

ДКПП 15.13.12

Група 67.120

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный
санитарный врач
Харьковской области

М. Кратенко
М. Кратенко

"13" ЧЮНЯ 2004 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Арракес»

А.В. Морозов
А.В. Морозов

"28" ЧЮНЯ 2004 г



Вироби кров'яні і ліверні
Изделия кровяные и ливерные
Технические условия

ТУ У 15.1-31799640-009-2004

(Вводятся впервые)

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

Разработано:

Инженер-технолог

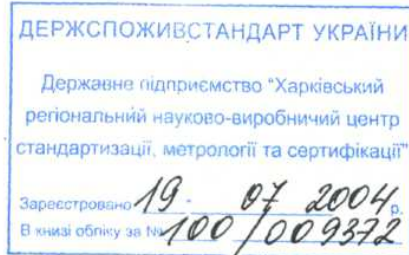
О.А. Пономаренко
О.А. Пономаренко

"25" ЧЮНЯ 2004 г

Инженер-технолог

Е.В. Суворова
Е.В. Суворова

"28" ЧЮНЯ 2004 г



СОДЕРЖАНИЕ

Вводная часть	
1. Технические требования	3
2. Требования безопасности и охраны окружающей природной среды	32
3. Правила приемки	33
4. Методы контроля	34
5. Транспортирование и хранение	35
6. Гарантии изготовителя	36
<i>Приложение А. Перечень нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях</i>	37
<i>Приложение Б. Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта</i>	42
<i>Приложение В. Лист регистрации изменений технических условий</i>	45

ные и ливерные, 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 «Колбаса кровяная харьковская добра копченая по ТУУ 15.1-31799640-009-2004 ».

Технические условия пригодны для целей сертификации продукции.

1. Технические требования

1.1 Изделия кровяные и ливерные 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.

Изделия кровяные и ливерные изготавливают следующих групп, сортов и наименований:

колбасы кровяные

высшего сорта

кровяная харьковская добра копченая,

кровяная украинская добра копченая,

кровяная дачная добра копченая;

первого сорта

кровяная черкасская добра копченая,

кровяно-гречневая диваром жареная,
кровяная диваром жареная,
кровяная домашняя диваром жареная,
кровяно-гречневая добра жареная,
кровяная киевская диваром вареная,
кровяная особая вареная,
кровяная украинская диваром вареная,
кровяная первого сорта диваром вареная,
кровяная полтавская диваром вареная,
кровяная закусочная диваром вареная,
кровяная харьковская диваром вареная,
кровяная подольская диваром вареная,
кровяная по-домашнему диваром вареная;

второго сорта

кровяная с рисом диваром вареная,
кровяная миргородская диваром вареная,
кровяная кировоградская диваром вареная,
кровяная столовая диваром вареная;

третьего сорта

кровяная кашная диваром вареная,
кровяная дарницкая диваром вареная,
кровяная третьего сорта диваром вареная;

колбасы ливерные

высшего сорта

ливерная яичная диваром;

первого сорта

ливерная днепроовская диваром,
ливерная домашняя диваром,
ливерная харьковская диваром,
ливерная киевская диваром,

ливерная ждановская диваром,
ливерная обыкновенная диваром,
ливерная со шпиком диваром;

второго сорта

колбаски ливерные украинские диваром,
ливерная мюнхенская диваром;

третьего сорта

ливерная растительная диваром,
ливерная полесская диваром;

паштеты

высшего сорта

паштет столичный диваром,
паштет из печени диваром,
паштет куриный диваром,
паштет экстра диваром;

первого сорта

паштет из мяса птицы диваром,
паштет для завтрака диваром;

зельцы

зельц деликатесный кровяной высшего сорта,
зельц русский кровяной первого сорта,
зельц красный кровяной второго сорта,
зельц домашний диваром первого сорта,
зельц украинский диваром первого сорта,
зельц ассорти диваром первого сорта,
зельц закусочный диваром второго сорта,
зельц пряный диваром второго сорта,
зельц растительный диваром второго сорта.

