

ДКПП 15.13.12.153
15.13.12.154

Группа 67.120.10

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный
санитарный врач
Харьковской области

 И.С. Кратенко

"31" марта 2004 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Арракес»

 А.В. Морозов

"25" марта 2004 г.



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

ТУ У 15.1-31799640-007-2004
(Вводятся впервые)

Дата введения: с "07" 04 2004 г
Без ограничения срока действия.

Разработано:

Инженер-технолог

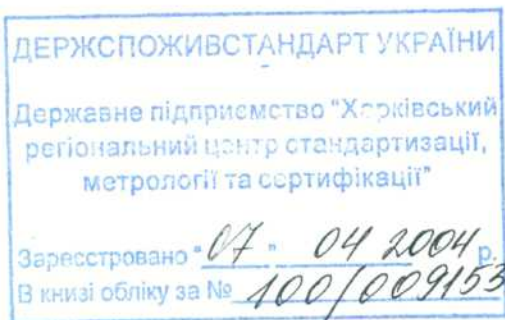
 О.А. Пономаренко

"19" марта 2004 г.

Инженер-технолог

 Е.В. Суворова

"19" марта 2004 г.



СОДЕРЖАНИЕ

Вводная часть	
1. Технические требования	3
2. Требования безопасности и охраны окружающей природной среды	34
3. Правила приемки	35
4. Методы контроля	36
5. Транспортирование и хранение	37
6. Гарантии изготовителя	38
<i>Приложение А. Перечень нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях</i>	39
<i>Приложение Б. Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта</i>	44
<i>Приложение В. Лист регистрации изменений технических условий</i>	47

Настоящие технические условия распространяются на колбасы сырокопченые, варено-копченые и полукопченые (далее по тексту колбасы), 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 и применены в качестве нормативного документа другими организациями и предпринимателями без письменного разрешения владельца.

Пример обозначения при заказе «Колбаса сырокопченая президентская союзная по ТУ У 15.1-31799640-007-2004».

Технические условия пригодны для целей сертификации продукции.

1. Технические требования

1.1 Колбасы 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.

В зависимости от сырья, рецептур и технологии колбасы изготавливают следующих наименований и сортов

колбасы сырокопченые:

высший сорт

сервелат союзный,

брауншвейгская союзная,

московская союзная,

спасская союзная,
боярская союзная,
суджук союзный,
советская с коньяком,
еврейская союзная,
царская союзная,
президентская союзная,
посольская союзная,
колбаски туристические союзные,
салями киевская союзная,
салями троицкая союзная,
салями боярская союзная,
салями юбилейная союзная,
салями банкетная союзная,

первый сорт

украинская союзная,
казахская союзная,
любительская союзная,

колбасы варено-копченые:

высший сорт

московская союзная,
сервелат союзный,
салями посольская союзная,
салями харьковская союзная,
салями волчанская союзная,
салями еврейская союзная,

первый сорт

салями юбилейная союзная,
салями венская союзная,
салями венгерская союзная,

колбасы полукопченые:

высший сорт

куриная союзная,
краковская союзная,
киевская союзная,
полтавская союзная,
колбаски охотничьи союзные,
дрогобычская союзная,

первый сорт

баранья союзная,
крымская союзная,
украинская союзная,
минская союзная,

второй сорт

литовская союзная,
польская союзная,
городская диваром,
молодежная,
летняя,
казачья,
полевая,
раздольная,
донецкая,
львовская диваром,
застольная,
аппетитная,
первомайская,
сервелат диваром,
студенческая,

печенежская,
южная,
весенняя,
утренняя,
глобинская,
дорожная,
восточная,
днестровская,
курганская,
липецкая,
полесская,
угличская,
никольская,
азовская,
дунайская.

