

ДКПІ 15.13.12.

Група 67.120

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Главный государственный  
санитарный врач  
Харьковской области

Директор

ООО «Арракес»

  
И.С. Кратенко

 А.В. Морозов

« 4 » декабря 2002г.

« 28 » 12 2002г.

**Продукти із свинини, яловичини і м'яса птиці**  
**Продукты из свинины, говядины и мяса птицы**

*Технические условия*

ТУ У 15.1-31799640-003-2002.

(Вводятся впервые)

Дата введения: с « 21 » 01 2003г.

Без ограничения срока действия.

Разработано:

Инженер – технолог

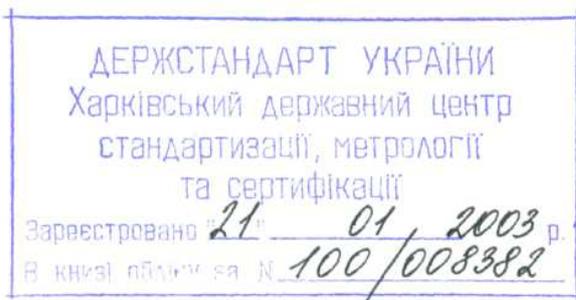
 О.А. Пономаренко

« 2 » декабря 2002 г.

Инженер – технолог

 Е.В. Суворова

« 2 » декабря 2002 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

Вводная часть	
1. Технические требования	3
2. Требования безопасности и охраны окружающей природной среды	36
3. Правила приемки	37
4. Методы контроля	38
5. Транспортирование и хранение	39
6. Гарантии изготовителя	41
<i>Приложение А. Перечень нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях</i>	42
<i>Приложение Б. Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта</i>	47
<i>Приложение В. Лист регистрации изменений технических условий</i>	50

Настоящие технические условия распространяются на продукты из свинины, говядины и мяса птицы, 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 "Арракес" г. Харьков и не могут быть использованы в качестве нормативного документа другими организациями и предпринимателями без письменного разрешения владельца.

Пример обозначения при заказе «Шейка свиная добра жареная по ТУ У 15.1-31799640-003-2002».

Технические условия пригодны для целей сертификации продукции.

## **1. Технические требования.**

**1.1** Продукты из свинины, говядины и мяса птицы 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 из свинины, говядины и мяса птицы изготавливают высшим сортом.

**1.2.2** В зависимости от применяемого сырья, рецептур и технологии, продукты из свинины, говядины и мяса птицы изготавливают следующих групп и наименований:

#### ***из свинины копчено-вареные:***

- окорок свиной диваром;
- свинина добра;
- буженина свиная добра;

рулет свиной добрый;  
балык троицкий;  
бекон свиной диваром;  
карбонад свиной диваром;  
ошеек свиной диваром;  
шейка свиная диваром;  
балык свиной добрый;  
вырезка свиная диваром;  
корейка венгерская диваром;  
корейка добра;  
грудинка венгерская диваром;  
грудинка добра;  
филей свиной диваром.

***из говядины копчено-вареные:***

говядина добра;  
окорок говяжий диваром;  
филей говяжий диваром;  
рулет говяжий диваром;  
карбонад говяжий добрый;  
балык говяжий добрый;  
рулет ассорти добрый.

***из свинины и говядины копчено-запеченные:***

бекон свиной диваром;  
ветчина свиная добра;  
говядина диваром;  
грудинка добра;  
корейка добра;  
пастрома свиная добра;  
филей свиной диваром.

***из свинины и говядины запеченные и жареные:***

буженина свиная добра;  
говядина добра;  
карбонад свиной диваром;  
лопатка свиная добра;  
рулет «Праздничный»;  
свинина по-домашнему;  
филей говяжий диваром;  
шейка свиная добра.

***ветчина вареная в оболочке:***

ветчина добра;  
ветчина «Крымская» добра;  
ветчина диваром;  
ветчина «Охотничья»;  
ветчина «Спасская»;  
ветчина «Троицкая»;  
ветчина «Мозаика»;  
ветчина «Европейская»;  
ветчина добра с оливками (маслинами) и грибами;  
ветчина добра с черносливом;  
ветчина добра с курагой;  
ветчина добра с сыром и грибами;  
ветчина добра с сыром и паприкой;

***из мяса птицы копчено-вареные:***

куры копчено-вареные диваром;  
окорочка куриные копчено-вареные диваром;  
крылышки куриные копчено-вареные диваром;  
рулет куриный с ананасами;  
рулет куриный «Столичный»;  
рулет куриный «Союзный»;  
рулет куриный «Осенний»;

- рулет куриный «Заказной»;
- рулет куриный «Семейный»;
- рулет куриный «Домашний»;
- рулет куриный «Пикник»;
- рулет куриный «Юбилейный».

### 1.3 Характеристики.

**1.3.1** По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из свинины, говядины и мяса птицы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1, 2, 3, 4, 5, 6.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины копчено-вареных		
	<i>окорок свиной диваром</i>	<i>свинина добра</i>	<i>буженина свиная добра</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, края ровно обрезаны, в шкуре и без шкуры. Поверхность буженины покрыта декоративной смесью специй. Продукты в пленке, в сетке, или перевязаны с двух сторон продольно и поперечно через 2-4 см, с петлей для подвешивания.		
Консистенция	Упругая, сочная		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань, цвет от бледно-розового до розово-красного, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.		
Вкус и запах	Запах копчения и ветчинности, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха.		
Форма	Овальная, округленная или удлиненная.		
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более.	1,5	1,5	0,5
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6	0,6

Таблица 1 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины копчено-вареных			
	<i>корейка венгерская диваром</i>	<i>корейка добра</i>	<i>грудинка венгерская диваром</i>	<i>грудинка добра</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, края ровно обрезаны, в шкуре и без шкуры. Поверхность корейки венгерской и грудинки венгерской покрыта декоративной смесью специй. Продукты перевязаны с двух сторон продольно и поперечно через 2-4 см, в пленке или без нее, с петлей для подвешивания.			
Консистенция	Упругая, сочная			
Вид на разрезе	Мышечная ткань равномерно окрашенная, бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком. Жировая ткань с прослойками мышечной ткани.			
	с ребрами или без ребер		с ребрами	
Вкус и запах	Запах копчения и ветчинности, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха.			
Форма	Прямоугольная, позвонки удалены, толщина в тонкой части не менее 3 см.			
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более.	2,0	2,0	1,5	1,5
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется			
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6	0,6	0,6