1.3 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика и норма для кровяных копченых колбас		
	кровяная харьковская добра	кровяная украинская добра	кровяная дачная добра
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша		
Консистенция	Упругая		
Вид фарша на разрезе	Фарш от темно-красного до коричневого цвета, без пустот, равномерно перемешан и содержит		
	кусочки мелкоизмельченного шпика размером сторон не более 5 мм	кусочки сердца и шпика размером сторон не более 5 мм	кусочки мелкоизмельченного шпика размером сторон не более 5 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной от 20 до 50 см, в черевах – батоны кольцами с внутренним диаметром не более 20 см		Батоны кольцами с внутренним диаметром не более 20 см
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	65,0	65,0	65,0
Массовая доля крахмала, %, не более	5,0	5,0	5,0
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 кровяных колбас		
	кровяная черкасская добра копченая	кровяно-гречневая добра жареная	кровяная особая вареная
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша		
Консистенция	Упругая		
Вид фарша на разрезе	Фарш от темно-красного до коричневого цвета, без пустот, равномерно перемешан и содержит		
	кусочки мелкоизмельченного шпика размером сторон не более 5 мм	кусочки мяса свиных голов размером сторон 16-25 мм	кусочки мяса свиных голов размером сторон 8-12 мм, шкуру свиную мелкоизмельченную размером сторон не более 5 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной от 20 до 50 см	В гузенках – батоны изогнутые, в черевах – батоны кольцами с внутренним диаметром 15-25 см	Батоны прямые или изогнутые длиной от 20 до 50 см
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	65,0	65,0	75,0
Массовая доля крахмала, %, не более	5,0	10,0	5,0
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 кровяных жареных колбас		
	кровяная диваром жареная	кровяная домашняя диваром жареная	кровяно-гречневая диваром жареная
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша		
Консистенция	Упругая		
Вид фарша на разрезе	Фарш от темно-красного до коричневого цвета, без пустот, равномерно перемешан и содержит		
	кусочки мелкоизмельченного шпика или щековины, свиную шкуру размером сторон не более 5 мм	кусочки мелкоизмельченного шпика или щековины размером сторон не более 5 мм, кусочки мяса свиных голов размером сторон 16-25 мм	кусочки мелкоизмельченной щековины размером сторон не более 5 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	В черевах батоны свернутые спиралью в 3-4 витка, с одной перевязкой по спирали (диаметру), в гузенках – изогнутые длиной до 50 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	65,0	65,0	65,0
Массовая доля крахмала, %, не более	11,0	5,5	20,0
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 кровяных вареных колбас		
	кровяная с рисом диваром	кровяная украинская диваром	кровяная миргородская диваром
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша		
Консистенция	Упругая		
Вид фарша на разрезе	Фарш от темно-красного до коричневого цвета, без пустот, равномерно перемешан и содержит		
	кусочки мелкоизмельченной свиной шкурки размером сторон не более 5 мм	-	кусочки мяса свиных голов размером сторон 16-25 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной от 20 до 50 см, в черевах – батоны открученные в виде колец с внутренним диаметром не более 25 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля крахмала, %, не более	10,0	5,5	5,5
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 кровяных вареных колбас		
	кровяная киевская диваром	кровяная первого сорта диваром	кровяная кировоградская диваром
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша		
Консистенция	Упругая		
Вид фарша на разрезе	Фарш от темно-красного до коричневого цвета, без пустот, равномерно перемешан и содержит		
	кусочки мяса свиных голов размером сторон 16-25 мм	-	
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной от 20 до 50 см, в черевах – батоны открученные в виде колец с внутренним диаметром не более 25 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля крахмала, %, не более	5,5	5,5	5,5
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 кровяных вареных колбас		
	кровяная полтавская диваром	кровяная закусочная диваром	кровяная столовая диваром
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша		
Консистенция	Упругая		
Вид фарша на разрезе	Фарш от темно-красного до коричневого цвета, без пустот, равномерно перемешан и содержит		
	кусочки мелкоизмельченной щековины размером сторон не более 5 мм	кусочки мяса свиных голов размером сторон 16-25 мм	8-12 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной от 20 до 50 см, в черевах – батоны открученные в виде колец с внутренним диаметром не более 25 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля крахмала, %, не более	5,5	10,0	10,0
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 кровяных вареных колбас		
	кровяная харьковская диваром	кровяная подольская диваром	кровяная подомашнему диваром
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша		
Консистенция	Упругая		
Вид фарша на разрезе	Фарш от темно-красного до коричневого цвета, без пустот, равномерно перемешан и содержит		
	кусочки мяса свиных голов размером сторон 16-25 мм	кусочки мелкоизмельченного шпика размером сторон не более 5 мм	кусочки мелкоизмельченной щекотины размером сторон не более 5 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной от 20 до 50 см, в черевах – батоны открученные в виде колец с внутренним диаметром не более 25 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля крахмала, %, не более	10,0	10,0	15,0
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 кровяных вареных колбас		
	кровяная кашная диваром	кровяная дарницкая диваром	кровяная третьего сорта диваром
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша		
Консистенция	Упругая		
Вид фарша на разрезе	Фарш от темно-красного до коричневого цвета, без пустот, равномерно перемешан		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной от 20 до 50 см, в черевах – батоны открученные в виде колец с внутренним диаметром не более 25 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля крахмала, %, не более	16,0	5,5	5,5
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 2