1.3 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика и норма для сырокопченых колбас		
	царская союзная	московская союзная	советская с коньяком
Внешний вид	Поверхность батонков чистая, сухая, без плесени, повреждения оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	П л о т н а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит		
	кусочки грудинки шириной 4-5 мм, длиной не более 12 мм	кусочки шпика размером сторон не более 6 мм	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 5 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения и пряностей, без постороннего привкуса и запаха		
Форма, размер	Батонки прямые длиной от 20 до 50 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6,0	6,0	6,0
Массовая доля влаги, %, не более	35	35	35
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для сырокопченых колбас		
	боярская союзная	посольская союзная	сервелат союзный
Внешний вид	Поверхность батонов чистая, сухая, без плесени, повреждения оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	П л о т н а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит		
	полоски грудинки шириной 4-5 мм, длиной не более 50 мм	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 5 мм	кусочки жирной свинины размером сторон 5-6 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения и пряностей, без постороннего привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см	Батоны в виде колец с внутренним диаметром до 20 см	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6,0	6,0	6,0
Массовая доля влаги, %, не более	35	35	35
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для сырокопченых колбас		
	еврейская союзная	брауншвейгская союзная	президентская союзная
Внешний вид	Поверхность батончиков чистая, сухая, без плесени, повреждения оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	П л о т н а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит		
	мелкоизмельченный говяжий жир размером сторон не более 5 мм	кусочки шпика размером сторон не более 5 мм	кусочки грудинки шириной 4-5 мм, длиной не более 12 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения и пряностей, без постороннего привкуса и запаха с легким запахом чеснока		
Форма, размер	Батончики прямые длиной от 20 до 50 см		Батончики в гузенках, перевязаны тонким шпагатом через каждые 5 см ровными квадратами (шашечками); в пузырях – овальной формы
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6,0	6,0	6,0
Массовая доля влаги, %, не более	35	35	35
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для сырокопченых колбас		
	колбаски туристические союзные	спасская союзная	суджук союзный
Внешний вид	Поверхность батончиков чистая, сухая, без плесени, повреждения оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	П л о т н а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит		
	кусочки мелко-измельченной грудинки размером сторон не более 5 мм	кусочки шпика размером сторон не более 8 мм	кусочки говяжьего или бараньего жира размером сторон не более 5 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, в меру соленый,		
	с выраженным ароматом копчения и пряностей, без постороннего привкуса и запаха с легким запахом чеснока		сыровяленый без аромата копчения, с запахом чеснока
Форма, размер	Батончики открученные попарно длиной 15-20 см, прессованные	Батоны изогнутые длиной 20-50 см, с перевязкой поперек батона через каждые 5 см.	Батоны кольцами с внутренним диаметром 10-20 см, прессованные
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6,0	6,0	6,0
Массовая доля влаги, %, не более	35	35	35
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для сырокопченых колбас		
	украинская союзная	казахская союзная	любительская союзная
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	П л о т н а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит		
	кусочки сви- нины жирной размером сто- рон не более 5 мм, грудинку кусочками шириной 4-5 мм, длиной не более 12 мм	кусочки жира говяжьего размером сторон не более 5 мм	кусочки гру- динки размером сторон не более 8 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения и пряностей, без постороннего привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны коль- цами с внут- ренним диа- метром 15-20 см	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6,0	6,0	6,0
Массовая доля влаги, %, не более	35	35	35
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для сырокопченых колбас	
	салями киевская союзная	салями троицкая союзная
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, наплывов фарша	
Консистенция	П л о т н а я	
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот, и содержит	
	кусочки свинины полужирной размером сторон не более 5 мм, грудинку полосками шириной 4-5 мм, длиной 70-80 мм	кусочки грудинки размером сторон не более 6 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения и пряностей, без постороннего привкуса и запаха	
Форма, размер	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6,0	6,0
Массовая доля влаги, %, не более	35	35
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005

