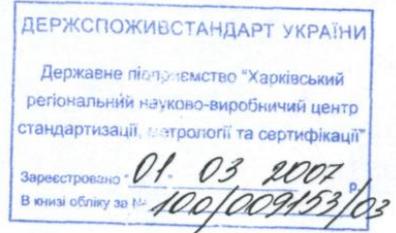


ДКПП 15.13.12.153
15.13.12.154

УКНД 67.120



СОГЛАСОВАНО

Заес. Главный государственный
санитарный врач
Харьковской области

[Signature]
И.С. Кратенко
"30" 01 2007 г

ХАРКІВСЬКА ОБЛАСТЬ
ДЕРЖАВНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СТАНЦІЯ
№02010356
М.І.Т.П.С.Х.У.В.У.КРАЇНИ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Арракес»
[Signature] Е.Н. Кузькина
"14" листопада 2007 г

УКРАЇНА
ТОВ «Арракес»
з обмеженою відповідальністю
«Арракес»
№31799640
МІСТО ХАРКІВ

**Изменение №3
к ТУ У 15.1-31799640-007-2004
Ковбаси сирокоччені, варено-копчені і напівкопчені
Колбасы сырокочченые, варено-копченые и полукочченые**

Срок введения: с "01" 03 2007г

Срок действия: до 01.03.2012г.

Разработано:

Инженер-технолог
О.А. Пономаренко
"16" листопада 2007 г

СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

Лист 2

Пункт 2 дополнить словом «утилизация».

Приложение Б и по всему тексту. Строку «Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта» заменить на строку «Питательная ценность и калорийность 100 г продукта».

Лист 13

Таблица 2. Показатель: «Массовая доля крахмала, %, не более» дополнить значением «1,5» для колбас московская союзная, сервелат союзный.

Лист 14

Таблица 2 (продолжение). Показатель: «Массовая доля крахмала, %, не более» дополнить значением «1,5» для колбас салями харьковская союзная, салями волчанская союзная.

Лист 15

Таблица 2 (продолжение). Показатель: «Массовая доля крахмала, %, не более» дополнить значением «1,5» для колбасы салями венская союзная.

Лист 16

Таблицу 3 дополнить показателем: «Массовая доля крахмала, %, не более» и значением «1,5» для колбас куриная союзная, киевская союзная, краковская союзная.

Лист 17

Таблицу 3 (продолжение) дополнить показателем: «Массовая доля крахмала, %, не более» и значением «1,5» для колбас полтавская союзная, баранья союзная, колбаски охотничьи союзные.

Лист 18

Таблица 3 (продолжение). Показатель «Массовая доля крахмала, %, не более» дополнить значением «1,5» для колбасы украинская союзная.

Таблица 3 (продолжение) Показатель: «Массовая доля крахмала, %, не более» указать значение «12,0» вместо «2,0» для колбасы городская диваром.

После таблицы 3 (продолжение) дополнить текстом:

«Примечание 1. Массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) не должна превышать 0,4 % к готовому продукту и ее рассчитывают без учета природного содержания фосфора в пересчете на P_2O_5 в мясном сырье, массовая доля которого не больше чем 0,6 %».

Пункт 1.3, подпункт 1.3.2 Таблицу 4 дополнить показателем

«*L. Monocytogenes*, в 25 г продукта» и указать «Не допускается».

Пункт 1.3, подпункт 1.3.4 и по всему тексту технических условий нормативную ссылку «ДР» заменить на ссылку ГН № 6.6.11-130 «Допустимі рівні вмісту ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді».

Пункт 1.4, подпункт 1.4.1 дополнить сырьём:

- говядину жилованную колбасную - мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%;
- свинину жилованную колбасную - мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 60%;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- кислоту аскорбиновую пищевую по действующей НД или импортного производства, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- аскорбинат натрия и другие производные аскорбиновой кислоты по действующей НД или импортного производства, разрешенный к применению Минздравом Украины;
- фосфаты пищевые по действующей НД или импортного производства, разрешенный к применению Минздравом Украины;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 7697 заменить на ссылку ДСТУ 3976,

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699 заменить на ссылку ДСТУ 4286,
- кишки говяжьи обработанные по ТУ У 10.02.01.148 заменить на ссылку ДСТУ 4285,
- кишки свиные обработанные по ТУ У 10.02.01.147 заменить на ссылку ДСТУ 4285,
- кишки бараньи обработанные по ТУ У 10.02.01.149 заменить на ссылку ДСТУ 4285,
- кишки конские обработанные по ТУ У 10.02.01.150 заменить на ссылку ДСТУ 4285.

Пункт 1.4 дополнить подпунктом 1.4.5 и изложить «Для определения качества сырья проводят входной контроль по ГОСТ 24297».

Листы 32, 33, 34 заменить листами 32, 33, 34 в новой редакции, дополнить листом 34а.

Раздел 2. Оглавление. Вторую строку дополнить словом «утилизация».

Раздел 2 дополнить пунктом 2.6 и изложить: «Утилизация некачественной и опасной продукции должна производиться в соответствии с законом Украины «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції».

Раздел 3. пункт 3.3 и по всему разделу слово «приёмочный» заменить на слова «приёмо-сдаточный».

Раздел 4. Пункт 4.6, строка 3. Слова «по ГОСТ 30178» дополнить словами (кроме ртути и мышьяка).

Пункт 4.10 дополнить словами «или другими методиками, утверждёнными в установленном порядке».

