



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2004/4*
3 March 2004

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества

Специализированная секция по разработке
стандартов на мясо

Тринадцатая сессия, 19-22 апреля 2004 года, Женева

СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА КУРИНЫЕ ТУШКИ И ЧАСТИ

Глава 6: Описания частей/отрубов

Примечание секретариата: Настоящий документ содержит главу 6 Стандарта ЕЭК ООН на куриные тушки и части. В нем воспроизводится только текст. Фотографии будут включены в окончательную типографскую версию стандарта.

* Переиздано по техническим причинам.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА КУРИНЫЕ ТУШКИ И ЧАСТИ

6. ОПИСАНИЯ ТУШЕК И ЧАСТЕЙ

6.1 Многоязычный указатель продуктов

Русский	Номер	Стр.	Английский	Французский
Тушка	0101		Whole Bird	Poulet entier
Тушка без потрохов	0102		Whole Bird w/out Giblets (W.O.G.)	Poulet entier sans abats
Тушка без костей, крыльев и потрохов	0103		Boneless Whole Bird w/out Wings & Giblets	Poulet entier désossé, sans abats ni ailes
Тушка без потрохов с длинновырезанными голеньями	0104		W.O.G. w/ Long-Cut Drumsticks	Poulet entier sans abats avec pilons coupe longue
Тушка без потрохов с половиной шейки	0105		W.O.G. w/ Half Neck	Poulet entier sans abats avec demi-cou
Тушка без потрохов с цельной шейкой	0106		W.O.G. w/ Whole Neck	Poulet entier sans abats avec cou entier
Тушка без потрохов с головой	0107		W.O.G. w/ Head	Poulet entier sans abats avec tête
Тушка без потрохов с головой и плюснами ног	0108		W.O.G. w/ Head & Feet	Poulet entier sans abats avec tête et pattes
Половинки (разрезанная тушка)	0201		2-Piece Cut-Up (Split Bird)	Découpé en deux (demi-poulet)
Разделка на четыре части (четверти)	0202		4-Piece Cut-Up (Quartered Bird)	Découpé en quatre (quart de poulet)
Разделка на шесть частей	0203		6-Piece Cut-Up	Découpé en six
Разделка на восемь частей, традиционная	0204		8-Piece Cut-Up, Traditional	Découpé en huit, mode traditionnel
Разделка на восемь частей, нетрадиционная	0205		8-Piece Cut-Up, Non- Traditional	Découpé en huit, mode non traditionnel
Разделка на девять частей, традиционная	0206		9-Piece Cut-Up, Traditional	Découpé en neuf, mode traditionnel
Разделка на девять частей, "Кантри"	0207		9-Piece Cut-Up, Country-Cut	Découpé en neuf, mode rustique
Разделка на десять частей	0208		10-Piece Cut-Up	Découpé en dix
Передняя полутушка	0301		Front Half	Moitié antérieure
Передняя полутушка без крыльев (полная грудка и прилегающая часть спинки)	0302		Front Half w/out Wings (Whole Breast with Back)	Moitié antérieure sans ailes (poitrine entière avec dos)
Задняя полутушка	0401		Back Half	Moitié postérieure
Задняя полутушка без гузки	0402		Back Half w/out Tail	Moitié postérieure sans croupion
Грудинная четверть	0501		Breast Quarter	Quart antérieur