Таблица 1 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины копчено-вареных		
	<i>рулет свиной добрый</i>	<i>балык троцкий</i>	<i>бекон свиной диваром</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, края ровно обрезаны. Бекон свиной в шкуре и без шкуры.		
	В пленке – перевязан с двух сторон продольно и поперечно через 2-4 см, в сетке (с пленкой или без), при использовании формы – в пленке без перевязок	В пленке – перевязан с двух сторон продольно и поперечно через 2-4 см	Перевязан с двух сторон продольно и поперечно через 2-4 см
	С петлей для подвешивания.		
Консистенция	Упругая, сочная		
	в форме плотная		
Вид на разрезе	По периметру – жировая ткань с прослойками мышечной ткани, которая с внутренней стороны покрыта декоративной смесью специй. Внутренняя часть - мышечная ткань бледно-розового цвета, без серых пятен.	Равномерно окрашенная мышечная ткань с прослойкой шпика внутри продукта толщиной не более 5 мм, розового и розово-красного цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Равномерно окрашенная мышечная ткань бледно-розового цвета с прослойками жировой ткани
Вкус и запах	Запах копчения и ветчинности, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха.		
Форма	Цилиндрическая, овально-продолговатая		
	в форме - соответствующая ее конфигурации		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6	0,6

Таблица 1 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины копчено-вареных		
	<i>карбонад свиной диваром</i>	<i>ошеек свиной диваром</i>	<i>шейка свиная диваром</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, края ровно обрезаны,		
	в сетке с пленкой, в пленке - перевязана продольно с двух сторон и поперечно через 2-4 см		
	С петлей для подвешивания		
Консистенция	Упругая, сочная		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розового цвета		
	с наличием шпика с одной из сторон	с прослойками межмышечного жира	по периметру- мышечная ткань розового цвета с прослойками межмышечного жира; внутренняя часть - равномерно перемешанный фарш вареных колбас с изюмом, кусочками кураги и чернослива
	Цвет шпика или жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения.		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с запахом копчения и ветчинности, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха. с запахом чеснока		
Форма	Прямоугольная, с заоваленными краями	Овально-удлиненная, округленная и другие формы	
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более.	0,5	-	-
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6	0,6

Таблица 1 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из свинины копчено-вареных		
	<i>балык свиной добрый</i>	<i>вырезка свиная диваром</i>	<i>филей свиной диваром</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, без бахромок. С петлей для подвешивания. Поверхность покрыта смесью красного перца с чесноком		
Консистенция	Упругая, сочная		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань, от бледно-розового до розового цвета		
Вкус и запах	Запах копчения и ветчинности, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха. с запахом чеснока		
Форма	Прямоугольная, овальная	Продолговато-овальная, удлиненная, естественная	Прямоугольная, овальная
Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	0,5	-	-
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6	0,6

Таблица 2.

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из говядины копчено-вареных		
	<i>говядина добра</i>	<i>окорок говяжий диваром</i>	<i>филей говяжий диваром</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без пятен и бахромок, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания.		
Консистенция	Упругая, сочная		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета, без серых пятен.		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с запахом копчения и ветчинности, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха.		
Форма	Овально-продолговатая, прямоугольная, или произвольной формы.		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, % не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6	0,6

Таблица 2 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из говядины копчено-вареных	
	<i>рулет говяжий диваром</i>	<i>карбонад говяжий добрый</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без пятен и бахромок, края ровно обрезаны. Поверхность карбонада покрыта измельченным чесноком	
	в сетке с пленкой, в пленке – перевязан с двух сторон продольно, поперечно через 2-4 см, при использовании форм – в пленке без перевязок	с петель для подвешивания
Консистенция	У п р у г а я, с о ч н а я	
Вид на разрезе	По периметру – жировая ткань с прослойками мышечной, с внутренней стороны покрыта паприкой и тертым сыром, внутренняя часть – мышечная ткань темно-красного цвета, без серых пятен	Равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета, без серых пятен.
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с запахом копчения и ветчинности, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха.	
Форма	Прямоугольно-овальная,	
	в форме – соответствует конфигурации формы.	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется	
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6

Таблица 2 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из говядины копчено-вареных	
	<i>балык говяжий добрый</i>	<i>рулет ассорти добрый</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без пятен и бахромок, края ровно обрезаны.	
	с петель для подвешивания	в сетке с пленкой, в пленке – перевязан с двух сторон продольно, поперечно через 2-4 см, при использовании форм – в пленке без перевязок
Консистенция	Упругая, сочная	
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета, без серых пятен.	По периметру – жировая ткань с прослойкой мышечной; внутренняя часть – мышечная ткань от розового до темно-красного цвета с содержанием жилки и включениями маслин (оливки) и сыра размером сторон 6-8 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с запахом копчения и ветчинности, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха.	
Форма	Прямоугольно-овальная	
		В форме–соответствующая конфигурации формы
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется	
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6

Таблица 3.

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов копчено-запеченных из свинины		
	<i>ветчина свиная добра</i>	<i>грудинка добра</i>	<i>корейка добра</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, края ровно обрезаны, в шкуре или без шкуры. Поверхность ветчины доброй покрыта измельченным чесноком.		
	В сетке или перевязана с двух сторон продольно, поперечно через 2-4 см	-	
	С петель для подвешивания		
Консистенция	Упругая, сочная		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань розового цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком	Жировая ткань с прослойками мышечной ткани бледно-розового цвета, с ребрами в их естественном соотношении	Равномерно окрашенная мышечная ткань розового цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с запахом копчения и запеченного продукта, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха		
Форма	Округленная	Прямоугольная, позвонки удалены, толщина в тонкой части не менее 3 см	
Толщина шпика при прямом срезе, см, не более	1,0	1,5	2,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	3,0
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6	0,6

Таблица 3 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов копчено-запеченных из свинины и говядины			
	<i>говядина диваром</i>	<i>бекон свиной диваром</i>	<i>филей свиной диваром</i>	<i>пастрома свиная добра</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, края ровно обрезаны. Бекон диваром в шкуре или без шкуры. Поверхность пастрома покрыта измельченным чесноком с перцем черным.			
	С петлей для подвешивания	Перевязан с двух сторон продольно и поперечно через 2-4 см, с петлей для подвешивания	С петлей для подвешивания	
Консистенция	Упругая, сочная			
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета, без серых пятен.	Равномерно окрашенная мышечная ткань от бледно-розового до розового цвета, с содержанием жировой ткани		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с запахом копчения и запеченного продукта, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха			
Форма	Округленная	Прямоугольная	Овальная, продолговатая	
Толщина шпика при прямом срезе, см, не более		1,5	0,5	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	3,0	3,0
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется			
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6	0,6	0,6

Таблица 4.