Лист 39

Приложение А. Исключить ссылки на нормативную документацию:
ГОСТ 7697-82 Крахмал кукурузный. Технические условия.
ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия.
ТУ 10.02.01.147-91 Кишки свиные обработанные. Технические условия.

ТУ 10.02.01.148-91 Кишки говяжьи обработанные. Технические условия.

ТУ 10.02.01.149-91 Кишки бараньи и козы обработанные. Технические условия.

ТУ 10.02.01.150-91 Кишки конские обработанные. Технические условия.

Дополнить ссылками на нормативную документацию:

ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний. Технічні умови.

ДСТУ 4285:2004 Кишки. Загальні технічні умови.

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови.

ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия.

ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения.

Закон Украины №1393-XIV от 14.01.2000г. «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції».

Допускается упаковывание нескольких наименований колбас по согласованию с потребителем.

1.5.4 Допускается выпускать колбасы, упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые, термоусадочные пленки или в пакеты из указанных пленок, разрешенных к применению Минздравом Украины:

- сервировочной нарезки (ломтиками со снятием искусственной оболочки) массой нетто 50, 100, 150, 200 и 250 г и порциями любой массы нетто от 50 до 300 г;
- порционной нарезки (целым куском) массой нетто 150, 200, 250, 300 г и порциями любой массы нетто от 200 до 500 г;
- целыми батонами (без клипс и скоб) любой массой нетто до 500 г.

1.5.5 Допускаются отклонения массы нетто в меньшую сторону:

- сервировочной и порционной нарезки массой нетто 50, 100, 150 – 4,5 г, массой нетто 200, 250, 300 г – 9 г;
- сервировочной и порционной нарезки, целыми батонами любой массы нетто от 50 до 200 г – 4,5%, от 200 до 500 г – 3%.

Отклонения массы нетто в большую сторону не ограничиваются.

1.5.6 Фасованные колбасы должны быть упакованы в транспортную тару, указанную в пункте 1.5.1.

1.6 Маркировка

1.6.1 Маркированная оболочка колбас или бандероль (ярлык), накладываемая на оболочку колбас должна содержать:

- наименование предприятия-изготовителя, его адрес, место нахождения, телефон, товарный знак (при его наличии);
- наименование колбасы, с указанием сорта;
- состав колбасы, с указанием применяемых пищевых добавок и генетически модифицированного сырья, в порядке преобладания составляющих;
- условия хранения;

- срок пригодности к употреблению;
- обозначение настоящих технических условий;
- питательную ценность и калорийность 100 г продукта.

1.6.2 Транспортная маркировка проводится по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз». Допускается не наносить транспортную маркировку на обратную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации, но обязательно вкладывать в тару этикетку с реквизитами по п. 1.6.3, 1.6.5.

1.6.3 На каждую единицу транспортной тары с весовой (нефасованной) продукцией на одну из торцевых сторон наклеивают, или вкладывают в тару, этикетку с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его адреса, места нахождения, телефона и товарного знака (при его наличии);
- наименования колбасы с указанием сорта;
- состава продукта с указанием применяемых пищевых добавок и генетически модифицированного сырья, в порядке преобладания составляющих;
- даты изготовления (число, месяц, год);
- срока пригодности к употреблению;
- условий хранения
- массы нетто, кг;
- номером партии считать дату изготовления;
- питательной ценности и калорийности 100 г продукта;
- обозначения настоящих технических условий.

1.6.4 На каждой упаковочной единице фасованных колбас должна быть этикетка в виде красочной печати на пленке, или вложенная в упаковку, или наклеенная на упаковку, с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его адреса, места нахождения, телефона и товарного знака (при его наличии);
- наименования колбасы с указанием сорта;

- состава колбасы с указанием применяемых пищевых добавок и генетически модифицированного сырья, в порядке преобладания составляющих;
- массы нетто, г;
- даты изготовления (число, месяц, год);
- срока пригодности к употреблению;
- условий хранения;
- номером партии считать дату изготовления;
- питательной ценности и калорийности 100 г продукта;
- обозначения настоящих технических условий;
- штрих-кода;
- обозначения «Упаковано под вакуумом».

Допускается вышеперечисленные обозначения частично или полностью наносить на чек из ленты с термоклеющим или самоклеющим слоем.

1.6.5 На каждую единицу транспортной тары с фасованной продукцией наклеивают этикетку, или вкладывают в тару с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его адреса, места изготовления и товарного знака (при его наличии);
- наименования колбасы, с указанием сорта;
- количества упаковочных единиц, шт.;
- массы нетто, кг;
- даты изготовления;
- номером партии считать дату изготовления
- срока пригодности к употреблению и условий хранения;
- обозначения настоящих технических условий.

1.6.6 Маркировка выполняется на государственном языке.

2 Требования безопасности и охраны окружающей природной среды

2.1 При производстве колбас должны соблюдаться требования техники безопасности, установленные ГОСТ 12.3.002, ГОСТ 12.2.003.

2.2 Воздух рабочей зоны контролируется в соответствии с ГОСТ 12.1.005.

2.3 Сточные воды при производстве колбас должны подвергаться очистке и соответствовать «Санитарным правилам и нормам по охране поверхностных вод от загрязнений» № 4630.

2.4 Контроль за выбросами предельно допустимых вредных веществ в атмосферу осуществляется в соответствии с ГОСТ 17.2.3.02 и ДСП 201.

2.5 Охрана почвы от загрязнений бытовыми и промышленными отходами.