

ДКПП 15.13.12.153  
15.13.12.154

УКНД 67.120

ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
Державне підприємство "Харківський  
регіональний науково-виробничий центр  
стандартизації, метрології та сертифікації"  
Зареєстровано: 24.04.2007 р.  
Відомості обліку за № 100/009153/04

СОГЛАСОВАНО  
Главный государственный  
санитарный врач  
Харьковской области



УТВЕРЖДАЮ



#### Изменение №4

к ТУ У 15.1-31799640-007-2004

**Ковбаси сирокочені, варено-копчені і напівкопчені  
Колбасы сырокопченые, варено-копченые и полукопченые**

Срок введения: с "24" 04. 2007г

Разработано:

Инженер-технолог

О.А. Пономаренко  
"12" 04 2007 г

## СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

Пункт 1.4, подпункт 1.4.1 дополнить сырьём:

- массу мясную говяжью, свиную, баранью и блоки из мясной массы замороженные по действующей НД

Раздел 4. Пункт 4.3 дополнить абзацем:

«Процентное содержание общего фосфора (в пересчете на  $P_2O_5$ ) определяют по формуле  $\frac{X * 2.29}{1000}$ , где X – содержание общего фосфора в мг на 100 г продукта».

Лист 38 заменить листом 38 в новой редакции, дополнить листом 38а.

## 5.2 Хранение

**5.2.1** Колбасы хранят на предприятии - изготовителе и в торговой сети при относительной влажности воздуха от 75% до 78%.

**5.2.2** Сроки годности сырокопченых колбас, не больше чем:

- при температуре не выше чем 15°C – 4 месяца;
- при температуре от минус 2°C до минус 4°C – 6 месяцев;
- при температуре от минус 7°C до минус 9°C – 9 месяцев;

**5.2.3** Сроки годности варено - копченых колбас, не больше чем:

- в подвешенном состоянии при температуре не выше чем 12°C – 10 суток;
- при температуре не выше чем 6°C – 15 суток;
- при температуре от минус 7°C до минус 9°C – 3 месяца;

**5.2.4** Сроки годности полукопченых колбас, не больше чем:

- в подвешенном состоянии при температуре не выше чем 20°C – 3 суток;
- в подвешенном состоянии при температуре не выше чем 12°C:
  - для колбас высшего и первого сортов – 10 суток;
  - для колбас второго сорта – 5 суток;
- в подвешенном состоянии при температуре не выше чем 6°C:
  - для колбас высшего и первого сортов – 15 суток;
  - для колбас второго сорта – 10 суток;
- при температуре от минус 7°C до минус 9°C:
  - для колбас высшего и первого сортов – 3 месяца;
  - для колбас второго сорта – 1 месяц;

**5.2.5** Сроки годности колбас целыми батонами, упакованных под вакуумом в пленку, при температуре от 0°C до 6°C не больше чем:  
сырокопченые колбасы – 120 суток;

варено-копченые колбасы – 25 суток;

полукопченые колбасы – 25 суток;

**5.2.7** Сроки пригодности колбас, нарезанных целыми кусками (порционная нарезка) и упакованных под вакуумом в пленку не больше чем:

- сырокопченые колбасы при температуре от 0°C до 6°C – 45 суток;
- варено-копченые колбасы и полукопченые колбасы при температуре не выше чем 15°C – 8 суток;
- варено-копченые колбасы и полукопченые колбасы при температуре не выше чем 8°C – 10 суток;
- варено-копченые колбасы и полукопченые колбасы при температуре не выше чем 6°C – 15 суток;

**5.2.8** Сроки пригодности колбас, нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) и упакованных под вакуумом в пленку не больше чем:

- сырокопченые колбасы при температуре от 0°C до 6°C – 25 суток;
- варено-копченые колбасы и полукопченые колбасы при температуре не выше чем 15°C – 6 суток;
- варено-копченые колбасы и полукопченые колбасы при температуре не выше чем 8°C – 8 суток;
- варено-копченые колбасы и полукопченые колбасы при температуре не выше чем 6°C – 12 суток;

**5.2.9** Колбасы выпускают в реализацию с предприятия с температурой в толще батона от 0°C до 12°C.

## **6 Гарантии изготовителя**

**6.1** Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие качества колбас требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий хранения и транспортирования.

**6.2** Гарантийный срок пригодности к употреблению колбас в соответствии с п. 5.2 настоящих технических условий.