

ДКПП 15.13.12

Группа 67.120

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный
Санитарный врач
Харьковской области

Масиш
"13" июля 2004г.



УТВЕЖДАЮ

Директор ООО «Арракес»
А.В.Морозов

Морозов
"30" июня 2004г.



Продукти з свинини, яловичини, баранини
Продукты из свинины, говядины, баранины
Технические условия
ТУ У 15.1-31799640-008-2004
(Вводятся впервые)

Дата введения: с "19" 07 2004г.
Без ограничения срока действия.

Разработано:

Инженер-технолог

Пономаренко О.А.Пономаренко
"28" июня 2004г.

Инженер-технолог

Суворова О.А.Суворова
"28" июня 2004г.



СОДЕРЖАНИЕ

Вводная часть	
1. Технические требования	3
2. Требования безопасности и охраны окружающей природной среды	34
3. Правила приемки	34
4. Методы контроля	35
5. Транспортирование и хранение	37
6. Гарантии изготовителя	39
<i>Приложение А. Перечень нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях</i>	40
<i>Приложение Б. Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта</i>	45
<i>Приложение В. Лист регистрации изменений технических условий</i>	47

Настоящие технические условия распространяются на продукты из свинины, говядины, баранины (далее по тексту продукты мясные), изготавливаемые с применением пищевых добавок и предназначенные для реализации.

Требования настоящих технических условий являются обязательными.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни, здоровья и имущества населения изложены в п.п. 1.3.1 (массовая доля нитрита натрия); 1.3.2; 1.3.3; 1.3.4 и разделе 2.

Настоящие технические условия являются собственностью ООО «Ар-ракес» г. Харьков и не могут быть использованы и применены в качестве нормативного документа другими организациями и предпринимателями без письменного разрешения владельца.

Пример обозначения при заказе «Окорок советский сырокопченый по ТУ У 15.1-31799640-008-2004».

Технические условия пригодны для целей сертификации продукции.

1. Технические требования

1.1 Продукты мясные должны соответствовать требованиям настоящих технических условий и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.2 Ассортимент.

1.2.1 Продукты мясные изготавливают следующих наименований и сортов:

продукты из свинины высшего сорта

сырокопченые

окорок советский,

окорок сибирский союзный,

окорок московский союзный,

окорок тамбовский союзный,
окорок воронежский союзный,
лопатка свиная,
окорок кабаньих,
рулет ленинградский союзный,
рулет белорусский союзный,
рулет ростовский союзный,
грудинка союзная,
грудинка беконная,
корейка союзная,
вырезка шейная,
шейка союзная,
филей союзный,
балык союзный;

копчено-вареные

окорок московский союзный,
окорок тамбовский союзный,
окорок воронежский союзный,
окорок кабаньих,
рулет ленинградский союзный,
рулет белорусский союзный,
рулет ростовский союзный;

вареные

окорок московский союзный,
окорок тамбовский союзный,
окорок воронежский союзный,
ветчина в форме союзная,
рулет советский,
рулет ленинградский союзный,

рулет белорусский союзный,
рулет из поросят,
рулет ростовский союзный;

жареные

карбонад союзный,
буженина союзная;

продукты из говядины высшего сорта

сырокопченые

рулет говяжий из грудинки,
рулет говяжий из окорока,
говядина копчено-сушеная,
язык говяжий союзный;

копчено-вареные

рулет говяжий из грудинки,
рулет говяжий из окорока,
язык говяжий в шпике союзный;

вареные

рулет говяжий из грудинки,
рулет говяжий из окорока,
говядина экстра в форме;

продукты из баранины высшего сорта

окорок бараний сырокопченный,
окорок бараний копчено-вареный,
рулет бараний копчено-вареный;

ветчина вареная в оболочке первого сорта

ветчина знаменская,
ветчина миргородская,
ветчина «Иваныч»,
ветчина «Семеныч».