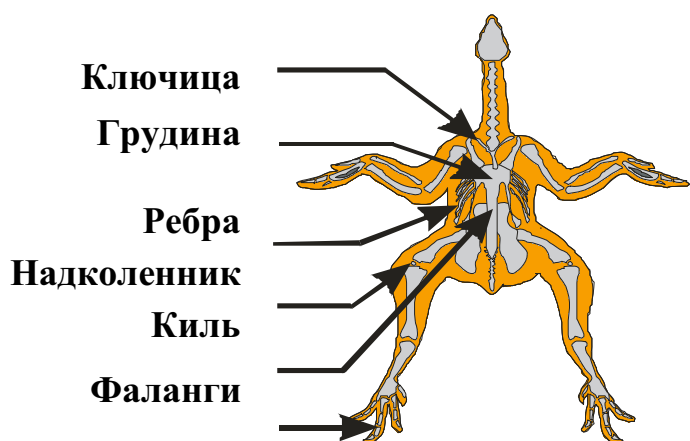
Русский	Номер	Стр.	Английский	Французский
Половина грудки с крылом и частью спинки	0502		Split Breast w/Back Portion	Quart antérieur sans aile
Целая грудка с ребрами и мясистой частью	0601		Whole Breast w/Ribs & Tenderloins	Poitrine entière avec côtes et filets
Цельная грудка, не обваленная, с ребрами и крыльями	0602		Bone-in Whole Breast w/ Ribs and Wings	Poitrine entière non désossée avec côtes et ailes
Обваленная цельная грудка с реберным мясом без мясистой части	0603		Boneless Whole Breast w/ Rib Meat, w/out Tenderloins	Poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets
Обваленная цельная грудка с мясистой частью	0604		Boneless Whole Breast w/ Tenderloins	Poitrine entière désossée avec filets
Обваленная цельная грудка без мясистой части	0605		Boneless Whole Breast w/out Tenderloins	Poitrine entière désossée sans filets
Необваленная разделанная грудка с ребрами	0701		Bone-in Split Breast w/ Ribs	Moitié de poitrine non désossée avec côtes
Необваленная разделанная грудка с ребрами и крылом	0702		Bone-in Split Breast w/ Ribs & Wing	Moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile
Обваленная разделанная грудка без реберного мяса	0704		Boneless Split Breast w/out Rib Meat	Moitié de poitrine désossée sans viande de côtes
Частично обваленная разделанная грудка с реберным мясом и локтевым суставом	0705		Partially Boneless Split Breast w/ Rib Meat & 1 st Wing Segment	Moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d'aile
Мясистая часть (мягкое, мелкое филе)	0801		Inner Fillet (Tender, Small Fillet)	Filet
Мясистая часть с обрезанным сухожилием	0802		Inner Filler w/Tendon Tip Off	Filet avec tendon sectionné
Ножка с задней частью (окорочек)	0901		Leg w/ Back Portion (Leg Quarter)	Quart cuisse
Ножка с задней частью без гузки (окорочек без гузки)	0902		Leg w/ Back Portion w/out Tail (Leg Quarter w/out Tail)	Quart cuisse sans croupion
Ножка с задней частью без гузки или брюшного жира	0903		Leg w/ Back Portion w/out Tail or Abdominal Fat	Quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale
Длинновырезанная голень и часть бедра со спинкой	0904		Long-Cut Drumstick & Thigh Portion w/Back	Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos
Цельная ножка	1001		Whole Leg (Short-Cut Leg)	Cuisse entière
Цельная ножка с брюшным жиром	1002		Whole Leg w/ Abdominal Fat	Cuisse entière avec graisse abdominale
Цельная ножка, длиннорезанная	1003		Whole Leg, Long-Cut	Cuisse entière coupe longue
Цельная ножка с надрезом бедра/голени	1004		Whole Leg, w/ Thigh/Drumstick Incision (Short-Cut Sujiire)	Cuisse entière avec incision du haut de cuisse et du pilon