Наименование показателей	Характеристика и норма для ливерных колбас		
	ливерная днепровская диваром	ливерная домашняя диваром	ливерная харьковская диваром
Внешний вид	Батоны с чистой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонных и жировых отеков		
Консистенция	Упругая		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, не крошливый. Допускается тонкий жировой ободок под оболочкой. Цвет фарша серый, допускается розовый оттенок		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.		
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной от 20 до 50 см		
	в черевах – в виде колец с внутренним диаметром 15-25 см		-
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля крахмала, %, не более	14,0	8,0	16,5
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 2 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для ливерных колбас		
	ливерная киевская диваром	ливерная ждановская диваром	колбаски ливерные украинские диваром
Внешний вид	Батоны с чистой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонных и жировых отеков		
Консистенция	Упругая		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, не крошливый. Допускается тонкий жировой ободок под оболочкой. Цвет фарша серый, допускается розовый оттенок		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной		
	от 20 до 50 см	от 20 до 50 см в черевах - батоны в виде колец с внутренним диаметром 15-20 см	от 20 до 35 см в черевах – открученные батончики длиной 15-20 см
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля крахмала, %, не более	5,5	7,0	5,5
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 2 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для ливерных колбас		
	ливверная обыкновенная диваром	ливверная растительная диваром	ливверная яичная диваром
Внешний вид	Батоны с чистой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонных и жировых отеков		
Консистенция	Упругая		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан не крошливый. Допускается тонкий жировой ободок под оболочкой. Цвет фарша серый, допускается розовый оттенок		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной от 20 до 50 см		
	в черевах – в виде колец с внутренним диаметром 15-25 см	в черевах – открученные кольца с внутренним диаметром 15-25 см	в черевах – в виде колец с внутренним диаметром 15-25 см
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля крахмала, %, не более	5,5	15,0	5,5
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 2 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для ливерных колбас		
	ливерная со шпиком диваром	ливерная мюнхенская диваром	ливерная полесская диваром
Внешний вид	Батоны с чистой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонных и жировых отеков		
Консистенция	Упругая		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, не крошливый. Допускается тонкий жировой ободок под оболочкой. Цвет фарша серый, допускается розовый оттенок		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.		
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной от 20 до 50 см		
	в черевах – в виде колец с внутренним диаметром 15-25 см	в черевах – открученные кольца с внутренним диаметром 15-25 см	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля крахмала, %, не более	9,5	9,5	9,5
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4

Наименование показателей	Характеристика и норма для паштетов		
	паштет из мяса птицы диваром	паштет из печени диваром	паштет столичный диваром
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков, в форме – упакован в пленку		
Консистенция	Нежная, мажущаяся		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, не крошливый. Цвет фарша от серого до коричневатокрасного. Допускается с розоватым оттенком		
Вкус и запах	Приятный, нежный, свойственный заложенному сырью, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые длиной		
	от 15 до 45 см	от 20 до 35 см	от 20 до 35 см
	в формах – соответствующая конфигурации формы		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	70,0	70,0	70,0
Массовая доля крахмала, %, не более	7,5	6,5	8,0
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