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов запеченных и жареных из свинины и говядины		
	<i>свинина по-домашнему</i>	<i>карбонад свиной диваром</i>	<i>филей говяжий диваром</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, края ровно обрезаны. Поверхность свинины по-домашнему покрыта измельченным чесноком.		
	Перевязана продольно с двух сторон и поперечно через 2-4 см	-	-
Консистенция	Упругая, сочная		
Вид на разрезе	По периметру – шпик толщиной не более 5 мм. Внутренняя часть- равномерно окрашенная мышечная ткань розового цвета, без серых пятен, содержит кусочки грибов	Равномерно окрашенная мышечная ткань	
		бледно-розового цвета, цвет шпика белый или с розоватым оттенком	темно-красного цвета, без серых пятен
Вкус и запах	Свойственный данному виду жареного или запеченного продукта, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха		
Форма	Овальная, удлиненная		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5	2,5	2,5
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6	0,6

Таблица 4 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов запеченных и жареных из свинины и говядины		
	<i>говядина добра</i>	<i>лопатка свиная добра</i>	<i>шейка свиная добра</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, края ровно обрезаны. Лопатка свиная без кожи, поверхность которой покрыта декоративной смесью специй.		
		Перевязана продольно с двух сторон и поперечно через 2-4 см	
Консистенция	Упругая, сочная		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета, без серых пятен, содержит кусочки ананаса	Равномерно окрашенная мышечная ткань розового цвета, без серых пятен	
			с прослойками межмышечного жира, с маслинами (оливками) в продольном разрезе посредине
Вкус и запах	Свойственный данному виду жареного или запеченного продукта, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха		
Форма	Округлая, удлиненная	Овальная, удлиненная	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5	2,5	2,5
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6	0,6

Таблица 4 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов запеченных и жареных из свинины и говядины	
	<i>рулет «Праздничный»</i>	<i>буженина свиная добра</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, края ровно обрезаны. Поверхность буженины покрыта декоративной смесью специй.	
	Перевязан продольно с двух сторон и поперечно через 2-4 см.	-
Консистенция	Упругая, сочная	
Вид на разрезе	Верхняя и нижняя части – равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета, без серых пятен, с внутренней стороны покрыты декоративной смесью специй, внутренняя часть – жировая ткань с прослойками мышечной ткани	Равномерно окрашенная мышечная ткань бледно-розового цвета, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без серых пятен
Вкус и запах	Свойственный данному виду жареного или запеченного продукта, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха	
Форма	Округленная, удлиненная	Округленная
Толщина шпика при прямом срезе, см, не более	-	1,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5	2,5
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется	
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6

Таблица 5.

Наименование показателей	Характеристика и норма для ветчины вареной в оболочке		
	<i>ветчина добра</i>	<i>ветчина «Крымская» добра</i>	<i>ветчина диваром</i>
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков.		
Консистенция	Упругая, сочная		
Вид на разрезе	Равномерно распределенная мышечная структурная поверхность розово-красного цвета, с включениями жировой ткани, без серых пятен и пустот, при нарезании не распадается.  Содержит кусочки колбасы размером сторон до 10 мм		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, приятный, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха.		
Форма	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см.		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,8	2,8	2,8
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6	0,6
Массовая доля крахмала, %, не более	3,5	5,5	3,5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 5 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для ветчины вареной в оболочке		
	<i>ветчина «Охотничья»</i>	<i>ветчина «Спасская»</i>	<i>ветчина «Троицкая»</i>
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков.		
Консистенция	Упругая		
Вид на разрезе	Равномерно распределенная мышечная структурная поверхность розово-красного цвета, с включениями жировой ткани, без серых пятен и пустот, при нарезании не распадается и содержит:		
	допускаются включения фундука	кусочки яблок произвольной формы	кусочки грудки размером сторон 12-16 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, приятный, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха.		
Форма	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см.		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	3,0
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6	0,6
Массовая доля крахмала, %, не более	4,0	6,5	6,5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 5 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для ветчины вареной в оболочке		
	<i>ветчина добра с черносливом</i>	<i>ветчина добра с курагой</i>	<i>ветчина добра с сыром и грибами</i>
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков.		
Консистенция	Упругая, сочная		
Вид на разрезе	Равномерно распределенная мышечная структурная поверхность розово-красного цвета, с включениями жировой ткани, без серых пятен и пустот, при нарезании не распадается и содержит:		
	половинки чернослива. Допускаются включения фундука, грецких орехов кусочками произвольной формы	грудинку свиную размером сторон не более 16 мм, половинки кураги	грудинку свиную размером сторон не более 25 мм, грибы ломтиками, сыр кусочками размером сторон до 8 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, приятный, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха.		
Форма	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см.		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,8	2,8	2,8
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6	0,6
Массовая доля крахмала, %, не более	3,5	3,5	3,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 5 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для ветчины вареной в оболочке	
	<i>ветчина добра с сыром и паприкой</i>	<i>ветчина добра с оливками (маслинами) и грибами</i>
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков.	
Консистенция	Упругая, сочная	
Вид на разрезе	Равномерно распределенная мышечная структурная поверхность розово-красного цвета, с включениями жировой ткани, без серых пятен и пустот, при нарезании не распадается и содержит:	
	сыр кусочками размером сторон 6-8 мм, хлопья паприки	грибы ломтиками, оливки (маслины), грудинку размером сторон не более 16 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, приятный, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха.	
Форма	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см.	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,8	2,8
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется	
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6
Массовая доля крахмала, %, не более	6,2	3,2
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Таблица 5 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для ветчины вареной в оболочке	
	<i>ветчина «Мозаика»</i>	<i>ветчина «Европейская»</i>
<i>Внешний вид</i>	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков.	
Консистенция	Упругая, сочная	
Вид на разрезе	Равномерно распределенная мышечная структурная поверхность розово-красного цвета, с включениями жировой ткани, без серых пятен и пустот, при нарезании не распадается	
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, приятный, в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха.	
Форма	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см.	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,8	2,8
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется	
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,6	0,6
Массовая доля крахмала, %, не более	4,0	3,5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Таблица 6