Русский	Номер	Стр.	Английский	Французский
Цельная ножка, длиннорезанная, с надрезом бедр/голени	1005		Whole Leg, Long-Cut, w/ Thigh/Drumstick Incision (Long-Cut Sujiire)	Cuisse entière coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon
Бедро	1101		Thigh	Haut de cuisse
Необваленное бедро с частью спинки	1102		Bone-in Thigh w/ Back Portion (Thigh Quarter)	Haut de cuisse non désossé avec partie de dos
Обваленное бедро, жилованное	1103		Boneless Thigh, Trimmed	Haut de cuisse désossé paré
Обваленное бедро квадратной формы	1104		Boneless Thigh, Squared	Haut de cuisse désossé découpé en carré
Обваленное бедро, жилованное и квадратной формы	1105		Boneless Thigh, Trimmed & Squared	Haut de cuisse désossé paré et découpé en carré
Голень	1201		Drumstick	Pilon
Кососрезанная голень	1202		Slant-Cut Drumstick	Pilon coupe oblique
Цельное крыло	1301		Whole Wing	Aile entière
Соединенные плечевая и локтевая части крыла	1302		1 st & 2 nd Segment Wing (V- Wing)	Premier et deuxième segments d'aile
Соединенные локтевая и тонкая части крыла	1303		2 nd & 3 rd Segment Wing (2- Joint Wing)	Deuxième et troisième segments d'aile
Плечевая часть крыла	1304		1 st Segment Wing (Wing Drummette)	Premier segment d'aile
Локтевая часть крыла	1305		2 nd Segment Wing (Wing Flat)	Deuxième segment d'aile
Тонкая часть крыла	1306		3 rd Segment Wing (Wing Tip)	Troisième segment d'aile
Плечевые и тонкие части крыла	1307		1 st Segment & 2 nd Segment Wings	Premiers et deuxièmes segments d'aile (séparés)
Крылья со спинкой	1308		Wings w/ Back Attached	Ailes avec dos attaché
Обваленная нижняя часть спинки	1401		Stripped Lower Back	Bas de dos dépouillé
Нижняя часть спинки	1402		Lower Back	Bas de dos
Верхняя часть спинки	1403		Upper Back	Haut de dos
Цельная спинка	1404		Whole Back	Dos entier
Гузка	1501		Tail	Croupion
Шейка	1601		Neck	Cou
Голова	1701		Head	Tête
Обработанные плюсны ног	1801		Processed Paws	Parties inférieures de pattes préparées
Обработанные лапки	1802		Processed Feet	Pattes préparées
Необработанные плюсны ног	1803		Unprocessed Paws	Parties inférieures de pattes non préparées
Необработанные лапки	1804		Unprocessed Feet	Pattes non préparées
Мускульные желудки в механической разделке	1901		Gizzards, Mechanically Cut	Gésiers, coupe mécanique

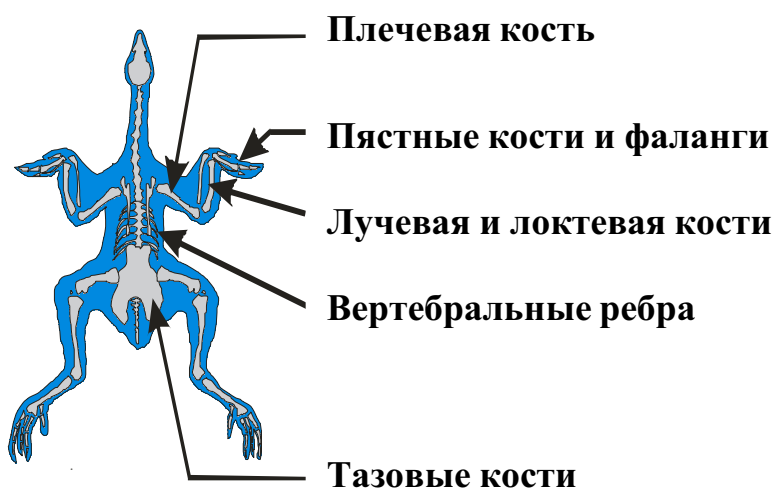
Русский	Номер	Стр.	Английский	Французский
Мускульные желудки в горизонтальной разделке	1902		Gizzards, Butterfly-Cut	Gésiers, coupe en papillon
Мускульные желудки в вертикальной разделке	1903		Gizzards, V-Style Cut	Gésiers, coupe en V
Печенка	2001		Livers	Foies
Сердце, без вершины	2101		Hearts, Cap Off	Cœurs, sans «coiffe»
Сердце, с вершиной	2102		Hearts, Cap On	Cœurs, avec «coiffe»
Яичники	2201		Testes (Fries, Testicles)	Testicules
Кожа грудки	2301		Breast Skin	Peau de poitrine
Кожа бедра/ноги	2302		Thigh/Leg Skin	Peau de haut de cuisse/cuisse
Кожа тушки	2303		Body Skin	Peau de corps
Брюшной жир (почечный жир)	2401		Abdominal Fat (Leaf Fat)	Graisse abdominale
Набор из двух продуктов	4001		2-Product Combinations	Combinaison de deux produits
Набор из трех продуктов	4002		3-Product Combinations	Combinaison de trois produits
Набор из четырех продуктов	4003		4-Product Combinations	Combinaison de quatre produits