Наименование показателей	Характеристика и норма для паштетов		
	паштет для завтрака диваром	паштет куриный диваром	паштет экстра диваром
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков, в форме – упакован в пленку		
Консистенция	Нежная, мажущаяся		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, не крошливый. Цвет фарша от серого до коричневатокрасного. Допускается с розоватым оттенком		
Вкус и запах	Приятный, нежный, свойственный заложенному сырью, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые длиной		
	от 15 до 45 см	от 20 до 35 см	от 20 до 35 см
	в формах – соответствующая конфигурации формы		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	70,0	70,0	70,0
Массовая доля крахмала, %, не более	5,5	5,5	9,5
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

Наименование показателей	Характеристика и норма для зельцев		
	зельц деликатесный кровяной	зельц русский кровяной	зельц красный кровяной
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша		
Консистенция	Упругая, плотная		
Вид фарша на разрезе	Фарш от темно-красного до коричневого цвета, без пустот, равномерно перемешан и содержит		
	кусочки мелкоизмельченного шпика и языка, размером сторон не более 6 мм	кусочки мяса свиных голов размером сторон 16-25 мм	-
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, с выраженным ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Форма и размер соответствующий пузырьям, с перевязкой крестообразно, в искусственной оболочке овальной формы длиной 15-25 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3	2,3	2,3
Массовая доля влаги, %, не более	70,0	70,0	70,0
Массовая доля крахмала, %, не более	5,5	5,5	13,0
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 4 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для зельцев		
	зельц домашний диваром	зельц украинский диваром	зельц ассорти диваром
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша		
Консистенция	Упругая, плотная		
Вид фарша на разрезе	Фарш от светло-коричневого или светлорозового цвета до серого цвета, без пустот, равномерно перемешан и содержит		
	кусочки мяса свиных голов размером сторон 16-25 мм	кусочки вымени и щекотины размером сторон 6-10 мм	кусочки мяса свиных голов размером сторон 16-25 мм и кусочки вымени размером сторон 6-10 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, с выраженным ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Форма и размер соответствующий пузырям, с перевязкой крестообразно, в искусственной оболочке овальной формы длиной 15-25 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3	2,3	2,3
Массовая доля влаги, %, не более	70,0	70,0	70,0
Массовая доля крахмала, %, не более	5,5	5,5	5,5
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 4 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для зельцев		
	зельц закусочный диваром	зельц пряный диваром	зельц растительный диваром
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша		
Консистенция	Упругая, плотная		
Вид фарша на разрезе	Фарш от светло-коричневого или светлорозового цвета до серого цвета, без пустот, равномерно перемешан		
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, с выраженным ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Форма и размер соответствующий пузырям, с перевязкой крестообразно, в искусственной оболочке овальной формы длиной 15-25 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3	2,3	2,3
Массовая доля влаги, %, не более	70,0	70,0	70,0
Массовая доля крахмала, %, не более	5,5	5,5	10,5
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4

1.3.2 По микробиологическим показателям изделия кровяные и ливерные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5

<i>Наименование показателя</i>	<i>Характеристика и норма</i>							
	зельцы		ливерные колбасы			паштеты		кровяные колбасы
	высшего сорта	первого и второго сорта	высшего сорта	первого и второго сорта	третьего сорта	высшего сорта	в форме и первого сорта	
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ, в 1 г продукта, не более	$1 \cdot 10^3$	$2 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^3$	$1,5 \cdot 10^3$ $2 \cdot 10^3$	$2 \cdot 10^3$ $5 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^3$	$2 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^3$ $2 \cdot 10^3$
Наличие бактерий группы кишечных палочек (колиформы) в продукте	Не допускается							
	в 1 г	0,5г	в 1г	в 1г	в 0,1г	в 1г	в 0,1г	в 1г
Сульфитредуцирующие клостридии в продукте	Не допускается							
	в 0,1 г		в 0,01 г			в 0,1 г		в 0,01 г
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы, в 25г продукта	Не допускаются							

1.3.3 Содержание токсичных элементов в изделиях кровяных и ливерных не должно превышать допустимых уровней, установленных «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» № 5061 и 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 и гормональных препаратов в изделиях кровяных и ливерных не должно превышать допустимых уровней, установленных МБТ и СН №5061 п. 1.2, пестицидов – ДСанПиН 8.8.1.2.3.4-000, радионуклидов – предусмотренных ДР п. 5.

1.3.5 Изделия кровяные и ливерные выпускают в реализацию с температурой в толще продукта от 0 до 6⁰С.

