Субпродукты свиные	Фотография
<p><i>Комплект кишок – 7572</i></p> <p>Часть пищеварительной системы, включающая тонкий кишечник, слепую кишку и толстый кишечник.</p>	
<p><i>Кудрявка (толстый кишечник) – 7573</i></p> <p>Располагается между слепой и прямой кишками и состоит из двух частей: восходящей и нисходящей ободочных кишок.</p>	
<p><i>Глухарка – 7574</i></p> <p>Часть толстого и тонкого кишечника, соответствующая слепой кишке.</p>	
<p><i>Восходящая ободочная кишка – 7575</i></p> <p>Верхняя (восходящая) часть ободочной кишки.</p>	
<p><i>Поперечная ободочная кишка – 7576</i></p> <p>Прямая или дорсально-поясничная часть ободочной кишки.</p>	
<p><i>Гузенка – 7577</i></p> <p>Часть кишечника, соответствующая прямой кишке.</p>	

Субпродукты свиные	Фотография
<p><i>Проходник – 7578</i> Часть кишечника, соответствующая анусу или концу прямой кишки.</p>	
<p><i>Брыжейка – 7579</i> Брыжейка.</p>	
<p><i>Мочевой пузырь – 7580</i> Весь орган целиком.</p>	
<p><i>Матка – 7581</i> Весь орган целиком.</p>	

Субпродукты свиные	Фотография
<p><i>Яичники – 7582</i></p> <p>Яичники представляют собой половые железы самки животного, которые прилегают к дальней оконечности матки. Они имеют округлую форму и составляют в диаметре приблизительно 2,5 см.</p>	
<p><i>Селезенка – 7600</i></p> <p>Орган удлинённой формы, крепящийся к рубцу; вся соединительная ткань удаляется.</p>	
<p><i>Вилочковая железа (зобная железа) – 7670</i></p> <p>Вилочковая железа (получаемая от молодых самцов и самок), покрытая горловой соединительной тканью вдоль трахеи. Прилегающий жир удаляется.</p>	
<p><i>Слюнные железы – 7671</i></p> <p>Слюнные железы включают внутреннюю выстилку щеки.</p>	
<p><i>Поджелудочная железа – 7672</i></p> <p>Поджелудочная железа расположена у задней стенки печени и близко от петли двенадцатиперстной кишки, в которую входит проток поджелудочной железы.</p> <p>Поджелудочная железа является дольчатым органом, который имеет бледный цвет и близко напоминает слюнную железу.</p>	

Субпродукты свиные	Фотография
<p><i>Кости – 7679</i></p> <p>Кости ног (femur) – кости ног представляют собой длинные кости задних ног и содержат большое количество костного мозга.</p> <p>Плечевые кости (humerus) – плечевые кости представляют собой длинные кости плеча и содержат большое количество костного мозга.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • только кости ног; • только плечевые кости. 	
<p><i>Шейные позвонки – 7681</i></p> <p>Шейные позвонки получают из туши; они состоят из семи шейных позвонков и прилегающего мяса, остающегося после обвалки. Шейные позвонки могут подготавливаться с передними ребрами (четырьмя ребрами) и с сохранением до четырех грудных позвонков.</p>	
<p><i>Сухожилия диафрагмы – 7684</i></p> <p>Сухожилия диафрагмы представляют собой соединительную ткань, которая прикрепляет мышцы диафрагмы к внутренней стенке брюшной полости. Они состоят из желтой эластичной или белой фиброзной соединительной ткани и имеют вид пергаментя (полосок).</p>	
<p><i>Свиная шкура – 7690</i></p> <p>Шкуру получают со свиных туш или полутуш, при этом она может представлять собой шкуру, которая была удалена с любого или всех сортовых отрубов.</p>	

Субпродукты свиные	Фотография
<p><i>Ушные хрящи – 7694</i> Щитовидный хрящ и хрящ ушной раковины.</p>	
<p><i>Сальник – 7695</i> Epiplon или большой сальник.</p>	
<p><i>Абдоминальный жир – 7696</i> Абдоминальный жир.</p>	
<p><i>Шпик с пашины – 7697</i> Жир, который покрывает пашину на участке, прилегающем к тазобедренной части.</p>	
<p><i>Кровь стабилизированная – 7674</i> Кровь стабилизированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.</p>	
<p><i>Кровь дефибринированная – 7675</i> Кровь дефибринированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.</p>	

Субпродукты свиные	Фотография
<p><i>Плазма крови – 7676</i></p> <p>Продукт, получаемый из стабилизированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.</p>	
<p><i>Сыворотка крови – 7677</i></p> <p>Продукт, получаемый из дефибринированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.</p>	
<p><i>Шпик хребтовой – 7583</i></p> <p>Слой свиного жира, снимаемый со спинно-поясничной части свиной туши, со шкурой или без нее.</p>	
<p><i>Передние ноги – 4175</i></p> <p>Передние ноги получают из передней четвертины (позиция 4021) путем их отсечения от последней по запястному суставу. Передние ноги должны быть практически без щетины и ее корней. Шкура оставляется.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • шкура удаляется. 	
<p><i>Задние ноги – 4176</i></p> <p>Задние ноги получают путем их отсечения от голяшек по предплюсневому суставу. Шкура оставляется.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • шкура удаляется. 	