1.3 Характеристики

1.3.1 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты мясные должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1, 2, 3, 4.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины сырокопченых		
	окорок советский	окорок сибирский союзный	окорок московский союзный
Внешний вид	В шкуре. Поверхность равномерно прокопченая, чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания.		
Форма	Удлиненная, плоская, края округлены. Ножка отпилена ниже скакательного сустава. Тазовая кость удалена.	Удлиненная. Ножка отпилена почти полностью. Тазовая кость не удалена.	Прямоугольная. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена. Тазовая кость не удалена.
Консистенция	У п р у г а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань, розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.		
Вкус и запах	Выраженный запах копчения, вкус ветчинный, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.		
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	4,0	4,0	4,0
Масса единицы готового продукта, кг, не более	8,0	8,0	8,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	5,0	5,0
Массовая доля влаги, %	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины сырокопченых		
	окорок тамбовский союзный	окорок воронежский союзный	окорок кабаньих
Внешний вид	В шкуре, окорок кабаньих без шкуры. Поверхность равномерно прокопченая, чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаются, с петлей для подвешивания.		
Форма	Удлиненная. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена. Тазовая кость не удалена.	Прямоугольная, плоская. Ножка отпилена в первом суставе.	Удлиненная. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена. Тазовая кость не удалена.
Консистенция	У п р у г а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета		Равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета
	без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.		
Вкус и запах	Выраженный запах копчения, вкус ветчинный, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.		
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	4,0	4,0	-
Масса единицы готового продукта, кг, не более	8,0	7,0	7,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	5,0	5,0
Массовая доля влаги, %	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины сырокопченых		
	рулет ленинградский союзный	рулет ростовский союзный	рулет белорусский союзный
Внешний вид	В шкуре. Поверхность равномерно прокопченая, чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны. Плотно свернутые шкурой наружу, туго перевязанные с двух сторон продольно и поперечно через 5-8 см, с петлей для подвешивания.		
Форма	Цилиндрическая или округленная, суживающаяся к ножке, для небольших – цилиндрическая.		
	Ножка отпилена в первом суставе ниже колена.		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.		
Вкус и запах	Выраженный запах копчения, вкус ветчинный, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.		
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	3,0	3,0	3,0
Масса единицы готового продукта, кг, не более	7,0	6,0	6,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	5,0	5,0
Массовая доля влаги, %	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины сырокопченых		
	корейка союзная	грудинка союзная	грудинка беконная
Внешний вид	В шкуре. Поверхность равномерно прокопченая, чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания.		
Форма	Прямоугольная, с ребрами, позвонки удалены, толщина в тонкой части не менее 3 см, ребра не оголены.	Прямоугольная, с ребрами, брюшина удалена, толщина в тонкой части не менее 2 см, ребра не оголены.	Прямоугольная, ребра и брюшина удалены, толщина в тонкой части не менее 2 см.
Консистенция	У п р у г а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения. Жировая ткань с прослойками мышечной ткани.	
Вкус и запах	Выраженный запах копчения, вкус ветчинный, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.		
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	3,5	2,5	2,5
Масса единицы готового продукта, кг, не менее	1,5	1,0	1,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0	4,0	4,0
Массовая доля влаги, %	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины сырокопченых		
	шейка союзная	балык союзный	филей союзный
Внешний вид	Поверхность равномерно прокопченая, чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени. Оболочка шейки и филея союзного не нарушена, батоны перевязаны через 3-4 см, балык союзный без оболочки, с петлей для подвешивания.		
Форма и размер	Батоны прямой или слегка изогнутой формы для шейки союзной и филея союзного, форма балыка союзного прямоугольная, удлиненная. Длина продуктов от 20 до 40 см.		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета, без серых пятен, с прослойками межмышечного жира.		
Вкус и запах	Выраженный запах копчения, вкус ветчинный, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.		
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	-	0,5	0,5
Масса единицы готового продукта, кг	Не нормируется		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	5,0	5,0
Массовая доля влаги, %	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины		
	сырокопченых		окорок кабаньих варено-копченый
	лопатка свиная союзная	вырезка шейная союзная	
Внешний вид	В шкуре	-	Без шкуры
	Поверхность равномерно прокопченая, чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, края ровно обрезаются.		
Форма	Прямоугольная, плоская. Ножка отпилена в первом суставе.	Цилиндрическая, удлиненная или плоская, прямоугольная.	Удлиненная. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена. Тазовая кость удалена.
Консистенция	У п р у г а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета.		Равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета.
	без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения. с прослойками межмышечного жира		
Вкус и запах	Выраженный запах копчения, вкус ветчинный, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.		
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	3,0	-	-
Масса единицы готового продукта, кг, не более	7,0	-	7,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	5,0	3,5
Массовая доля влаги, %	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины копчено-вареных		
	окорок тамбовский союзный	окорок московский союзный	окорок воронежский союзный
Внешний вид	В шкуре и без шкуры. Поверхность чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаются, с петлей для подвешивания.		
Форма	Удлиненная. Ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости. Тазовая кость удалена.	Прямоугольная. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена. Тазовая кость удалена.	Прямоугольная, плоская. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена.
Консистенция	У п р у г а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань, розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.		
Вкус и запах	Запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.		
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	4,0	4,0	4,0
Масса единицы готового продукта, кг, не более	8,0	8,0	7,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины копчено-вареных		
	рулет ленинградский союзный	рулет ростовский союзный	рулет белорусский союзный
Внешний вид	В шкуре и без шкуры. Поверхность чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаются. Плотно свернутые шкурой или шпиком наружу, перевязанные с двух сторон продольно и поперечно через 5-8 см, с петлей для подвешивания. Рулеты из свинины без шкуры завернуты в целлофан или другие пленки, с последующей вязкой.		
Форма	Цилиндрическая или округленная, суживающаяся к ножке, для небольших – цилиндрическая.		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розового и розово-красного цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.		
Вкус и запах	Запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.		
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	3,0	3,0	3,0
Масса единицы готового продукта, кг, не более	8,0	7,0	7,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины вареных		
	окорок тамбовский союзный	окорок московский союзный	окорок воронежский союзный
Внешний вид	В шкуре, с частично снятой шкурой и без шкуры. Поверхность чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петель для подвешивания.		
Форма	Удлиненная. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена, с оставлением бугорка пяточной кости.	Прямоугольная. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена. Тазовая кость не удалена.	Прямоугольная, плоская. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена.
Консистенция	У п р у г а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань, розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.		
Вкус и запах	Продукт сочный. Запах ветчинный, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.		
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	4,0	4,0	4,0
Масса единицы готового продукта, кг, не более	8,0	8,0	7,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	3,0
Массовая доля влаги, %	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины вареных		
	рулет ленинградский союзный	рулет ростовский союзный	рулет белорусский союзный
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны. Плотно свернутые шкурой, шкурой и шпиком или шпиком наружу, перевязанные с двух сторон продольно и поперечно через 5-8 см, с петлей для подвешивания. Рулеты из свинины без шкуры завернуты в целлофан или другие пленки, с последующей вязкой.		
Форма	Цилиндрическая или округленная, суживающаяся к ножке, для небольших – цилиндрическая.		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.		
Вкус и запах	Продукт сочный. Запах ветчинный, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.		
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	3,0	3,0	3,0
Масса единицы готового продукта, кг, не более	8,0	8,0	7,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	3,0
Массовая доля влаги, %	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины вареных		
	рулет советский	рулет из поросят	ветчина в форме союзная
Внешний вид	В шкуре. Поверхность чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаются. Плотно свернутые шкурой наружу, перевязанные с двух сторон продольно и поперечно через 5-8 см, с петлей для подвешивания.		В шкуре, с частично снятой шкурой и без шкуры. Поверхность чистая, без бахромок, без выхватов мяса и шпика, без остатков щетины.
Форма	Цилиндрическая или округленная, суживающаяся к ножке, для небольших – цилиндрическая.		Овальная, цилиндрическая, прямоугольная.
Консистенция	У п р у г а я		П л о т н а я
Вид на разрезе	Жировая ткань с прослойками мышечной ткани.		По периметру слой шпика, со шкурой или без шкуры
	равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.		
Вкус и запах	Продукт сочный. Запах ветчинный, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.		
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	2,0	-	1,5
Масса единицы готового продукта, кг, не более	5,0	5,0	5,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	3,0
Массовая доля влаги, %	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины жареных	
	карбонад союзный	буженина союзная
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, края ровно обрезаны. На поверхность нанесена насечка по всей площади в виде прямоугольника в шкуре или без шкуры	
Форма	Прямоугольная	Овальная, круглая
Консистенция	У п р у г а я	
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань светло-серого или слабо-розового цвета, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.	
Вкус и запах	Характерный для жареной свинины, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.	
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	0,5	2,0
Масса единицы готового продукта, кг, не менее	0,6	1,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5	2,5
Массовая доля влаги, %	Не нормируется	