Примечания:

1. Маркировку изделий кровяных и ливерных в искусственной оболочке осуществляют в виде печатных обозначений на оболочке или на бандероли, накладываемой на батон.

2. Концы батонов изделий кровяных и ливерных перевязывают шпагатом (нитками), или производят закрепление батонов в искусственной оболочке металлическими скобами или клипсами, с наложением петли или без нее.

3. В теплый период года (май-сентябрь) допускается увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3%.

4. На разрезе изделий кровяных и ливерных допускается наличие мелкой пористости.

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

6. Допускается увеличение на разрезе изделий кровяных и ливерных размеров отдельных кусочков шпика или мясного сырья (при срезе их по диагонали).

7. Отклонения в длине батонов изделий кровяных и ливерных не являются браковочным фактором.

8. Допускается другая форма изделий кровяных и ливерных, соответствующая форме применяемой натуральной оболочки.

1.4 Требования к сырью и материалам

1.4.1 Для изготовления изделий кровяных и ливерных применяют следующее сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779;
- 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%;
- говядину жилованную второго сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;
- свинину по ГОСТ 7724;
- свинину жилованную полужирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани от 30 до 50%;
- свинину жилованную жирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани от 50 до 85%;
- телятину по ГОСТ 16867;
- телятину односортную жилованную;
- баранину по ГОСТ 1935;
- конину по ГОСТ 27095;
- мясо птицы по ДСТУ 3143;
- мясо птицы жилованное;
- мясо механической обвалки птицы по действующей НД;
- блоки из мяса птицы механической обвалки замороженные по ТУ У 49 861 и другой действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;

- соединительную ткань, сухожилия, жилки и хрящи говяжьи, свиные от обвалки мяса и субпродуктов;
- блоки из жилованного мяса замороженные по ГОСТ 4814;
- блоки из мяса и субпродуктов замороженные по ГСТУ 46.019;
- субпродукты мясные обработанные по ТУ У46.38.066;
- субпродукты мясные конские по РСТ УССР 1863;
- мясо свиных голов;
- мясо говяжьих голов;
- субпродукты птичьи мякотные по действующей НД;
- межсосковую часть свиную;
- шкуру свиную с содержанием жира не более 5% от обвалки свинины в шкуре;
- щековину свиную по РСТ УССР 1604;
- шпик хребтовый, боковой по ТУ У 46.38-066;
- мясо, субпродукты I и II категории стерилизованные всех видов скота и птицы;
- кровь пищевую по ТУ У 46.38.028;
- масло коровье по ГОСТ 37;
- лук репчатый свежий по ДСТУ 3234;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- молоко коровье пастеризованное по ДСТУ 2661 с массовой долей жира 1,5; 2,5; 3,2% и нежирное;
- маргарин по ГОСТ 240 и по другой действующей НД;
- масло кукурузное рафинированное по ГОСТ 8808;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- жир пищевой топленый не ниже первого сорта по ГОСТ 25292;
- добавки пищевые комплексные «База» по ТУ У 15.8-32440193-005;
- добавки пищевые комплексные «Ультра-комби» по ТУ У 15.8-26

32440193-007;

- эмульсию коллагеновую из свиной шкурки по технологической инструкции к данным ТУ;
- размягчитель коллагена «Ультра-комби коллаген» по ТУ У 15.8-32440193-010;
- шкурку свиную размягченная по технологической инструкции к данным ТУ;
- бульон от варки и бланшировки мяса, субпродуктов, жилки и хрящей, шкурки свиной и межсосковой части;
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197 или другой действующей НД;
- муку пшеничную не ниже первого сорта по ГСТУ 46.004;
- муку пшеничную текстурированную по действующей НД;
- муку ячневую текстурированную по действующей НД и импортного производства, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- муку рисовую, перловую, гречневую по ТУУ 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;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583;
- яичный порошок по ГОСТ 2858;
- меланж яичный по действующей НД;
- соль пищевую по ДСТУ 3583;
- смесь пряностей натуральных по ТУ У 15.8-31799640-005;
- экстракты и ароматизаторы чеснока по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- воду питьевую по ГОСТ 2874;