6.2 Пояснения к диаграмме скелета цыпленка

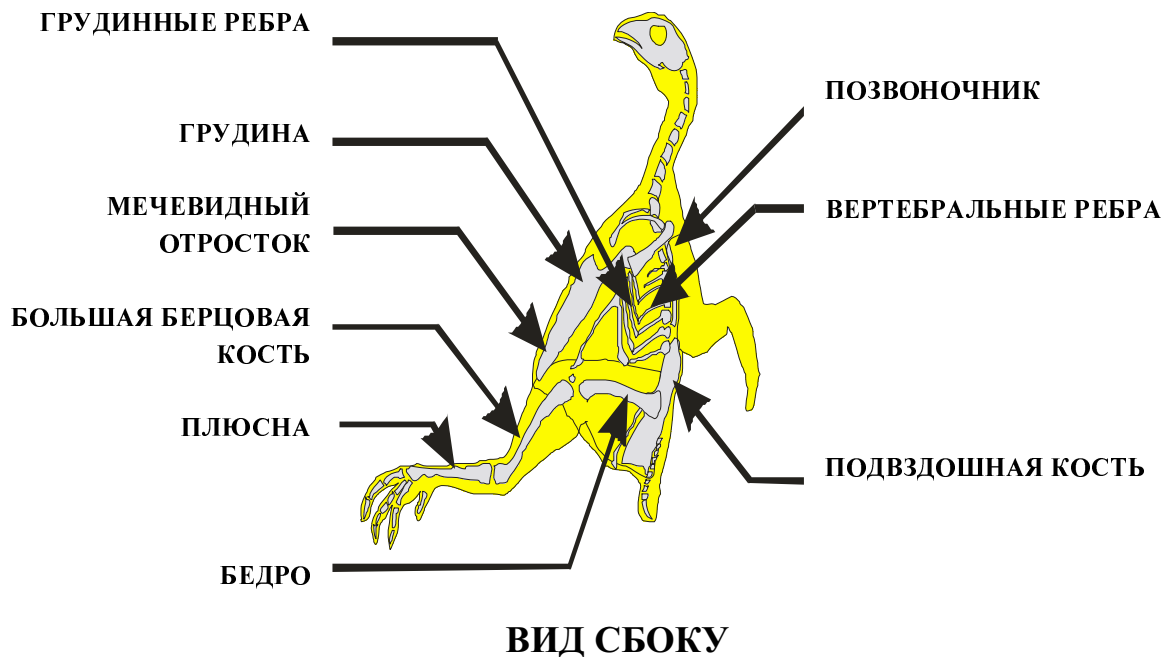
Две из трех приведенных ниже диаграмм скелета цельного цыпленка иллюстрируют состав каждого продукта из куриного мяса. На приведенных трех диаграммах показаны основные кости цыпленка с видом со спины или сзади (синим цветом), с видом со стороны живота или груди (оранжевым цветом) и с видом сбоку (желтым цветом). Заштрихованные части диаграмм конкретного продукта представляют часть или мускулы цыпленка, включенные в этот продукт.