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из говядины сырокопченых		
	говядина копчено-сушеная	рулет говяжий из грудинки	рулет говяжий из окорока
Внешний вид	Поверхность равномерно прокопченая, чистая, сухая, без пятен и бахромки, без плесени, без выхватов мяса, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания Плотно свернутые, туго перевязанные с двух сторон продольно и поперечно через 5-8 см		
Форма	Прямоугольная, овальная	Цилиндрическая или округленная	
Консистенция	П л о т н а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета, без серых пятен. с прослойками говяжьего жира		
Вкус и запах	Выраженный запах копчения, вкус ветчинный, солонватый, без посторонних привкуса и запаха.		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6,0	6,0	6,0
Массовая доля влаги, %	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 2 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из говядины копчено-вареных	
	рулет говяжий из грудинки	рулет говяжий из окорока
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без пятен и бахромок, без выхватов мяса, края ровно обрезаны. В пленке, плотно свернутые, перевязанные с двух сторон продольно и поперечно через 5-8 см, с петлей для подвешивания.	
Форма	Цилиндрическая или округленная	
Консистенция	П л о т н а я	
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета, без серых пятен с прослойками говяжьего жира	
Вкус и запах	Запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %	Не нормируется	
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4

Таблица 2 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из говядины	
	язык говяжий союзный сырокопченый	язык говяжий в шпике союзный копчено-вареный
Внешний вид	Поверхность равномерно прокопченая, чистая и сухая, без пятен и бахромок, края ровно обрезаны, с петель для подвешивания	Поверхность чистая, сухая, без поврежденной оболочки, бульонно-жировых отеков, в натуральной оболочке – перевязан с двух сторон продольно и поперечно посередине, с петель для подвешивания
Форма	Естественная	
Консистенция	П л о т н а я	
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета, без серых пятен	По периметру – прослойка шпика белого или розового цвета, внутренняя часть – мышечная ткань языка розово-красного цвета.
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с запахом копчения и ветчинности, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	3,5
Массовая доля влаги, %	Не нормируется	
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	-	0,4

Таблица 2 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из говядины вареных		
	говядина экстра в форме	рулет говяжий из грудинки	рулет говяжий из окорока
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, края ровно обрезаны В пленке, плотно свернутые, перевязанные с двух сторон продольно и поперечно через 5-8 см, с петель для подвешивания.		
Форма	Овальная, прямоугольная, цилиндрическая	Цилиндрическая или округленная	
Консистенция	П л о т н а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета, без серых пятен с прослойками говяжьего жира		
Вкус и запах	Запах ветчинный, вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	3,0
Массовая доля влаги, %	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 3

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из баранины		
	окорок бараний сырокопченный	окорок бараний копчено-вареный	рулет бараний копчено-вареный
Внешний вид	Поверхность равномерно прокопченная, чистая, сухая, без плесени, без выхватов мяса, без бахромок, края ровно обрезаны, с петель для подвешивания.	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, без бахромок, края ровно обрезаны, с петель для подвешивания.	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, без бахромок, края ровно обрезаны. В пленке, перевязан продольно с двух сторон и поперечно через 2-4 см, с петель для подвешивания.
Форма	Естественная, удлиненная. Ножка отпилена в первом суставе ниже колена. Тазовая кость не удалена.		Цилиндрическая или округленная
Консистенция	П л о т н а я		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с запахом копчения и ветчинности, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	-	0,4	0,4

Таблица 4

Наименование показателей	Характеристика и норма для ветчины вареной в оболочке	
	ветчина знаменская	ветчина миргородская
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков.	
Форма	Батоны прямые длиной от 25 до 30 см, подпрессованные.	
Консистенция	Упругая, сочная	
Вид на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан и содержит	
	кусочки говядины размером сторон 16-25 мм	кусочки полужирной свинины, размером сторон 16-25 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, приятный, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,8	2,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	14,0	14,0
Массовая доля влаги, %	Не нормируется	
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,6	0,6
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Таблица 4 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для ветчины вареной в оболочке	
	ветчина «Семеныч»	ветчина «Иваныч»
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков.	
Форма	Батоны прямые длиной от 25 до 30 см, подпрессованные	
Консистенция	У п р у г а я, с о ч н а я	
Вид на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан и содержит	
	кусочки свинины полужирной размером сторон 16-25 мм	кусочки говядины, размером сторон 16-25 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, приятный, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,8	2,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	14,0	14,0
Массовая доля влаги, %	Не нормируется	
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,6	0,6
Остаточная активность кислотной фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Примечания:

1. Ветеринарные клейма на шкуре окороков и рулетов, указывающие категоричность, не удаляют.
2. Допускается изготавливать рулеты ленинградский и бараний без голяшки, рулеты московский и ростовский без рульки.
3. Маркировку ветчины вареной в оболочке осуществляют в виде печатных обозначений на оболочке или на бандероли, накладываемой на батон.
4. Концы батонов ветчины вареной перевязывают шпагатом, или при наличии специального оборудования, производится закрепление батонов металлическими скобами или клипсами, с наложением петли или без нее.
5. Свободные концы шпагата и оболочки должны быть не длиннее 4 см.
6. Допускается реализация окороков с оголением рульки и голяшки не более 5 см.
7. Допускается реализация продуктов мясных без петли для подвешивания.

1.3.2 По микробиологическим показателям продукты мясные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5

<i>Наименование показателя</i>	<i>Характеристика и норма</i>		
	продукты сырокопченые, копченые, вареные	продукты из свинины жареные и вареные, ветчина вареная в оболочке	продукты из свинины, говядины и баранины на кости, из говядины и баранины бескостные вареные
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ, в 1 г продукта, не более	—	$1 \cdot 10^2 - 2 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^2$
Наличие бактерий группы кишечных палочек (колиформы), в 1 г продукта	Не допускаются		
Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г продукта	Не допускаются	—	—
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелла, в 25г продукта	Не допускаются		

1.3.3 Содержание токсичных элементов в продуктах мясных не должно превышать допустимых уровней, установленных «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» № 5061, указанных в таблице 6.

Таблица 6

<i>Наименование показателя</i>	<i>Допустимые уровни, мг/кг, не более</i>
Токсичные элементы:	
свинец	0,5
кадмий	0,05
мышьяк	0,1
ртуть	0,03
медь	5,0
цинк	70,0

1.3.4 Содержание афлатоксина В₁, нитрозаминов, гормональных препаратов в продуктах мясных не должно превышать допустимых уровней, установленных МБТ и СН №5061 п.1.2, радионуклидов – предусмотренных ДР п.5, пестицидов – ДСанПиН 8.8.1.2.3.4-000.

1.3.5 Продукты мясные выпускают в реализацию с температурой от 0 до 8⁰С.

1.4 Требования к сырью и материалам

1.4.1 Для изготовления продуктов мясных применяют следующее сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779, кроме тощей;
- говядину жилованную первого сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;
- говядину жилованную второго сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;
- мякоть тазобедренной части;
- мякоть спинной и поясничной части;

- мякоть лопаточной части;
- мякоть грудореберной части;
- свинину по ГОСТ 7724, кроме тощей;
- поросята пятой категории в тушках, в шкуре;
- бескостное мясо поросят в шкуре;
- свинину жилованную полужирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани от 30 до 50%;
- тазобедренную часть свиных полутуш в шкуре, с частично снятой шкурой, без шкуры, с костью и без кости;
- мякоть спинной и поясничной части;
- мякоть шейной части;
- корейку с костью, в шкуре;
- грудинку в шкуре и без шкуры, с костью и без кости;
- мякоть грудореберной части в шкуре;
- лопаточную часть без шкуры, с частично снятой шкурой, в шкуре, с костью и без кости, без хрящей;
- мясо упитанных диких кабанов в тушах по РСТ УССР 1872, разрешенное к применению на пищевые цели органами ветеринарной медицины;
- тазобедренную часть кабанов с костью;
- шпик хребтовый по ТУУ 46.38.029;
- шкурку свиную с содержанием жира не более 5%, полученную от обвалки свинины в шкуре;
- жилки говяжьи и свиные, полученные от обвалки мяса;
- баранину по ГОСТ 1935;
- окорок бараний с костью и без кости;
- мясо механической обвалки птицы по действующей НД;
- язык говяжий обработанный по ТУ 46.38.066;

- эмульсию коллагеновую из жилок по технологической инструкции к данным ТУ;
- эмульсию коллагеновую из свиной шкурки по технологической инструкции к данным ТУ;
- шкурку свиную размягченную по технологической инструкции к данным ТУ;
- комплексные пищевые добавки «База» по ТУ У 15.8-32440193-005;
- комплексные вкусовые добавки «Ультра» по ТУ У 15.8-32440193-006;
- комплексные пищевые добавки «Ультра-комби» по ТУ У 15.8-32440193-007;
- пищевые красители и ароматизаторы отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- экстракты и ароматизаторы чеснока отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- муку пшеничную не ниже первого сорта по ГСТУ 46.004;
- крахмал кукурузный не ниже первого сорта по ГОСТ 7697;
- крахмал картофельный не ниже первого сорта по ГОСТ 7699;
- крахмал модифицированный отечественного и импортного производства, разрешенный к применению Минздравом Украины;
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197 и по другой действующей НД и импортного производства, разрешенный к применению Минздравом Украины;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- смеси пряностей натуральные по ТУ У 15.8-31799640-005;
- чеснок свежий по ДСТУ 3233;
- соль пищевую по ДСТУ 3583;

