

ДКПІ 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.
В ліній обліку за № 100/008383/05



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Арракес»

Е.Н.Кузькина

"16" 04. 2007 г

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный
санитарный врач
Харьковской области

И.С.Кратенко

"19" 04. 2007 г



Изменение №5

к ТУ У 15.1-31799640-002-2002

Ковбаси сирокочені, сиров'ялені, варено-копчені і напівкопчені
Колбасы сырокопченые, сыровяленые, варено-копченые и
полукопченые

Срок введения: с "24" 04. 2007г

Срок действия до "24" 04. 2012г

Разработано:

Инженер-технолог

О.А. Пономаренко

"12" 04. 2007 г

СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

Титульный лист

Ссылку «Без ограничения срока действия» заменить на ссылку «Срок действия до ____24. 04____2012 г».

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 21

После таблицы 4 (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 5 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%;
- 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, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- фосфаты пищевые по действующей НД или импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- молоко сухое обезжиренное ссылку по “ГОСТ 10970” заменить на ссылку “ДСТУ 4273”;
- молоко сухое цельное ссылку по “ГОСТ 4495” заменить на ссылку “ДСТУ 4273”;
- крахмал кукурузный ссылку по “ГОСТ 7697” заменить на ссылку “ДСТУ 3976”,
- крахмал картофельный ссылку по “ГОСТ 7699” заменить на ссылку “ДСТУ 4286”,
- кишки говяжьи обработанные ссылку по “ТУ У 10.02.01.148” заменить на ссылку “ДСТУ 4285”,
- кишки свиные обработанные ссылку по “ТУ У 10.02.01.147” заменить на ссылку “ДСТУ 4285”,
- кишки бараньи обработанные ссылку по “ТУ У 10.02.01.149” 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 28, 29 заменить листами 28, 29 в новой редакции, дополнить листом 29а.

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 4.3 дополнить абзацем:

«Процентное содержание общего фосфора (в пересчете на P₂O₅) определяют по формуле $\frac{X * 2.29}{1000}$, где X – содержание общего фосфора в мг на 100 г продукта».

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

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

Лист 33 заменить листом 33 в новой редакции, дополнить листом 33а.

Лист 34

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.

Дополнить ссылками на нормативную документацию:

ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний. Технічні умови.

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершкі сухі. Загальні технічні умови.

ДСТУ 4285:2004 Кишки. Загальні технічні умови.

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови.

ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основне положення.

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

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

1.6 Маркировка

1.6.1 Маркированная оболочка колбас, или бандероль (ярлык), накладываемая на оболочку, 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;
- сроки годности 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 оборотную 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 колбасы, 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 нахождения, телефона и товарного знака (при его наличии);
- наименования колбасы с указанием сорта;

- количества упаковочных единиц, шт.;
- массы нетто, кг;
- даты изготовления (число, месяц, год);
- срока пригодности к употреблению;
- условий хранения;
- номером партии считать дату изготовления;
- обозначения настоящих технических условий.

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 сыровяленых колбас, не больше чем:

- при температуре не выше чем 15°C – 45 суток;
- при температуре от минус 2°C до минус 4°C – 3 месяца;
- при температуре от минус 7°C до минус 9°C – 6 месяцев;

5.2.4 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;

5.2.5 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;

5.2.6 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;

сыровяленные колбасы – 120 суток;

варено-копченые колбасы – 25 суток;

полукопченые колбасы – 25 суток;

5.2.7 Сроки годности колбас, нарезанных целыми кусками (порцион-ная нарезка) и упакованных под вакуумом в пленку не больше чем:

– сырокопченые колбасы при температуре от 0°C до 6°C – 45 суток;

– сыровяленные 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 годности 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;

– сыровяленные 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 годности к употреблению колбас в соответствии с п. 5.2 настоящих технических условий.