ВИД СО СТОРОНЫ ЖИВОТА



ВИД СО СПИНЫ



6.3 Части куриного мяса

ЦЫПЛЕНОК - ТУШКА

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

70101-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

70101-12 С костями, без кожи

70101-21 Без костей, с кожей, цвет не определяется

70101-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ

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

- 70102-11 С костями, с кожей, цвет не определяется
- 70102-12 С костями, без кожи
- 70102-21 Без костей, с кожей, цвет не определяется
- 70102-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - ОБВАЛЕННАЯ ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ ИЛИ КРЫЛЬЕВ

"Обваленная тушка без потрохов или крыльев" состоит из цельной тушки с грудкой, бедрами и мясом голени. Голова, крылья, плюсны ног и копчиковая железа и гузка удаляются.

- 70103-21 Без костей, с кожей, цвет не определяется
- 70103-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ, С ДЛИННОВЫРЕЗАННЫМИ ГОЛЕНЯМИ

"Тушка без потрохов, с длинновырезанными голеньями" состоит из цельной тушки со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир. Голова и лапки удаляются, а гузка может присутствовать, или отсутствовать.

- 70104-11 С костями, с кожей, цвет не определяется
- 70104-12 С костями, без кожи
- 70104-21 Без костей, с кожей, цвет не определяется
- 70104-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ С ПОЛОВИНОЙ ШЕЙКИ

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

- 70105-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ С ЦЕЛЬНОЙ ШЕЙКОЙ

"Тушка без потрохов с цельной шейкой" состоит из тушки с шейкой и всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир. Голова и

плюсны ног удаляются, а копчиковая железа и гузка могут как присутствовать, так и отсутствовать.

70106-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ С ГОЛОВОЙ

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

70107-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ С ГОЛОВОЙ И ПЛЮСНАМИ НОГ

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

70108-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ПОЛОВИНКИ

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

70201-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - РАЗДЕЛКА НА ЧЕТЫРЕ ЧАСТИ (ЧЕТВЕРТИ)

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

отсутствовать. Индивидуальные части могут как являться, так и не являться частями одной птицы.

70202-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - РАЗДЕЛКА НА ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ

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

70203-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - РАЗДЕЛКА НА ВОСЕМЬ ЧАСТЕЙ, ТРАДИЦИОННАЯ

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

70204-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – РАЗДЕЛКА НА ВОСЕМЬ ЧАСТЕЙ, НЕТРАДИЦИОННАЯ

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

70205-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – РАЗДЕЛКА НА ДЕВЯТЬ ЧАСТЕЙ, ТРАДИЦИОННАЯ

"Цыпленок в традиционной разделке на девять частей" получается путем разрезания тушки без потрохов (70102) на 1 грудную часть, содержащую грудной киль, 2 грудинные

части с ребрами и частью спинки, 2 голени, 2 бедра с частью спинки и 2 крыла. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут как присутствовать, так и отсутствовать. Отдельные части могут как являться, так и не являться частями одной птицы.

70206-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – РАЗДЕЛКА НА ДЕВЯТЬ ЧАСТЕЙ, РАЗДЕЛКА "КАНТРИ"

"Цыпленок в разделке "кантри" на девять частей" получается путем разрезания тушки без потрохов (70102) на 1 нижнюю часть грудки, 2 верхние части грудки (с частями спинки и ребрами), 2 голени, 2 бедра с частью спинки и 2 крыла. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут как присутствовать, так и отсутствовать. Отдельные части могут как являться, так и не являться частями одной птицы.

70207-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – РАЗДЕЛКА НА ДЕСЯТЬ ЧАСТЕЙ

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

70208-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – ПЕРЕДНЯЯ ПОЛУТУШКА

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

70301-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ПЕРЕДНЯЯ ПОЛУТУШКА БЕЗ КРЫЛЬЕВ

"Передняя полутушка без крыльев" получается путем разрезания тушки без потрохов (70102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости сразу же над

бедренной костью и вниз от мечевидного отростка с удалением крыльев. Передняя полутушка без крыльев состоит из полной грудки и прилегающей части спинки.