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из мяса птицы копчено-вареных		
	<i>куры копчено-вареные диваром</i>	<i>окорочка куриные копчено-вареные диваром</i>	<i>крылышки куриные копчено-вареные диваром</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, без пеньков, остатков пера и кровоподтеков. Цвет шкурки на поверхности от желтого до светло-коричневого.		
Консистенция	Плотная, мясо сочное		
Вид на разрезе	Чередование мышечной, жировой, костной и соединительной тканей в их естественном соотношении. Мышечная ткань от светло-розового до розового цвета. Допускается наличие желе в прослойках жировой ткани.		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом копчения, без посторонних вкуса и запаха.		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	3,0
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 6 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из мяса птицы копчено-вареных		
	<i>рулет куриный с ананасами</i>	<i>рулет куриный «Союзный»</i>	<i>рулет куриный «Столичный»</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без бульонно – жировых отеков более 5 см. В сетке с пленкой, при использовании формы – в пленке без перевязок		
Консистенция	Нежная, сочная		
Вид на разрезе	Равномерно распределенная мышечная структурная поверхность от бледно-розового до розового цвета, без серых пятен и пустот, при нарезании не распадается и содержит:		
	ананасы кусочками	грибы ломтиками, маслины (оливки), сердце размером сторон не более 10 мм	включения изюма, сыр твердый размером сторон не более 8 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом копчения, без посторонних вкуса и запаха.		
Форма	В форме – соответствующая конфигурации формы, в сетке с пленкой – овально-округленная или овально-продолговатая.		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	3,0
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	4,6	4,4	4,2
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 6 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из мяса птицы копчено-вареных		
	<i>рулет куриный «Осенний»</i>	<i>рулет куриный «Заказной»</i>	<i>рулет куриный «Семейный»</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без бульонно-жировых отеков более 5 см. Для рулета «Семейный» в форме допускается наличие на поверхности декоративной смеси специй. В сетке с пленкой, при использовании формы – в пленке без перевязок		
			в пленке – перевязан продольно с двух сторон и поперечно через 2-4 см
Консистенция	Нежная, сочная		
Вид на разрезе	Равномерно распределенная мышечная структурная поверхность от бледно-розового до розового цвета, без серых пятен и пустот, при нарезании не распадается и содержит:		По периметру – мышечная ткань бледно-розового цвета, внутренняя часть – смесь кураги, чернослива и изюма
	кусочки грибов ломтиками	маслины (оливки)	
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом копчения, без посторонних вкуса и запаха.		
Форма	Овально-округленная, овально-продолговатая. В форме – соответствующая конфигурации формы		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	3,0
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	3,7	4,4	-
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 6 (продолжение).

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов из мяса птицы копчено-вареных		
	<i>рулет куриный «Домашний»</i>	<i>рулет куриный «Пикник»</i>	<i>рулет куриный «Юбилейный»</i>
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без бульонно-жировых отеков более 5 см. Для рулета «Юбилейный» в форме допускается наличие на поверхности декоративной смеси специй. В сетке с пленкой, при использовании формы – в пленке без перевязок		
	-		в пленке - перевязан продольно с двух сторон и поперечно через 2-4 см
Консистенция	Нежная, сочная		
Вид на разрезе	Равномерно распределенная мышечная структурная поверхность от бледно-розового до розового цвета, без серых пятен и пустот, при нарезании не распадается и содержит:		
	субпродукты птичьими кусочками произвольной формы	сыр твердый кусочками размером сторон не более 8 мм, хлопья паприки	верхний и нижний слои – мясо птицы со шкуркой, внутренний слой – фарш колбасы салями варено-копченой
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом копчения, без посторонних вкуса и запаха.		
Форма	Овально-округленная, овально-продолговатая. В форме – соответствующая конфигурации формы.		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	3,0
Массовая доля влаги, %, не более	Не нормируется		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	4,5	4,2	-
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,4	0,4	0,4

**Примечания:**

1. Маркировку ветчины вареной в оболочке осуществляют в виде печатных обозначений на оболочке или на бандероли, накладываемой на батон.

2. При изготовлении ветчины и рулетов куриных изготавливаемых с применением натуральных оболочек: синюги перевязывают продольно с двух сторон и равномерно поперечно, пузыри перевязывают крестообразно, с петлей для подвешивания.

3. Концы батонов в искусственной оболочке перевязывают шпагатом, или при наличии специального оборудования, производят закрепление батонов в искусственной оболочке металлическими скобами или клипсами, с наложением петли или без нее.

4. Свободные концы шпагата и оболочки должны быть не длиннее 2 см.

5. Допускается увеличение на разрезе ветчины размеров отдельных кусочков шпика, мяса, наполнителей при срезе их по диагонали.

6. Минимальная длина батонов ветчины вареной в оболочке должна быть не менее 20 см.

**1.3.2** По микробиологическим показателям продукты из свинины, говядины и мяса птицы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 7

**Таблица 7**

<b>Наименование показателя</b>	<b>Характеристика и норма</b>		
	продукты копчено-вареные	продукты копчено-запеченные	продукты запеченные и жареные, ветчина вареная в оболочке
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	–	$5 \cdot 10^2$	$1 \cdot 10^2 - 2 \cdot 10^2$
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 из свинины, говядины и мяса птицы не должно превышать допустимых уровней, установленных «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» № 5061 и указанных в таблице 8.

**Таблица 8.**

<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 В<sub>1</sub>, нитрозаминов и гормональных препаратов в продуктах из свинины, говядины и мяса птицы не должно превышать допустимых уровней, установленных МБТ и СН № 5061 п. 1.2, радионуклидов – предусмотренных ДР п. 5, пестицидов – предусмотренных ДСанПиН №8.8.1.2.3.4-000.