- сахар-песок по ДСТУ 2316;
- воду питьевую по ГОСТ 2874;
- синюги говяжьи обработанные по ТУ 10.02.01.148;
- синюги бараньи обработанные по ТУ 10.02.01.149;
- размягчитель коллагена «Ультра-комби коллаген» по ТУ У 15.8-32440193-010;
- комплексные пищевые наполнители для колбасных изделий по ТУ У 15.8-32440193-011;
- оболочки искусственные термоусадочные многослойные «Пентафлекс» по ТУ У 20620489.002.
- оболочки искусственные полиамидные «Луга-Бар», «Луга-Лайт», оболочки полиамидные многослойные «Луга-Фреш» -5 по ТУ У 30231178.001, по ТУ У 20620489.001, по ТУ У 20620489.004 и по другой действующей НД, и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пленки искусственные газопроницаемые по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пленки коллагеновые по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пленки прозрачные газонепроницаемые, термоусадочные по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пакеты из прозрачных газонепроницаемых, термоусадочных пленок по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
- шпагаты из лубяных волокон № 1.0, 1.2 по ГОСТ 17308;
- нитки льняные или льняные с химическими волокнами по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10 (особо прочные, в 9-12 сложений), марок «Экстра» и «Прима» в три сложения;
- скобы алюминиевые, металлические П-образные по действующей НД;

- шпагаты из лубяных волокон № 1.0, 1.2 по ГОСТ 17308;
- нитки льняные или льняные с химическими волокнами по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10 (особо прочные, в 9-12 сложений), марок «Экстра» и «Прима» в три сложения;
- скобы алюминиевые, металлические П-образные по действующей НД;
- клипсы металлические по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
- чековую ленту с термочувствительным слоем, по действующей НД и импортного производства, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- чековую ленту с термоклеющимся слоем по действующей НД и импортного производства, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- сырье древесное для копчения продуктов по ТУ У 56.196 и импортного производства, разрешенное к применению Минздравом Украины.

Примечание:

1. Сырье должно быть доброкачественным и допущено ветеринарной службой предприятия к переработке.

2. Не допускается к переработке мясо, заметно изменившее цвет на поверхности, замороженное более одного раза, замороженной свинины, хранившейся более 3 месяцев, шпика с пожелтевшей и осалившейся поверхностью.

1.4.2 Показатели безопасности в сырье не должны превышать допустимых уровней, установленных «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» № 5061, пестицидов – ДСанПиН № 8.8.1.2.3.4-000.

1.4.3 Содержание радионуклидов в сырье и материалах не должно превышать уровни, установленные ДР.

1.4.4 Каждая партия сырья и материалов, поступающих на производство продуктов, должна сопровождаться документами установленной формы, подтверждающих качество и безопасность продукции.

1.5 Упаковка

1.5.1 Продукты мясные упаковывают в ящики деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, ГОСТ 10131, полимерные и алюминиевые многооборотные по действующей НД, из гофрированного картона по ГОСТ 13513, а также другую тару по действующей НД и импортного производства, разрешенную к применению Минздравом Украины.

Масса нетто в многооборотной таре должна быть не более 25 кг, в ящиках из гофрированного картона – не более 20 кг.

1.5.2 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку; при ее отсутствии продукты мясные накрывают оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

1.5.3 В каждую единицу тары упаковывают продукты мясные одного наименования. Допускается упаковывание нескольких наименований продуктов мясных по согласованию с потребителем.

1.5.4 Перед укладкой в тару продукты копчено-вареные, жареные, вареные без оболочки или без шкуры должны быть завернуты в пергамент, целлофан или другие упаковочные материалы, разрешенные для этих целей Минздравом Украины.

1.5.5 Продукты мясные выпускают упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые, термоусадочные пленки или в пакеты из ука-

занных пленок, разрешенные к применению Минздравом Украины, порционной нарезки (целым куском для ветчины вареной без снятия искусственной оболочки) или сервировочной нарезки (ломтиками со снятием искусственной оболочки) массой нетто 50, 100, 150, 200, 250, 300, 400, 500, 600, 700 г и любой массы нетто от 100 до 700 г, целыми изделиями любой массы нетто.

1.5.6 Допускаются отклонения массы нетто в меньшую сторону:

- для массы нетто 50, 150 – 4,5г; 200, 250, 300г – 9 г;
- для массы нетто 350, 400 – 10 г; 500, 600, 700 – 15 г;
- для любой массы нетто от 100 до 200 г – 4,5%; от 200 до 500 г – 3%;
- для любой массы нетто от 500 г и более – 1,5%.

Отклонения массы нетто в большую сторону не ограничиваются.

1.5.7 Фасованные продукты мясные должны быть упакованы в транспортную тару, указанную в пункте 1.5.1.

1.6 Маркировка

1.6.1 Маркированная оболочка ветчины вареной должна содержать:

- наименование предприятия-изготовителя, его адрес, место изготовления, товарный знак (при его наличии);
- наименование и сорт ветчины;
- состав ветчины, с указанием применяемых пищевых добавок и генетически модифицированного сырья;
- условия хранения;
- срок годности к употреблению;
- обозначение настоящих технических условий;
- информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта.

1.6.2 Транспортную маркировку проводят 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.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 изготовления и товарного знака (при его наличии);
- наименования и сорта продукта;
- даты изготовления;
- срока пригодности к употреблению и условий хранения;
- массы нетто, кг;
- информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100г продукта;
- обозначения настоящих технических условий.

1.6.4 На каждой упаковочной единице фасованных продуктов мясных 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 изготовления и товарного знака (при его наличии);
- наименования и сорта продукта;
- состава продукта, с указанием применяемых пищевых добавок и генетически модифицированного сырья для ветчины вареной в оболочке;
- массы нетто, г;
- даты изготовления;
- срока пригодности к употреблению и условий хранения;
- информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100г продукта;
- обозначения настоящих технических условий;
- штрих-кода;
- обозначения «Упаковано под вакуумом».

Допускается вышеперечисленные обозначения частично или полностью наносить на чек из ленты с термоклеющимся или самоклеющимся слоем.