- пленку целлюлозную (целлофан) по ГОСТ 7730;
- кишки говяжьи обработанные по ТУ 10.02.01.148;
- кишки свиные обработанные по ТУ 10.02.01.147;
- кишки бараньи обработанные по ТУ 10.02.01.149;
- оболочки искусственные полиамидные по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- оболочки искусственные белковые по ТУ У 00418604.007 и другой 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;
- пленки коллагеновые по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- 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 импортные, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
- чековую ленту с термочувствительным слоем, разрешенную к при

менению Минздравом Украины;

- чековую ленту с термоклеющимся слоем по действующей НД;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- сырье древесное для копчения продуктов по ТУ У 56.196

Примечание:

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

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 Изделия кровяные и ливерные 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 импортную, 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, для местной реализации, тару накрывают оберточной бумагой по ГОСТ 8273, перга-

ментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

1.5.3 В каждую единицу тары упаковывают изделия кровяные и ливерные одного наименования. Допускается упаковывание нескольких наименований продукции по согласованию с потребителем.

1.5.4 Допускается выпускать изделия кровяные и ливерные упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные к применению Минздравом Украины:

- порционной нарезки (целым куском без снятия искусственной оболочки) любой массы нетто от 100 до 500 г;
- целыми изделиями любой массы нетто.

1.5.5 Допускаются отклонения массы нетто в меньшую сторону:

- порционной нарезки, целыми изделиями любой массы нетто;
 - от 100 до 200 г – 4,5%,
 - от 200 до 500 г – 3,0%,
 - более 500 г – 1,5%.

Отклонения массы нетто в большую сторону не ограничиваются.

1.5.6 Фасованные изделия кровяные и ливерные должны быть упакованы в транспортную тару, указанную в пункте 1.5.1.

1.6 Маркировка

1.6.1 Маркированная оболочка изделий кровяных и ливерных или бандероль (ярлык), накладываемая на оболочку должна содержать:

- наименование предприятия-изготовителя, его адрес, место изготовления, товарный знак (при его наличии);
- наименование и сорта продукта;
- состав продукта, с указанием применяемых пищевых добавок и генетически модифицированного сырья;
- условия хранения;
- срок пригодности 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 его 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 изделий кровяных и ливерных 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;
- массы нетто, г;
- даты изготовления;
- срока годности 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 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 изделий кровяных и ливерных 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 изделий кровяных и ливерных 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 изделий кровяных и ливерных производят партиями. Правила приемки, определение партии, объем выборок и отбор проб – по ГОСТ 9792.

3.2 Каждая партия изделий кровяных и ливерных должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукции.

3.3 Для проверки качества изделий кровяных и ливерных 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, температуре в толще батона, по длине и диаметру оболочки, концов оболочки и шпагата.

3.5 Физико-химические показатели проверяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

3.6 Бактериологические показатели определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней.

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 «Порядок и периодичность контроля продовольственного сырья и пищевых продуктов по показателям безопасности» № 4.4.4 - 108, гормональных препаратов – в порядке, предусмотренном Минздравом Украины.

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 раздела 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 нитрата натрия – по ГОСТ 8558.1; массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574, массовой доли общего фосфора по ГОСТ 9794.

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 Афлатоксин В₁ определяют 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 Минздрава Украины.

4.8 Содержание нитрозаминов, радионуклидов, пестицидов, гормональных препаратов определяют в соответствии с методиками, утвержденными Минздравом Украины.

4.9 Размеры длины и диаметра батонов, свободных концов оболочки, шпагата или ниток определяют с помощью линейки по ГОСТ 427, ГОСТ 17435.

4.10 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.

4.11 Контроль температуры осуществляют 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 изделий кровяных и ливерных 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 Изделия кровяные и ливерные хранят на предприятии-изготовителе и в торговой сети в подвешенном состоянии, или разложенными в один ряд на стеллажах, при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности $(75\pm 5)\%$.

5.2.2 Сроки хранения с момента окончания технологического процесса

<i>Наименование продукта</i>	<i>Срок пригодности к употреблению, при температуре от 0 до 6⁰С не более</i>
Колбасы кровяные копченые и жареные	72 часа
Колбасы кровяные вареные высшего, первого и второго сорта	24 часа
Колбасы кровяные вареные третьего сорта	12 часов
Колбасы ливерные высшего, первого и второго сорта	24 часа
Колбасы ливерные третьего сорта	12 часов
Паштеты, зельцы	48 часов
Изделия кровяные и ливерные, упакованные под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки	5 суток

Окончанием технологического процесса является охлаждение изделий кровяных и ливерных до температуры в центре продукта от 0 до 6⁰С.