Таблица 1 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для сырокопченых колбас		
	салями боярская союзная	салями юбилейная союзная	салями банкетная союзная
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью без повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	П л о т н а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит		
	кусочки грудинки шириной 4-5 мм, длиной не более 12 мм	грудинку полосками шириной 4-5 мм, длиной 70-80 мм	кусочки свинины полужирной размером сторон не более 5 мм, грудинку полосками шириной 4-5 мм, длиной 70-80 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения и пряностей, без постороннего привкуса и запаха с легким запахом чеснока		
Форма, размер	Батоны овальной формы длиной до 25 см	Батоны изогнутые длиной от 20 до 50 см, с перевязкой поперек батона через каждые 5 см	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6,0	6,0	6,0
Массовая доля влаги, %, не более	35	35	35
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика и норма для варено-копченых колбас		
	московская союзная	сервелат союзный	салями венгерская союзная
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	П л о т н а я		У п р у г а я
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан,		
	цвет фарша от розово до розово-красного, без серых пятен и пустот и содержит		цвет фарша оранжево-красный, без серых пятен и пустот и содержит
	кусочки шпика размером сторон не более 6 мм	кусочки полужирной свинины размером сторон не более 5 мм	кусочки сердца размером сторон не более 5 мм, шпик мелкоизмельченный размером сторон не более 5 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, вкус слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной от 20 до 50 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,5	4,5	4,5
Массовая доля влаги, %, не более	45	45	55
Массовая доля крахмала, %, не более	-	-	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 2 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для колбас варено-копченых		
	салями посольская союзная	салями харьковская союзная	салями волчанская союзная
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 5 мм кусочки полу-жирной свинины размером сторон 4-5 мм		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной от 20 до 50 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,5	4,5	4,5
Массовая доля влаги, %, не более	55	55	55
Массовая доля крахмала, %, не более	4,0	-	-
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 2 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для колбас варено-копченых		
	салями еврейская союзная	салями юбилейная союзная	салями венская союзная
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит		
	мелкоизмельченный говяжий жир размером сторон не более 5 мм	кусочки полужирной свинины размером сторон не более 5 мм	кусочки полужирной свинины размером сторон 4-5 мм, шпик размером сторон не более 5 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной от 20 до 50 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,5	4,5	4,5
Массовая доля влаги, %, не более	55	55	55
Массовая доля крахмала, %, не более	4,0	4,0	-
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 3