**1.3.5** Продукты из свинины, говядины и мяса птицы выпускают в реализацию с температурой от 0 до 8<sup>0</sup>С.

#### **1.4 Требования к сырью и материалам**

**1.4.1** Для изготовления продуктов из свинины, говядины и мяса птицы применяют следующее сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779, кроме тощей;
- говядину жилованную высшего сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3 %;
- говядину жилованную первого сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;

- тазобедренную часть без костей и хрящей;
- спинную и поясничную часть;
- лопаточную часть;
- рульку, голяшку;
- вырезку говяжью, частично покрытую блестящим сухожилием;
- обрезки мяса при разделке сырья на копчености с массовой долей соединительной и жировой ткани до 14 %;
- свинину по ГОСТ 7724, кроме тощей;
- свинину жилованную нежирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10%;
- свинину жилованную полужирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани от 30 до 50 %;
- тазобедренную часть свиных туш в шкуре или без шкуры, без кости, с подкожным слоем шпика или без него;
- спинную и поясничную часть со слоем шпика толщиной не более 0,5 см;
- шейную часть, пашину, рульку;
- грудореберную, грудобрюшную части в шкуре или без шкуры, с костью или без кости;
- лопаточную часть без шкуры или в шкуре, без костей и хрящей;
- вырезку свиную;
- обрезки мяса при разделке сырья на копчености с массовой долей жировой ткани не более 60 %;
- шпик боковой, хребтовый, грудинку по ТУ У 47.38.029;
- фарш вареных бесструктурных колбас по ТУ У 15.1-31799640-001 или другой действующей НД;
- фарш колбасы салями варено-копченой по ТУ У 15.1-31799640-002 или другой действующей НД;
- колбасу салями варено-копченую по ТУ У 15.1-31799640-002 или другой действующей НД;

- мясо птицы (тушки кур, цыплят-бройлеров 1 и 2 категории) по ДСТУ 3143;
- тушки кур и цыплят-бройлеров, окорочка куриные импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- субпродукты птичьи мякотные обработанные по действующей НД;
- субпродукты мясные обработанные (сердце говяжье и свиное, легкие говяжьи и свиные, рубец и вымя говяжьи) по ТУ 46.38.066;
- жилки говяжьи и свиные, полученные от обвалки и жиловки мяса говядины, свинины и субпродуктов;
- шкурку свиную с содержанием жира не более 5%, полученную от обвалки свинины в шкуре;
- шкурку (кожу) куриную, индюшиную, полученную от обвалки мяса и окорочков птицы;
- сыр плавленый по ДСТУ 1434;
- сыры сычужные твердые по ДСТУ 1799, ГОСТ 7616, ГОСТ 11041;
- добавки пищевые комплексные «База» по ТУ У 15.8-32440193-005;
- добавки вкусовые комплексные «Ультра» по ТУ У 15.8-32440193-006;
- добавки пищевые комплексные «Ультра-комби» по ТУ У 15.8-32440193-007;
- смеси пряностей натуральные по ТУ У 15.8-31799640-005;
- декоративные смеси специй отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пищевые красители и ароматизаторы отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- белковые и жировые эмульсии по технологической инструкции к данным техническим условиям;
- муку пшеничную не ниже первого сорта по ГСТУ 46.004;

- муку ячневую текстурированную по действующей НД и импортного производства, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- муку рисовую по ТУ У 15.6-32440193-001;
- 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;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- изюм по ГОСТ 6882;
- чернослив, курагу по ГОСТ 28501 и импортные, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- яблоки сушеные по ГОСТ 28502;
- ананасы консервированные кусочками отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- грибы (шампиньоны) консервированные ломтиками отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- оливки, маслины без косточек консервированные отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- хлопья паприки сладкой красной отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- мед натуральный по ГОСТ 19782;
- ядра ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- ядра орехов фундука по ГОСТ 16835;
- натрий азотистокислый по ГОСТ 4197 или другой действующей НД;
- соль пищевую по ДСТУ 3583;
- чеснок свежий по ДСТУ 3233;

- перец черный по ГОСТ 29050;
- перец красный по ГОСТ 29053;
- воду питьевую по ГОСТ 2874;
- кишки говяжьи обработанные (синюги, пузыри) по ТУ 10.02.01.148;
- размягчитель коллагена «Ультра-комби коллаген» по ТУ У 15.8-32440193-010;
- наполнители пищевые комплексные для колбасных изделий по ТУ У 15.8-32440193-011;
- сетки хлопчатобумажные, резиново-тканевые, полимерные отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- оболочки искусственные полиамидные «Луга-Бар», «Луга-Лайт», оболочки многослойные «Луга-Фреш»-5 по ТУ У 30231178.001, ТУ У 20620489.001 и по другой действующей НД, и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- оболочки искусственные белковые по ТУ У 00418604.007 и по другой действующей НД, и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- оболочки искусственные термоусадочные многослойные «Пентафлекс» по ТУ У 20620489.002 и по другой действующей НД, и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пленки прозрачные газонепроницаемые и пакеты из пленок, отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пленки прозрачные газонепроницаемые, термоусадочные и пакеты из пленок отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
- пленку коллагеновую отечественного и импортного производства, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- шпагаты из лубяных волокон № 1.0, 1.2 по ГОСТ 17308;
- нитки льняные и 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 отечественного 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 и импортного производства, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- сырье древесное для копчения продуктов (опилки), кроме пород хвойных деревьев, по действующей НД.

**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 6 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 – предусмотренных 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 из свинины, говядины и мяса птицы без оболочки заворачивают в пергамент, подпергамент, целлюлозную пленку или другие материалы, разрешенные к применению Минздравом Украины.

**1.5.2** Продукты из свинины, говядины и мяса птицы 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 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.

**1.5.3** Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку; при ее отсутствии, продукты

накрывают оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

**1.5.4** В каждую единицу тары упаковывают продукты из свинины, говядины и мяса птицы одного наименования. Допускается упаковка нескольких наименований продукции по согласованию с потребителем.

**1.5.5** Допускается выпускать продукты из свинины, говядины и мяса птицы упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые, термоусадочные пленки или в пакеты из газонепроницаемых, термоусадочных 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 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 100, 150 – 4,5 г; 200, 250, 300 – 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.