70302-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ЗАДНЯЯ ПОЛУТУШКА

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

70401-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ЗАДНЯЯ ПОЛУТУШКА БЕЗ ГУЗКИ

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

70402-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ГРУДИННАЯ ЧЕТВЕРТЬ

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

70501-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ГРУДИННАЯ ЧЕТВЕРТЬ БЕЗ КРЫЛА

"Грудинная четверть без крыла" получается путем разрезания передней полутушки без крыльев (70302) вдоль позвоночника и спинки на две примерно равные части. Грудинная четверть без крыла состоит из половины грудки с прилегающей частью спинки.

70502-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ЦЕЛАЯ ГРУДКА С РЕБРАМИ И МЯСИСТОЙ ЧАСТЬЮ

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

70601-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

70601-12 С костями, без кожи

70601-21 Без костей, с кожей, цвет не определяется

70601-22 Без костей, без кожи.

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

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

70602-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – ОБВАЛЕННАЯ ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ БЕЗ МЯСИСТОЙ ЧАСТИ

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

70603-21 Без костей, с кожей, цвет не определяется

70603-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – ОБВАЛЕННАЯ ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА С МЯСИСТОЙ ЧАСТЬЮ

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

70604-21 Без костей, с кожей, цвет не определяется

70604-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - ОБВАЛЕННАЯ ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА БЕЗ МЯСИСТОЙ ЧАСТИ

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

70605-21 Без костей, без кожи, цвет не определяется

70605-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – НЕОБВАЛЕННАЯ РАЗДЕЛАННАЯ ГРУДКА С РЕБРАМИ

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

70701-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

70701-12 С костями, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – НЕОБВАЛЕННАЯ РАЗДЕЛАННАЯ ГРУДКА С РЕБРАМИ И КРЫЛОМ

"Необваленная разделанная грудка с ребрами и крылом" получается путем разрезания необваленной цельной грудки с ребрами и крыльями (70602) на две примерно равные части вдоль центра позвоночника. Разделанная грудка с ребрами и крылом

состоит из одной половины цельной грудки с прилегающим реберным мясом, крылом, мясистой частью и костями.

70702-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ОБВАЛЕННАЯ, РАЗДЕЛАННАЯ ГРУДКА БЕЗ РЕБЕРНОГО МЯСА

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

70704-21 Без костей, с кожей, цвет не определяется

70704-22 Без костей, без кожи

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

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

70705-31 Частично обваленная, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ

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

70801-22 Без костей, без кожи, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ С ОБРЕЗАННЫМ СУХОЖИЛИЕМ

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

70802-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – ОКORОЧЕК

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

70901-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – ОКORОЧЕК БЕЗ ГУЗКИ

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

70902-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – ОКORОЧКА БЕЗ ГУЗКИ ИЛИ БРЮШНОГО ЖИРА

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

70903-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ДЛИННОВЫРЕЗАННАЯ ГОЛЕНЬ И ЧАСТЬ БЕДРА СО СПИНКОЙ

"Длинновырезанная голень и часть бедра со спинкой" получают путем разрезания окорочка без гузки (70902) по бедру примерно параллельно позвоночнику чуть выше

мышцелока. Длинновырезанная голень и часть бедра со спинкой состоят из двух частей: голени с частью бедра остающегося бедра с частью спинки и брюшным жиром.

70904-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА

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

71001-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

71001-12 С костями, без кожи

71001-21 Без костей, с кожей, цвет не определяется

71001-22 Без костей, без кожи

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

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

71002-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА, ДЛИННОРЕЗАННАЯ

"Цельная ножка длиннорезанная" получается путем отделения ножки от задней полутушки (70401) по соединению между бедренной и тазовой костями. Спинка и часть ножки ниже шпоры удаляются. Длиннорезанная ножка состоит из бедра, голени и части плюсны.