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	куриная союзная	киевская союзная	краковская союзная
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит		
	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 5 мм	кусочки грудинки размером сторон не более 12 мм	кусочки свинины полужирной и грудинки размером сторон не более 12 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, вкус слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха с легким запахом чеснока		
Форма, размер	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной от 20 до 50 см	Батоны в виде колец с внутренним диаметром не более 20 см и перекруткой посередине батона	Батоны в виде колец с внутренним диаметром 15-20 см
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0	4,0	4,0
Массовая доля влаги, %, не более	60	60	60
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 3 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	полтавская союзная	баранья союзная	колбаски охотничьи союзные
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит		
	полоски грудинки шириной 5-6 мм и длиной 25-30 мм	кусочки говяжьего или бараньего жира размером сторон не более 5 мм	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 5 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, вкус слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха, с запахом чеснока		
Форма, размер	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной от 20 до 50 см	Батоны открученные длиной 15-25 см или в виде колец с внутренним диаметром 15-20 см	Батончики открученные в виде сосисок длиной 16-20 см
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0	4,0	4,0
Массовая доля влаги, %, не более	60	60	60
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 3 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	украинская союзная	крымская союзная	минская союзная
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит		
	кусочки грудинки размером сторон не более 6 мм, кусочки свинины полужирной размером сторон не более 8 мм	кусочки говяжьего или бараньего жира размером сторон не более 5 мм	кусочки говяжьего жира, шпика размером сторон не более 5 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, вкус слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха, с запахом чеснока		
Форма, размер	Батоны в виде колец с внутренним диаметром 15-25 см	Батоны открытые длиной 15-25 см или кольца с внутренним диаметром 15-25 см	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной от 20 до 50 см
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0	4,0	4,0
Массовая доля влаги, %, не более	60	60	60
Массовая доля крахмала, %, не более	-	5,0	4,0
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 3 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	литовская союзная	польская союзная	дрогобычская союзная
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит		
	кусочки голо- визны свиной размером сто- рон не более 8 мм	кусочки сви- нины полу- жирной размером сторон не более 8 мм, шпик раз- мером сторон не более 6 мм	кусочки сви- нины полу- жирной размером сторон 16-25 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, вкус слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха, с запахом чеснока		
Форма, размер	Батоны открученные длиной 15-25 см		Батоны в виде колец с внутренним диаметром 20-25 см или прямые длиной от 20 до 50 см
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0	4,0	4,0
Массовая доля влаги, %, не более	60	60	60
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 3 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	городская диваром	молодежная	летняя
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит кусочки мелкоизмельченного шпика размером сторон не более 5 мм		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, вкус слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха, с запахом чеснока		
Форма, размер	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0	4,0	4,0
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65
Массовая доля крахмала, %, не более	12,0	12,0	12,0
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 3 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	казачья	полевая	раздольная
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит кусочки мелкоизмельченного шпика размером сторон не более 5 мм		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, вкус слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха, с запахом чеснока		
Форма, размер	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0	4,0	4,0
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65
Массовая доля крахмала, %, не более	12,0	12,0	12,0
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 3 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	донецкая	львовская диваром	застольная
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит кусочки мелкоизмельченного шпика размером сторон не более 5 мм		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, вкус слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха, с запахом чеснока		
Форма, размер	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0	4,0	4,0
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65
Массовая доля крахмала, %, не более	12,0	12,0	12,0
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 3 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	аппетитная	первомайская	сервелат диваром
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит кусочки мелкоизмельченного шпика размером сторон не более 5 мм		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, вкус слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха, с запахом чеснока		
Форма, размер	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0	4,0	4,0
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65
Массовая доля крахмала, %, не более	12,0	12,0	12,0
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 3 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	студенческая	печенежская	южная
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит кусочки мелкоизмельченного шпика размером сторон не более 5 мм		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, вкус слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха, с запахом чеснока		
Форма, размер	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0	4,0	4,0
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65
Массовая доля крахмала, %, не более	12,0	12,0	12,0
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 3 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	весенняя	утренняя	глобинская
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит кусочки мелкоизмельченного шпика размером сторон не более 5 мм		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, вкус слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха, с запахом чеснока		
Форма, размер	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0	4,0	4,0
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65
Массовая доля крахмала, %, не более	12,0	12,0	12,0
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 3 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	дорожная	восточная	днестровская
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит кусочки мелкоизмельченного шпика размером сторон не более 5 мм		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, вкус слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха, с запахом чеснока		
Форма, размер	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной от 20 до 50 см, в череве – в виде колец с внутренним диаметром не более 20 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0	4,0	4,0
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65
Массовая доля крахмала, %, не более	12,0	11,0	11,0
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 3 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	курганская	липецкая	полесская
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит кусочки мелкоизмельченного шпика размером сторон не более 5 мм		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, вкус слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха, с запахом чеснока		
Форма, размер	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной от 20 до 50 см, в череве – в виде колец с внутренним диаметром не более 20 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0	4,0	4,0
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65
Массовая доля крахмала, %, не более	12,0	12,0	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 3 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас			
	угличская	никольская	азовская	дунайская
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша			
Консистенция	У п р у г а я			
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот и содержит кусочки мелкоизмельченного шпика размером сторон не более 5 мм			
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, вкус слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха, с запахом чеснока			
Форма, размер	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной от 20 до 50 см, в череве – в виде колец с внутренним диаметром не более 20 см			
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0	4,0	4,0	4,0
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65	65
Массовая доля крахмала, %, не более	10,0	12,0	8,0	12,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	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	0,4

1.3.2 По микробиологическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

<i>Наименование показателя</i>	<i>Характеристика и норма</i>
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 сальмонеллы, в 25г продукта	Не допускаются

1.3.3 Содержание токсичных элементов в колбасах не должно превышать допустимых уровней, установленных «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» № 5061, указанных в таблице 5.

Таблица 5

<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 колбасах не должно превышать допустимых уровней, установленных МБТ и СН №5061 п.1.2, радионуклидов – предусмотренных ДР п.5, пестицидов – ДСанПиН 8.8.1.2.3.4-000.