**1.5.8** Фасованные продукты 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** 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 изготовления и товарного знака (при наличии);
- наименования и сорта продукта;
- даты изготовления;
- срока годности 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 должна быть этикетка в виде красочной печати на пленке или вложенная в упаковку, или наклеенная на упаковку, с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его адреса, и места изготовления и товарного знака (при его наличии);
- наименования и сорта продукта;
- состава продукта с указанием применяемых пищевых добавок и генетически модифицированного сырья;
- 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 этикетку, или вкладывают в тару с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его адреса, места изготовления и товарного знака (при его наличии);
- наименования и сорта 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 должна быть выполнена на украинском языке.

## **2 Требования безопасности и охраны окружающей природной среды**

**2.1** При производстве продуктов из говядины, свинины и мяса птицы должны соблюдаться требования техники безопасности, установленные ГОСТ 12.3.002, ГОСТ 12.2.003.

**2.2** Воздух рабочей зоны должен контролироваться в соответствии с ГОСТ 12.1.005.

**2.3** Сточные воды при производстве продуктов из говядины, свинины и мяса птицы 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 должен осуществляться в соответствии с ГОСТ 17.2.3.02 и ДСП 201.

**2.5** Охрана почвы от загрязнений бытовыми и промышленными отходами должна осуществляться в соответствии с требованиями СанПиН 42-128-4690.

### **3 Правила приемки**

**3.1** Приемку продуктов из свинины, говядины и мяса птицы производят партиями. Правила приемки, определение партии, объем выборок и отбор проб – по ГОСТ 9792.

**3.2** Каждая партия продуктов из свинины, говядины и мяса птицы должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющем качество продукции.

**3.3** Для проверки качества продуктов из свинины, говядины и мяса птицы на соответствие требованиям настоящих технических условий предприятие-изготовитель проводит приемочный и периодический контроль.

**3.4** Каждая партия продукции подвергается приемочному контролю: по органолептическим показателям, качеству упаковки и маркировки, массе нетто и температуре в толще батона.

**3.5** Физико-химические показатели проверяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. Остаточная активность кислой фосфатазы определяется только при разногласиях в оценке готовности продукта.

**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 влаги – по ГОСТ 9793, массовой доли поваренной соли – по ГОСТ 9957; массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1; массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794; остаточной активности кислой фосфатазы – по ГОСТ 23231, массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574.

**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** Содержание афлатоксина В<sub>1</sub> определяют в соответствии с «Методическими указаниями по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии» № 4082.

**4.8** Определение содержания нитрозаминов проводят по методическим указаниям МУК № 4.4.1.011.

**4.9** Определение содержания пестицидов проводят по ДСанПиН № 8.8.1.2.3.4-000 и другими методиками, утвержденными в установленном порядке.

**4.10** Определение содержания радионуклидов, гормональных препаратов в продуктах из свинины, говядины и мяса птицы проводят в соответствии с методиками, утвержденными Минздравом Украины.

**4.11** Размеры длины, вязки и диаметра батонов, размер кусочков компонентов на разрезе продуктов из свинины, говядины и мяса птицы, 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 НД и весах импортного производства, обеспечивающих необходимую точность взвешивания.

**4.13** Контроль температуры осуществляется в толще батона 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 из свинины, говядины и мяса птицы 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** Продукты из свинины, говядины и мяса птицы хранят на предприятии-изготовителе и в торговой сети в подвешенном состоянии или

разложенными в один ряд на стеллажах при температуре от 0<sup>0</sup>С до 6<sup>0</sup>С и относительной влажности (75±5)%.

**5.2.2** Сроки пригодности к употреблению продуктов из говядины, свинины и мяса птицы копчено-вареных, копчено-запеченных, запеченных и жаренных, с момента окончания технологического процесса указаны в таблице.

<b>Наименование продукта, вид оболочки, способ упаковки</b>	<b>Срок пригодности к употреблению, при температуре от 0 до 6<sup>0</sup>С, не более</b>
<p><b><i>Продукты из свинины и говядины копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные и жареные:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- без оболочки, в коллагеновой пленке, в сетке с пленкой или без пленки;</li> <li>- упакованные под вакуумом в пакеты из газонепроницаемых пленок:               <ul style="list-style-type: none"> <li>сервировочной нарезки</li> <li>порционной нарезки</li> </ul> </li> <li>- упакованные под вакуумом в пакеты из термоусадочных газонепроницаемых пленок:               <ul style="list-style-type: none"> <li>порционной нарезки</li> <li>целым изделием</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;">5 суток</p> <p style="text-align: center;">5 суток 6 суток</p> <p style="text-align: center;">15 суток 20 суток</p>
<p><b><i>Продукты из мяса птицы:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- копчено-вареные без оболочки, в коллагеновой пленке, в сетке с пленкой или без пленки;</li> <li>- упакованные под вакуумом в пакеты из газонепроницаемых пленок:               <ul style="list-style-type: none"> <li>сервировочной нарезки</li> <li>порционной нарезки</li> <li>целыми изделиями</li> </ul> </li> <li>- упакованные под вакуумом в пакеты из термоусадочных газонепроницаемых пленок:               <ul style="list-style-type: none"> <li>порционной нарезки</li> <li>целыми изделиями</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;">3 суток</p> <p style="text-align: center;">6 суток 8 суток 10 суток</p> <p style="text-align: center;">15 суток 17 суток</p>

**5.2.3** Сроки пригодности к употреблению ветчины вареной в оболочке, с момента окончания технологического процесса, указаны в таблице

<b>Наименование продукта, вид оболочки, способ упаковки</b>	<b>Срок пригодности к употреблению, при относительной влажности воздуха не более 75%</b>
<p><b>Ветчина вареная в оболочке:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в натуральных, белковых оболочках;</li> <li>– в полиамидных оболочках;</li> <li>– упакованные под вакуумом в пакеты из термоусадочных газонепроницаемых пленок.</li> <li>– в полиамидных оболочках «Луга-Бар», «Луга-Лайт» при температуре хранения от 2 до 6<sup>0</sup>С</li> <li>– в полиамидных многослойных оболочках «Луга-Фреш» - 5 при температуре хранения от 2 до 4<sup>0</sup>С</li> <li>– в искусственных термоусадочных многослойных оболочках «Пентафлекс» при температуре хранения от 2 до 6<sup>0</sup>С</li> </ul>	<p>5 суток</p> <p>10 суток</p> <p>20 суток</p> <p>20 суток</p> <p>36 суток</p> <p>60 суток</p>

*Примечание:*

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

Окончанием технологического процесса является охлаждение продуктов из говядины, свинины и мяса птицы до температуры в центре продукта от 0 до 8<sup>0</sup>С.