71003-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

71003-12 С костями, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА С НАДРЕЗОМ БЕДРА/ГОЛЕНИ

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

71004-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

71004-12 С костями, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА, ДЛИННОРЕЗАННАЯ С НАДРЕЗОМ БЕДРА/ГОЛЕНИ

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

71005-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

71005-12 С костями, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - БЕДРО

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

71101-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

71101-12 С костями, без кожи

71101-21 С костями, с кожей, цвет не определяется

71101-22 С костями, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - НЕОБВАЛЕННОЕ БЕДРО С ЧАСТЬЮ СПИНКИ

"Бедро с частью спинки" получают путем разрезания окорочка (70901) по соединению между берцовой и бедренной костями. Голень, коленная чашка и брюшной

жир удаляются. Бедро с частью спинки состоит из бедра с прилегающими частью спинки и жиром. Копчиковая железа, гузка и мясо, прилегающее к подвздошной кости (мясо задней части спинки), могут как присутствовать, так и отсутствовать.

71102-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

71102-12 С костями, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - ОБВАЛЕННОЕ БЕДРО, ЖИЛОВАННОЕ

"Обваленное бедро, жилованное" получается путем разрезания цельной ноги (70001) по соединению между берцовой и бедренной костями. Голень, коленная чашка, бедренная кость и практически весь видимый жир удаляются. Обваленное бедро, жилованное, состоит из мяса бедра. Мясо, прилегающее к подвздошной кости (мясо задней части спинки), может как присутствовать, так и отсутствовать.

70203-21 Без костей, с кожей, цвет не определяется

70203-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - ОБВАЛЕННОЕ БЕДРО КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ

"Обваленное бедро квадратной формы" получается путем разрезания цельной ноги (71001) по соединению между берцовой и бедренной костями. Голень, коленная чашка и бедренная кость и мясо, прилегающее к подвздошной кости (мясо задней части спинки), удаляются. Обваленное бедро квадратной формы состоит из мяса бедра, вырезанного в форме квадрата.

71104-21 Без костей, с кожей, цвет не определяется

71104-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - ОБВАЛЕННОЕ БЕДРО, ЖИЛОВАННОЕ И КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ

"Обваленное бедро, жилованное и квадратной формы" получается путем разрезания цельной ноги (71001) по соединению между берцовой и бедренной костями. Голень, коленная чашка и бедренная кость, практически весь видимый жир и мясо, прилегающее к подвздошной кости (мясо задней части спинки), удаляются. Обваленное бедро, жилованное и квадратной формы состоит из мяса бедра, вырезанного в форме квадрата.

71105-21 Без костей, с кожей, цвет не определяется

71105-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - ГОЛЕНЬ

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

71201-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

71201-12 С костями, без кожи

71201-21 Без костей, с кожей, цвет не определяется

71201-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - КОСОСРЕЗАННАЯ ГОЛЕНЬ

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

71202-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – КРЫЛО, ЦЕЛЬНОЕ

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

71301-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – СОЕДИНЕННЫЕ ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА

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

71302-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – СОЕДИНЕННЫЕ ЛОКТЕВАЯ И ТОНКАЯ ЧАСТИ КРЫЛА

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

71303-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

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

71304-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

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

71305-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – ТОНКАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

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

71306-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ПЛЕЧЕВЫЕ И ПЛОСКИЕ ЧАСТИ КРЫЛЬЕВ, РАЗРЕЗАННЫЕ

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

71307-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - КРЫЛЬЯ СО СПИНКОЙ

"Цельные крылья со спинкой" получают путем отделения цельных крыльев со спинкой от грудки и задней половинки тушки без потрохов (70102) и серединной части позвоночника. Цельные крылья со спинкой состоят из двух крыльев с плечевой и локтевой частями, пястных костей и фаланг, и верхней части позвоночника.