6 Гарантии изготовителя

6.1 Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие изделий кровяных и ливерных требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий хранения и транспортирования.

6.2 Гарантийный срок пригодности к употреблению изделий кровяных и ливерных в соответствии с п. 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 2661-94	Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови.
ДСТУ 3143-95	М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок). Технічні умови.
ДСТУ 3234-95	Лук репчатый. Технические условия.
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 37-91	Масло коровье. Технические условия.
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия.
ГОСТ 427-75	Линейки измерительные металлические. Технические условия.
ГОСТ 779-55	Мясо – говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.
ГОСТ 1129-93	Масло подсолнечное. Технические условия.
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия.
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия.
ГОСТ 1935-55	Мясо баранина и козлятина в тушах. Технические условия.

ГОСТ 2874-82	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
ГОСТ 2858-82	Порошок яичный. Технические условия.
ГОСТ 4197-74	Натрий азотистокислый. Технические условия.
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия.
ГОСТ 4814-57	Блоки мясные замороженные. Технические условия.
ГОСТ 6309-93	Нити швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия.
ГОСТ 7022-97	Крупа манная. Технические условия.
ГОСТ 7587-71	Лук репчатый сушеный. Технические условия.
ГОСТ 7697-82	Крахмал кукурузный. Технические условия.
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия.
ГОСТ 7724-77	Мясо. Свиная 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 8808-2000	Масло кукурузное. Технические условия.
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 9794-75	Продукты мясные. Методы определения содержания фосфора.
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. Ме-

	тоды 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 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. 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 16867-71	Мясо – телятина в тушах и полутушах. 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 24104-88	Весы лабораторные, общего назначения и образцовые. Общие технические условия.
ГОСТ 25292-82	Жиры животные топленые пищевые. 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 27095-86	Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия.
ГОСТ 27583-88	Яйца куриные пищевые. Технические условия.
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования.
ГОСТ 29329-92	Весы для статистического взвешивания. Общие технические условия.
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
РСТ УССР 1604-86	Баки (щекovina) свиные. Технические условия.
РСТ УССР 1863-89	Субпродукты конские. Технические условия.
ГСТУ 46.004-99	Борошно пшеничне. Технічні умови.
ГСТУ 46.019-2002	Блоки із м'яса і субпродуктів заморожені. Технічні умови.
ТУ 10.02.01.148-91	Кишки говяжьи обработанные. Технические условия.
ТУ 10.02.01.147-91	Кишки свиные обработанные. Технические условия.
ТУ 10.02.01.149-91	Кишки бараньи и козьи обработанные. Технические условия.
ТУ У 15.6-32440193-001-2003	Мука из круп. Технические условия.

ТУ У 46.38-028-95	Кровь пищевая и продукты ее переработки. 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 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 15.8-32440193-007-2004	Комплексные пищевые добавки „Ультра-комби”. Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-010:2005	Размягчитель коллагена «Ультра-комби коллаген». Технические условия.
ТУ У 49 861-83	Блоки из мяса птицы механической обвалки замороженные. Технические условия.
ТУ У 56.196-95	Дров'яна сировина для технологічних потреб. Технічні умови.
ДСанПіН №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.
ДСП 201-97	Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених міст від забруднення хімічними і біологічними речовинами.
ДР-97	Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування і питній воді.
МБТ и СН № 5061-89 .	Медиико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
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 жид-

	костной 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.
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>
Колбасы кровяные			
кровяная харьковская добра копченая	5,6	24	253
кровяная украинская добра копченая	7,6	12	223
кровяная дачная добра копченая	6,5	12	115
кровяная черкасская добра копченая	8,2	12	166
кровяно-гречневая диваром жареная	6,3	15	244
кровяно-гречневая добра жареная	14,1	4	105
кровяная диваром жареная	7,8	5	107
кровяная домашняя диваром жареная	6,5	5	84
кровяная киевская диваром вареная	8,0	6	112
кровяная особая вареная	7,6	3	50
кровяная украинская диваром вареная	5,8	4	55
кровяная первого сорта диваром вареная	7,8	4	63
кровяная полтавская диваром вареная	8,3	21	302
кровяная закусочная диваром вареная	10,5	5	105
кровяная харьковская диваром вареная	9,6	6	125
кровяная подольская диваром вареная	8,5	26	278