## **6 Гарантии изготовителя**

**6.1** Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие качества продуктов из говядины, свинины и мяса птицы требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий хранения и транспортирования.

**6.2** Гарантийный срок пригодности к употреблению продуктов из говядины, свинины и мяса птицы в соответствии с п.п. 5.2.2, 5.2.3 настоящих технических условий.

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

<i>Обозначение НД</i>	<i>Наименование НД</i>
ДСТУ 1434-92	Сири плавлені (український асортимент). Технічні умови.
ДСТУ 1799-83	Сири сучужні тверді (український асортимент). Загальні технічні умови.
ДСТУ 3143-95	М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок). Технічні умови.
ДСТУ 3233-95	Цибуля ріпчаста свіжа. 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 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 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия.
ГОСТ 7022-97	Крупа манная. Технические условия.
ГОСТ 7616-85	Сыры сычужные твердые. 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 9794-75	Продукты мясные. Методы определения содержания фосфора.
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 9793-74	Продукты мясные. Методы определения содержания влаги.
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 11041-88	Сыр российский. Технические условия.
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной промышленности. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 14961-91	Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия.
ГОСТ 16833-81	Ядра ореха грецкого. Технические условия.
ГОСТ 16835-81	Ядра орехов фундука. 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.
ГОСТ 19782-2001	Мед натуральный. Технические условия.
ГОСТ 23231-90	Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы.
ГОСТ 24104-88	Весы лабораторные, общего назначения и образцовые. Общие технические условия.
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 28501-90	Фрукты косточковые сушеные. Технические условия.
ГОСТ 28502-90	Фрукты семечковые сушеные. Технические условия.
ГОСТ 29050-91	Пряности. Перец черный и белый. Технические условия.
ГОСТ 29053-91	Пряности. Перец красный молотый. 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.
ТУ 10.02.01.148-91	Кишки говяжьи обработанные. Технические условия.
ТУУ 15.1-31799640-001-2002	Изделия колбасные вареные. Технические условия.
ТУУ 15.1-31799640-002-2002	Колбасы сырокопченые, сыровяленые, варено-копченые и полукопченые. Технические условия.
ТУ У 15.6-32440193-001-2003	Мука из круп. Технические условия.
ТУ У 15.8-31799640-005-2004	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 46.38.029-95	Продукты из шпика свиного. Технические условия.
ТУ У 46.38.066-2000	Субпродукты м'ясні оброблені. Технічні умови.
ТУ У 00418604.007-2000	Оболонки штучні білкові. Технічні умови.
ТУ У 20620489.001-98	Оболонки поліамідні „Монопак”. Технічні умови.
ТУ У 20620489.002-99	Оболонки синтетичні термоусадкові „Пентафлекс”. Технічні умови.
ТУ У 30231178.001-98	Оболонки ковбасні. Технічні умови.
МБТ и СН № 5061-89 .	Медиико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
ДР-97	Допустимі рівні вмісту $^{137}\text{Cs}$ і $^{90}\text{Sr}$ 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.
МУК 4.4.1.011-93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и методические указания по методам контроля.
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.

ТУ У 15.8-32440193-010:2005	Размягчитель коллагена «Ультра-комби коллаген». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-011:2005	Наполнители пищевые комплексные для колбасных изделий. Технические условия.
ДСанПин №8.8.1.2.3.4-000-2001	Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарський 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.

**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>
<i>Из свинины копчено-вареные:</i>			
Окорок свиной диваром	13,6	25	277
Свинина добра	13,6	25	277
Буженина свиная добра	13,6	25	277
Рулёт свиной добрый	14,3	35	350
Балык свиной троицкий	17,5	15	210
Бекон свиной диваром	13,6	40	410
Карбонад свиной диваром	15,0	27	305
Ошеек свиной диваром	11,8	35	365
Шейка свиная диваром	11,2	32	330
Балык свиной добрый	15,0	27	305
Вырезка свиная диваром	13,5	25	275
Корейка венгерская диваром	8,2	60	595
Корейка добра	8,2	60	595
Грудинка венгерская диваром	8,8	55	585
Грудинка добра	8,8	55	585
Филей свиной диваром	15,0	27	305
<i>Из говядины копчено-вареные</i>			
Говядина добра	20,2	3	105
Окорок говяжий диваром	18,2	3	95
Филей говяжий диваром	18,2	3	95
Рулёт говяжий диваром	15,5	38	356

Карбонад говяжий добрый	18,2	3	100
Балык говяжий добрый	18,2	3	95
Рулет ассорти добрый	11,7	37	380
<b><i>Копчено-запеченные из свинины и говядины</i></b>			
Бекон свиной диваром	8,5	65	600
Ветчина свиная добра	13,0	24	265
Говядина диваром	17,5	4	100
Грудинка добра	8,5	65	600
Корейка добра	9,5	60	560
Пастрома свиная добра	12,6	36	380
Филей свиной диваром	15,8	29	320
<b><i>Запеченные и жареные из свинины и говядины</i></b>			
Буженина свиная добра	13,5	25	275
Говядина добра	18,0	3	95
Карбонад свиной диваром	5,0	27	305
Лопатка свиная добра	13,5	25	275
Рулет «Праздничный»	16,0	14	180
Свинина по-домашнему	15,0	28	305
Филей говяжий диваром	20,2	3	105
Шейка свиная добра	11,3	35	370
<b><i>Ветчина вареная в оболочке</i></b>			
Ветчина добра	11,7	10	154
Ветчина добра с оливками и грибами	7,5	28	276
Ветчина «Крымская» добра	11,3	14	248
Ветчина диваром	12,8	12	258
Ветчина «Охотничья»	12,4	13	176
Ветчина «Спасская»	11,5	14	173
Ветчина «Троицкая»	7,5	28	276
Ветчина добра с черносливом	11,7	6	105
Ветчина «Европейская»	11,5	14	173