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

- наименования предприятия-изготовителя, его адреса, места изготовления и товарного знака (при его наличии);
- наименования продукта;
- количества упаковочных единиц, шт.;
- массы нетто, кг;
- даты 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 продуктов мясных должны соблюдаться требования техники безопасности, установленные ГОСТ 12.3.002, ГОСТ 12.2.003.

2.2 Воздух рабочей зоны контролируют в соответствии с ГОСТ 12.1.005.

2.3 Сточные воды при производстве продуктов мясных 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 осуществляют в соответствии с ГОСТ 17.2.3.02 и ДСП 201.

2.5 Охрану почвы от загрязнений бытовыми и промышленными отходами осуществляют в соответствии с требованиями СанПиН 42-128-4690.

3 Правила приемки

3.1 Приемку продуктов мясных производят партиями. Правила приемки, определение партии, объем выборок и отбор проб – по ГОСТ 9792.

3.2 Каждая партия продуктов мясных должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукции.

3.3 Для проверки качества продуктов мясных на соответствие требованиям настоящих технических условий предприятие-изготовитель проводит приемочный и периодический контроль.

3.4 Каждую партию продукции подвергают приемочному контролю: по органолептическим показателям, качеству упаковки и маркировки, массе нетто и температуре в толще продукта.

3.5 Физико-химические показатели являются гарантийными и проверяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в десять дней, а также по требованию контролирующих организаций или потребителя.

Остаточную активность кислой фосфатазы определяют в спорных случаях эффективности тепловой обработки.

3.6 Бактериологические показатели (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечной палочки) определяют периодически, но не реже одного раза в 10 суток.

3.7 Контроль за содержанием патогенных микроорганизмов осуществляют в порядке, предусмотренном Минздравом Украины.

3.8 Порядок и периодичность контроля по показателям безопасности осуществляют в соответствии с методическими рекомендациями МР №4.4.4-108.

3.9 Получатель имеет право проводить контрольную проверку качества продукта на соответствие показателей требованиям технических условий, применяя правила отбора проб по п. 3.1. и методы контроля р. 4.

3.10 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному показателю, проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

4 Методы контроля

4.1 Внешний вид, качество упаковки, маркировки проверяют путем наружного осмотра.

4.2 Проведение органолептической оценки показателей проводят по ГОСТ 9959.

4.3 Определение показателей проводят: массовой доли поваренной соли – по ГОСТ 9957; массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1; массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574, массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, остаточной активности кислой фосфатазы – по ГОСТ 23231.

4.4 Определение бактериологических показателей проводят по ГОСТ 9958.

4.5 Определение патогенных микроорганизмов проводят по методикам, утвержденным Минздравом Украины.

4.6 Подготовку проб для определения токсичных элементов проводят по ГОСТ 26929. Определение массовой доли токсичных элементов проводят по ГОСТ 30178 или: ртути – по ГОСТ 26927, мышьяка – по ГОСТ 26930, меди – по ГОСТ 26931, свинца – по ГОСТ 26932, кадмия – по ГОСТ 26933, цинка – по ГОСТ 26934.

4.7 Определение афлатоксина В₁ проводят в соответствии с «Методическими указаниями по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии» № 4082 или другими методиками, утвержденными Минздравом Украины.

4.8 Определение содержания нитрозаминов проводят согласно методических указаний МУК №4.4.1.011 или по другим методикам, утвержденным в установленном порядке.

4.9 Определение содержания пестицидов проводят по ДСанПиН №8.8.1.2.3.4-000.

4.10 Определение содержания радионуклидов, гормональных препаратов в продуктах мясных проводят в соответствии с методиками, утвержденными Минздравом Украины.

4.11 Размеры длины, вязки и диаметра батонов, свободных концов шпагаты и оболочки, размер кусочков компонентов на разрезе продуктов мясных определяют с помощью линейки по ГОСТ 427, ГОСТ 17435.

4.12 Массу готового продукта проверяют взвешиванием на весах с допустимой погрешностью не более $\pm 0,2\%$ от фактической нагрузки по ГОСТ 29329 среднего класса точности и ГОСТ 24104 не ниже третьего класса точности, а также по другой действующей документации и импортного производства, обеспечивающих необходимую точность взвешивания.

4.13 Контроль температуры осуществляют в толще продукта термометрами жидкостными в металлической оправе по ГОСТ 28498 с погрешностью не более $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

5 Транспортирование и хранение

5.1 Транспортирование

5.1.1 Транспортирование продуктов мясных осуществляют в охлаждаемых или изотермических средствах автомобильного транспорта, обеспечивающих сохранность качества продукции, с соблюдением правил и норм перевозки скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

5.2 Хранение

5.2.1 Сроки пригодности к употреблению продуктов из свинины, говядины, баранины сырокопченых, копчено-вареных, вареных и жареных, с момента окончания технологического процесса и режимы хранения указаны в таблице.

<i>Наименование продукта, способ упаковки</i>	<i>Температура воздуха</i>	<i>Относи- тельная влаж- ность воз- духа</i>	<i>Срок пригод- ности к употребле- нию, не более</i>
<i>Продукты из свинины, говядины и баранины сырокопченые:</i>			
- при температуре хранения	от 0 до 4 ⁰ С	(75±5)%	25 суток
- при температуре хранения	от 4 до 12 ⁰ С	(75±5)%	15 суток
- упакованные под вакуумом в па- кеты из газонепроницаемых пле- нок: сервировочной нарезки порционной нарезки	от 5 до 8 ⁰ С от 5 до 8 ⁰ С		15 суток 20 суток
- упакованные под вакуумом в па- кеты из термоусадочных газоне- проницаемых пленок: порционной нарезки	от 5 до 8 ⁰ С		20 суток
<i>Продукты из свинины, говядины, баранины копчено-вареные, варе- ные и жареные:</i>			
- при температуре хранения	от 0 до 80С	(75±5)%	5 суток
- упакованные под вакуумом в па- кеты из газонепроницаемых пле- нок: сервировочной нарезки порционной нарезки	от 5 до 80С от 5 до 80С		5 суток 6 суток
- упакованные под вакуумом в па- кеты из термоусадочных, газоне- проницаемых пленок: порционной нарезки целым изделием	от 5 до 80С от 5 до 80С		15 суток 20 суток