кровяная по-домашнему диваром вареная	8,0	22	221
кровяная с рисом диваром вареная	8,2	4	75
кровяная миргородская диваром вареная	6,2	3	58
кровяная кировоградская диваром вареная	8,4	9	121
кровяная столовая диваром вареная	7,1	3	51
кровяная кашная диваром вареная	7,8	4	58
кровяная дарницкая диваром вареная	13,0	3	88
кровяная третьего сорта диваром вареная	9,6	2	69
<i>Колбасы ливерные</i>			
ливерная яичная диваром	11,2	18	184
ливерная днепровская диваром	9,2	4	112
ливерная домашняя диваром	6,2	9	130
ливерная харьковская диваром	7,0	15	222
ливерная киевская диваром	6,4	20	238
ливерная ждановская диваром	9,2	4	110
ливерная обыкновенная диваром	10,3	14	156
ливерная со шпиком диваром	6,5	10	142
колбаски ливерные украинские диваром	6,2	9	130
ливерная мюнхенская диваром	7,5	4	68
ливерная растительная диваром	11,0	7	106
ливерная полесская диваром	11,0	7	98
<i>Паштеты</i>			
паштет столичный диваром	7,5	22	246
паштет из печени диваром	8,7	3	169
паштет куриный диваром	11,0	10	145

паштет экстра диваром	6,7	28	295
паштет из мяса птицы диваром	6,9	22	215
паштет для завтрака диваром	4,6	18	195
<i>Зельцы</i>			
зельц русский кровяной	5,0	3	68
зельц деликатесный кровяной	5,2	9	98
зельц красный кровяной	6,1	1	91
зельц домашний диваром	6,9	5	78
зельц украинский диваром	8,7	10	136
зельц ассорти диваром	9,3	9	89
зельц закусочный диваром	4,0	3	49
зельц пряный диваром	4,5	3	50
зельц растительный диваром	4,0	3	70

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 №	100/009372/02

ПРИНЯТО

Директор ООО «Арракес»
Е.Н. Кузькина
" 4 " *августа* 2005 г



Изменение №2
к ТУ У 15.1-31799640-009-2004
Изделия кровяные и ливерные

Дата введения: с "12" 08 2005г

Разработано:

Инженер-технолог
О.А. Пономаренко
" 1 " *августа* 2005 г

Инженер-технолог
Е.В. Суворова
" 1 " *августа* 2005 г

СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

Лист 27 заменить листом 27 в новой редакции.

Лист 41 заменить листом 41 в новой редакции.

ДКПП 15.13.12

УКНД 67.120

ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ

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

Зареєстровано - 14 06 2005 р.
В книзі обліку за № 100/009372/01

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный
санитарный врач
Харьковской области

И.С. Кратенко

"03" 06 2005 г.

№05.03.02-06/24603



ПРИНЯТО

Директор ООО «Арракес»

А.В. Морозов

"18" 06 2005 г.



**Изменение №1
к ТУ У 15.1-31799640-009-2004
Изделия кровяные и ливерные.**

Дата введения: с "14" 06 2005 г.

Разработано:

Инженер-технолог

Пономаренко О.А. Пономаренко

"18" 06 2005 г.

Инженер-технолог

Суворова Е.В. Суворова

"18" 06 2005 г.

СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

Титульный лист

Имеется слово «Группа» должно быть обозначение «УКНД»

Лист 3

Вводную часть изложить в новой редакции.

Лист 3 заменить листом 3 в новой редакции

Листы 26, 27 заменить листами 26, 27 в новой редакции.

Листы 30, 31, 32 заменить листами 30, 31, 32 в новой редакции.

Лист 34

П. 4.6 вместо слов «определение массовой доли токсичных элементов проводят» должно быть «определение массовой доли токсичных элементов проводят по ГОСТ 30178 или:».

Лист 33

П. 3.8 изложить в новой редакции:

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

Лист 35

П. 4.8 из текста исключить слово «пестицидов». Текст дополнить абзацем:

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

Листы 40, 41 заменить листами 40, 41 в новой редакции, ввести лист 41а.