Ветчина добра с курагой	8,7	26	254
Ветчина добра с сыром и грибами	10,0	19	198
Ветчина добра с сыром и паприкой	12,0	14	191
Ветчина «Мозаика»	12,1	16,6	207
<i><b>Копчено-вареные из мяса птицы</b></i>			
Куры копчено-вареные диваром	14,0	26	290
Окорочка куриные копчено-вареные диваром	15,0	29	321
Крылышки куриные копчено-вареные диваром	10,0	24	256
Рулет куриный с ананасами	15,5	25	279
Рулет куриный «Столичный»	17,6	27	284
Рулет куриный «Союзный»	16,4	26	280
Рулет куриный «Осенний»	14,3	25	281
Рулет куриный «Заказной»	12,8	24	276
Рулет куриный «Семейный»	12,2	21	267
Рулет куриный «Домашний»	14,9	21	272
Рулет куриный «Пикник»	15,6	25	280
Рулет куриный «Юбилейный»	15,8	25	281



ДКПШ 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 № 100/008382/04

ПРИНЯТО

Директор ООО «Арракес»

Е.Н. Кузькина Е.Н. Кузькина

" 4 " августа 2005 г

**Изменение №4**  
**к ТУ У 15.1-31799640-003-2002**  
**Продукты из свинины, говядины и мяса птицы**

Дата введения: с "12" "08" 2005г

Разработано:

Инженер-технолог

О.А. Пономаренко О.А. Пономаренко

" 1 " августа 2005 г

Инженер-технолог

Е.В. Суворова Е.В. Суворова

" 1 " августа 2005 г

## **СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ**

Лист 32 заменить листом 32 в новой редакции.

Лист 46а заменить листом 46а в новой редакции.

ДКПШ 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 №	100/008382/03

СОГЛАСОВАНО  
Главный государственный  
санитарный врач  
Харьковской области  
И.С. Кратенко

"23" 05 2005 г  
N 05.03.02-06/22205



ПРИНЯТО

Директор ООО «Арракес»  
А.В. Морозов  
"25" 06 2005 г



**Изменение №3  
к ТУ У 15.1-31799640-003-2002  
Продукты из свинины, говядины и мяса птицы**

Дата введения: с "14" 06 2005г

Разработано:

Инженер-технолог  
О.А. Пономаренко  
"20" 06 2005 г

Инженер-технолог  
Е.В. Суворова  
"20" 06 2005 г

## СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

### Титульный лист

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

Лист 3 заменить листом 3 в новой редакции.

Лист 5 заменить листом 5 в новой редакции.

Лист 22 заменить листом 22 в новой редакции, дополнить листом 22а.

Листы 27, 28 заменить листами 27, 28 в новой редакции.

Листы 30, 31, 32 заменить листами 30, 31, 32 в новой редакции, дополнить листом 32а.

### Лист 33

П. 1.4.2 дополнить словами «пестицидов – установленных ДСанПиН №8.8.1.2.3.4-000.

Листы 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41 заменить листами 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41 в новой редакции.

Листы 44, 45, 46 заменить листами 44, 45, 46 в новой редакции, дополнить листом 46а.

Лист 48 заменить листом 48 в новой редакции.

ДКШ 15.13.12

Група 67.120

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный  
санитарный врач  
Харьковской области

*[Signature]*  
И.С. Кратенко

"*14*" *августа* 2004 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Арракес»

*[Signature]*  
А.В. Морозов

"*30*" *августа* 2004 г



## Извещение №2 об изменении к

ТУ У 15.1-31799640-003-2002

## Продукты из свинины, говядины и мяса птицы

### Технические условия

Дата введения: с "15" 10 2004 г  
Без ограничения срока действия.

Разработано:

Инженер-технолог

*[Signature]* О.А. Пономаренко

"28" августа 2004 г

Инженер-технолог

*[Signature]* Е.В. Суворова

"28" августа 2004 г

ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ

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

Зареєстровано: 15 10 2004 р.  
В книзі обліку за № 100/008382/02

## Содержание изменений

Пункт 1.3.2 изложить в новой редакции:

1.3.2 По микробиологическим показателям продукты из свинины, говядины и мяса птицы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 7.

**Таблица 7**

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

ДКПП 15.13.12.

Группа 67.120

СОГЛАСОВАНО:

Главный государственный врач  
Харьковской области

И.С. Кратенко

« 18 »

04

2003г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Арракес»

А.В. Морозов

« 22 »

мая

2003г.



**Извещение № 1 об изменении  
к ТУУ 15.1-31799640-003-2002  
Продукты из говядины, свинины и мяса птицы  
Технические условия**

Вводятся в действие с 01.09.2003  
Без ограничения срока действия

**Разработано:**

Инженер-технолог

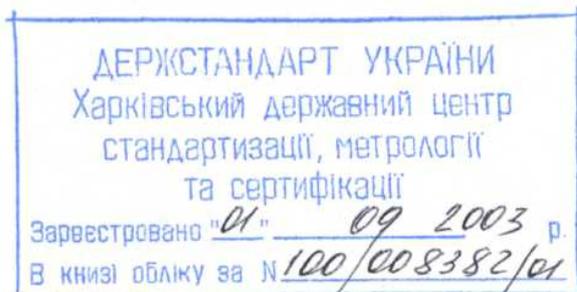
О.А. Пономаренко

« 18 » мая 2003г.

Инженер-технолог

Е.В. Суворова

« 18 » мая 2003г.



## Содержание изменений

Пункт 1.4.1 дополнить сырьем:

«мука рисовая по ТУУ 15.6-32440193-001»

Пункты 1.6.1, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5 второй абзац дополнить словами:

«места изготовления»

Пункты 1.6.1, 1.6.4 четвертый абзац дополнить словами

«с указанием применяемых пищевых добавок и генетически модифицированного сырья».

Пункт 1.3.2 Таблица 7. Исключить строку «сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г продукта – не допускается».

Пункт 4.8 изложить в новой редакции:

«Нитрозамины определяют в соответствии с методиками Минздрава Украины».

Пункт 4.11 изложить в новой редакции:

«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 импортного производства, обеспечивающих необходимую точность взвешивания.»

Приложение А. Перечень НД дополнить:

ГОСТ 24104-88 «Весы лабораторные, общего назначения и образцовые. Общие технические условия».

ТУУ 15.6-32440193-001-2003 «Мука из круп. Технические условия»

Исключить:

МУК 4.4.1.011-93 «Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и методические указания по методам контроля».