5.2.2 Сроки годности к употреблению ветчины вареной в оболочке, с момента окончания технологического процесса, указаны в таблице:

<i>Наименование продукта, вид оболочки, способ упаковки</i>	<i>Срок пригодности к употреблению, при относительной влажности воздуха не более 75%</i>
<p>Ветчина вареная в оболочке:</p> <ul style="list-style-type: none"> – в полиамидной оболочке при температуре хранения от 0 до 8⁰С – в полиамидных оболочках «Луга-Бар», «Луга-Лайт» при температуре хранения от 2 до 6⁰С – в полиамидных многослойных оболочках «Луга-Фреш» - 5 при температуре хранения от 2 до 4⁰С – в искусственных термоусадочных многослойных оболочках «Пентафлекс» при температуре хранения от 2 до 6⁰С – упакованная под вакуумом в термоусадочную газонепроницаемую пленку при температуре от 5 до 8⁰С 	<p>10 суток</p> <p>20 суток</p> <p>36 суток</p> <p>60 суток</p> <p>20 суток</p>

Примечание:

Сроки пригодности к употреблению в полиамидных оболочках указаны для ветчины вареной реализуемой без повреждения целостности оболочки.

5.2.3 В торговой сети все мясные продукты реализуются без оберточных материалов и шпагата; окорока – с удалением шкуры, костей, рулек, голяшек; рулеты – с удалением рулек и голяшек; ветчина в оболочке – без клипсов и скоб, без удаления оболочки.

6 Гарантии изготовителя

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

6.2 Гарантийный срок пригодности к употреблению продуктов мясных в соответствии с п.п. 5.2.1, 5.2.2 настоящих технических условий.

**Перечень
нормативной документации,
на которую даны ссылки в технических условиях**

<i>Обозначение НД</i>	<i>Наименование НД</i>
ДСТУ 2316-93	Цукор-пісок. Технічні умови.
ДСТУ 3233-95	Часник свіжий. Технічні умови.
ДСТУ 3583-97	Сіль харчова. Загальні технічні умови.
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 427-75	Линейки измерительные металлические. Технические условия.
ГОСТ 779-55	Мясо – говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия.
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия.
ГОСТ 1935-85	Мясо баранина и козлятина в тушах. Технические условия.
ГОСТ 2874-82	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
ГОСТ 4197-74	Натрий азотистокислый. Технические условия.
ГОСТ 6309-93	Нити швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия.
ГОСТ 7697-82	Крахмал кукурузный. Технические условия.

ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия.
ГОСТ 7724-77	Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия.
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия.
ГОСТ 8558.1-78	Продукты мясные. Методы определения нитрита.
ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины, мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.
ГОСТ 9957-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия.
ГОСТ 9958-81	Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.
ГОСТ 9959-91	Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки.
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.
ГОСТ 10574-91	Колбасные изделия и мясные фаршевые консервы. Метод определения содержания крахмала.
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 14961-91	Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия.
ГОСТ 17308-88	Шпагаты. Технические условия.
ГОСТ 17435-72	Линейки чертежные. Технические условия.
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.

	ские условия.
ГОСТ 23231-90	Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы.
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.
ГОСТ 26929-94	Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов.
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка.
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка.
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования.
ГОСТ 29050-91	Пряности. Перец черный и белый. Технические условия.
ГОСТ 29329-92	Весы для статистического взвешивания. Общие технические условия.
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
ГСТУ 46.004-99	Борошно пшеничне. Технічні умови.
РСТ УССР 1872-79	Мясо диких свиней в тушах и полутушах. Технические условия.
ТУ 10.02.01.148-91	Кишки говяжьи обработанные. Технические условия.
ТУ 10.02.01.149-91	Кишки бараньи обработанные. Технические условия.

ТУ 10.02.01.149-91	Кишки бараньи обработанные. Технические условия.
ТУ У 15.6-32440193-001-2003	Мука из круп. Технические условия.
ТУ У 15.8-31799640-005-2003	Смеси пряностей натуральные. Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-005-2004	Комплексные пищевые добавки «База». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-006-2004	Комплексные вкусовые добавки «Ультра». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-007-2004	Комплексные пищевые добавки «Ультра-комби». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-010:2005	Размягчитель коллагена «Ультра-комби коллаген». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-011:2005	Комплексные пищевые наполнители для колбасных изделий. Технические условия.
ТУ У 46.38.029-95	Продукты из шпика свиного. Технические условия.
ТУ У 46.38.066-2000	Субпродукты м'ясні оброблені. Технічні умови.
ТУ У 56.196-95	Древесина дров'яна для технологічних потреб. Технічні умови.
ТУ У 20620489.001-98	Оболонки поліамідні „Монопак”. Технічні умови.
ТУ У 20620489.002-99	Оболонка синтетична термоусадкова багат шарова „Пентафлекс”. Технічні умови.
ТУ У 20620489.004-2000	Оболонки термоусадкові „Монофлекс”. Технічні умови.
ТУ У 30231178.001-98	Оболонки ковбасні. Технічні умови.
МБТ и СН № 5061-89 .	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
ДР-97	Допустимі рівні вмісту ^{137}Cs і ^{90}Sr в продуктах харчування та питній воді.
МР №4.4.4-108-2004	Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки.