71308-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – ОБВАЛЕННАЯ НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

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

71401-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

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

71402-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК - ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

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

71403-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – ЦЕЛЬНАЯ СПИНКА

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

71404-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – ГУЗКА

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

71501-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – ШЕЙКА

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

71601-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

71601-12 С костями, без кожи

ЦЫПЛЕНОК – ГОЛОВА

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

71701-11 С костями, с кожей, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – ПЛЮСНЫ НОГ, ОБРАБОТАННЫЕ

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

71801-11 С костями, с кожей

ЦЫПЛЕНОК – ЛАПКА, ОБРАБОТАННАЯ

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

71802-11 С костями, с кожей

ЦЫПЛЕНОК – ПЛЮСНЫ НОГ, НЕОБРАБОТАННЫЕ

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

71803-11 С костями, с кожей

ЦЫПЛЕНОК – ЛАПКА, НЕОБРАБОТАННАЯ

"Необработанная лапка" получается путем разрезания ноги тушки по суставу между пяточной костью и коленной костью. Тушка удаляется. Лапка состоит из пяточной кости, четырех пальцев (фаланг) с прилегающими мясом и кожей. Кости и тонкая желтая кожная оболочка, покрывающая лапку, не удаляются.

71804-11 С костями, с кожей

ЦЫПЛЕНОК – МУСКУЛЬНЫЕ ЖЕЛУДКИ МЕХАНИЧЕСКОЙ РАЗДЕЛКИ

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

71901-00 Кости/кожа (не применимо)

ЦЫПЛЕНОК – МУСКУЛЬНЫЕ ЖЕЛУДКИ В ГОРИЗОНТАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКЕ

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

71902-00 Кости/кожа (не применимо)

ЦЫПЛЕНОК – МУСКУЛЬНЫЕ ЖЕЛУДКИ В ВЕРТИКАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКЕ

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

71903-00 Кости/кожа (не применимо)

ЦЫПЛЕНОК - ПЕЧЕНКА

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

72001-00 Кости/кожа (не применимо)

ЦЫПЛЕНОК – СЕРДЦЕ, БЕЗ ВЕРШИНЫ

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

72101-00 Кости/кожа (не применимо)

ЦЫПЛЕНОК – СЕРДЦЕ С ВЕРШИНОЙ

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

72102-00 Кости/кожа (не применимо)

ЦЫПЛЕНОК - ЯИЧНИКИ

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

72201-00 Кости/кожа (не применимо)

ЦЫПЛЕНОК – КОЖА ГРУДКИ

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

72301-21 Без костей, кожа, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – КОЖА БЕДРА/НОГИ

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

72302-21 Без костей, кожа, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – КОЖА ТУШКИ

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

72303-21 Без костей, кожа, цвет не определяется

ЦЫПЛЕНОК – БРЮШНОЙ ЖИР (ПОЧЕЧНЫЙ ЖИР)

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

72401-22 Без костей, без кожи

ЦЫПЛЕНОК - НАБОР ИЗ ДВУХ ПРОДУКТОВ

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

Необходимо указать "1" в клетке "Дополнительная информация о продукте" и указать код торгового описания продукта по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение продуктов (например, две голени на одно бедро или равные пропорции (1:1) мускульных желудков и печени). См. пример торгового описания в разделе 71.130.

ЦЫПЛЕНОК - НАБОР ИЗ ТРЕХ ПРОДУКТОВ

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

Необходимо указать "1" в клетке "Дополнительная информация о продукте" и указать код торгового описания продукта по каждому поставляемому продукту. Также необходимо указать соотношение продуктов (например, два с голени и два крыла на одно бедро или равные пропорции (1:1) шеек, мускульных желудков и печени). См. пример торгового описания в разделе 71.130.

ЦЫПЛЕНОК - НАБОР ИЗ ЧЕТЫРЕХ ПРОДУКТОВ

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

Необходимо указать "1" в клетке "Дополнительная информация о продукте" и на упаковке.