МУ № 4082-86	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии.
СанПиН 42-128-4690-88	Охрана почвы от загрязнений бытовыми и промышленными отходами.
СанПиН 4630-88	Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнений.
ДСП 201-97	Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених міст від забруднення хімічними і біологічними речовинами.
ДСанПиН №8.8.1.2.3.4-000-2001	Допустимі дози концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ та ґрунті.
СП № 3238 от 27.03.85	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности.
Инс. № 123-5/990-11-84	Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

Приложение Б

**Информационные данные
о пищевой и энергетической ценности**

100 г продукта

<i>Наименование колбасных изделий</i>	<i>Белки, г, не менее</i>	<i>Жиры, г, не более</i>	<i>Энергетическая ценность, ккал</i>
<u>Продукты из свинины:</u>			
<i>сырокопченые</i>			
окорок советский	15,4	26	285
окорок сибирский союзный	14,8	25	280
окорок московский союзный	14,6	24	283
окорок тамбовский союзный	14,6	25	280
окорок воронежский союзный	13,8	22	270
лопатка свиная	13,6	20	270
окорок кабаньих	14,0	5	150
рулет ленинградский союзный	14,8	27	305
рулет белорусский союзный	14,5	24	285
рулет ростовский союзный	14,0	23	282
грудинка союзная	8,0	63	545
грудинка беконная	8,5	55	480
корейка союзная	10,5	47	452
вырезка шейная	14,5	27	295
шейка союзная	13,0	32	335
филей союзный	17,5	7	134
балык союзный	18,2	8	142
<i>копчено-вареные</i>			
окорок московский союзный	14,2	24	285
окорок тамбовский союзный	14,0	25	287
окорок воронежский союзный	14,0	20	276
окорок кабаньих	13,0	5	156
рулет ленинградский союзный,	14,0	26	300
рулет белорусский союзный	14,1	23	280
рулет ростовский союзный	14,4	24	285
<i>вареные</i>			
окорок московский союзный	14,2	24	275
окорок тамбовский союзный	14,0	25	280
окорок воронежский союзный	13,6	22	270
ветчина в форме союзная	21,6	20	265
рулет советский	16,5	27	310
рулет ленинградский союзный	14,0	25	295

рулет белорусский союзный	13,8	24	298
рулет из поросят	19,5	40	390
рулет ростовский союзный	14,2	25	290
<i>жареные</i>			
карбонад союзный	17,0	26	350
буженина союзная	15,0	25	405
<u>Продукты из говядины:</u>			
<i>сырокопченые</i>			
рулет говяжий из грудинки	20,5	10	186
рулет говяжий из окорока	22,5	4	122
говядина копчено-сушеная	26,5	3	132
язык говяжий союзный	16,0	13	178
<i>копчено-вареные</i>			
рулет говяжий из грудинки	19,0	9	182
рулет говяжий из окорока	21,5	4	120
язык говяжий в шпике союзный	16,5	16	211
<i>вареные</i>			
рулет говяжий из грудинки	19,8	9	180
рулет говяжий из окорока	22,0	4	121
говядина экстра в форме	20,3	3	105
<u>Продукты из баранины:</u>			
окорок бараний сырокопченный	16,5	5	190
окорок бараний копчено-вареный	15,8	4	185
рулет бараний копчено-вареный	15,8	4	185
<u>Ветчина вареная в оболочке:</u>			
ветчина знаменская	9,5	3	93
ветчина миргородская	7,5	12	168
ветчина «Иваныч»	9,2	3	98
ветчина «Семеныч»	6,5	11	161

ДКПП 15.13.12

УКНД 67.120

ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ

Державне підприємство "Харківський
регіональний науково-виробничий центр
стандартизації, метрології та сертифікації"

Зареєстровано 14. 06 2005
В книзі обліку за № 100/009373/01

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный
санитарный врач
Харьковской области

И.С. Крагенко

"23" 05 2005 г

N 05.03.01-06/22209



ПРИНЯТО



Директор ООО «Арракес»

А.В. Морозов

2005 г

Изменение №1

к ТУ У 15.1-31799640-008-2004

Продукты из свинины, говядины, баранины

Дата введения: с "14" 06 2005г

Разработано:

Инженер-технолог

О.А. Пономаренко

"20" июня 2005 г

Инженер-технолог

Е.В. Суворова

"20" июня 2005 г

СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

Титульный лист

Имеется слово «Группа» должно быть обозначение «УКНД».

Лист 3 заменить листом 3 в новой редакции.

Листы 28, 29 заменить листами 28, 29 в новой редакции.

Листы 32, 33 заменить листами 32, 33 в новой редакции.

Листы 35, 36, 37, 38, 39 заменить листами 35, 36, 37, 38, 39 в новой редакции.

Листы 42, 43, 44 заменить листами 42, 43, 44 в новой редакции.

ДКПП 15.13.12

УКНД 67.120

ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ

Державне підприємство "Харківський
регіональний науково-виробничий центр
стандартизації, метрології та сертифікації"

Зареєстровано 12. 08 2005

В книзі обліку за № 100/002323/02

ПРИНЯТО



Директор ООО «Арракес»

E.N. Кузькина Е.Н. Кузькина

"4" августа 2005 г

Изменение №2
к ТУ У 15.1-31799640-008-2004
Продукты из свинины, говядины, баранины

Дата введения: с "12" 08 2005г

Разработано:

Инженер-технолог

O.A. Пономаренко О.А. Пономаренко

"4" августа 2005 г

Инженер-технолог

E.V. Суворова Е.В. Суворова

"4" августа 2005 г

СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

Лист 29 заменить листом 29 в новой редакции.
Лист 43 заменить листом 43 в новой редакции.