Примечания:

1. Маркировка колбас осуществляется в виде печатных обозначений на оболочке или на бандероли, накладываемой на батон.

2. Концы батонов колбас перевязывают шпагатом, нитками или при наличии специального оборудования, производится закрепление батонов в искусственной оболочке металлическими скобами или клипсами с наложением петли или без нее.

3. На разрезе колбас допускается наличие мелкой пористости.

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

5. Допускается увеличение на разрезе колбас размеров отдельных кусочков шпика или мяса (при срезе их по диагонали).

6. Наличие на поверхности колбасы сырокопченой белого налета соли и уплотненного наружного слоя не более 3 мм не является браковочным фактором.

1.4 Требования к сырью и материалам

1.4.1 Для изготовления колбас 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 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%;
- свинину жилованную жирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани от 50 до 85%;
- баранину по ГОСТ 1935;
- баранину жилованную односортную;
- конину по ГОСТ 27095

- конину жилованную односортную;
- блоки из жилованного мяса (говядина, свинина, баранина, конина, мясо птицы и другие) замороженные по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- жир-сырец говяжий с полива, межмышечный, со щупа по ТУ У 61.1094;
- жир-сырец бараний курдючный или подкожный;
- шпик боковой, хребтовый, грудинку по ТУ У 46.38.029;
- мясную массу говяжью и свиную по действующей НД;
- мясо механической обвалки птицы по действующей НД;
- шкурку свиную с содержанием жира не более 5% от обвалки свинины в шкуре;
- жилки говяжьи, свиные, полученные при жиловке мяса и субпродуктов;
- эмульсии белковые и жировые по технологической инструкции к техническим условиям;
- субпродукты мясные обработанные (сердце и головы говяжьи, мясная обрезь и диафрагма говяжьи, рубец и вымя говяжьи, сердце и головы свиные, легкие говяжьи и свиные) по ТУ У 46.38-066;
- головизну говяжью и свиную жилованную;
- тушки курей по ДСТУ 3143 и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- окорочка куриные по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- мясо куриное жилованное без шкурки;
- коньяк «пять звездочек» по ГОСТ 13741;
- добавки пищевые комплексные «База» по ТУ У 15.8-32440193-005;
- добавки пищевые комплексные «Ультра-комби» по ТУ У 15.8-32440193-007;
- фарши колбасные по ТУ У 15.1-32440193-009;

- рис ферментированный и другие пищевые красители, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- вкусовые добавки и ароматизаторы, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- смеси пряностей по ТУ У 15.8-31799640-005;
- чеснок свежий по ДСТУ 3233;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
- чеснок консервированный поваренной солью по технологической инструкции;
- экстракты и ароматизаторы чеснока по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- натрий азотистокислый по ГОСТ 4197 или другой действующей НД;
- 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;
- муку ячневую текстурированную по действующей НД;
- муку пшеничную не ниже первого сорта по ГСТУ 46.004;
- соль пищевую по ДСТУ 3583;
- сахар-песок по ДСТУ 2316;
- воду питьевую по ГОСТ 2874;
- размягчитель коллагена «Ультра-комби коллаген» по ТУ У 15.8-32440193-010;
- комплексные пищевые наполнители для колбасных изделий по ТУ У 15.8-32440193-011;
- 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;

- кишки конские обработанные по ТУ 10.02.01.150;
- оболочки искусственные белковые по ТУ У 00418604.007, другие искусственные оболочки для данной группы колбас по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пленки прозрачные газонепроницаемые, термоусадочные по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пакеты из прозрачных газонепроницаемых, термоусадочных пленок отечественного 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 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, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- чековую ленту с термокляущимся слоем по действующей НД;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- сырье древесное для копчения продуктов по ТУ У 56.196 и импортного

производства, разрешенное к применению Минздравом Украины.

Примечание:

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

2. Не допускается к переработке мясо, заметно изменившее цвет на поверхности, замороженное более одного раза, замороженной свинины, хранившейся более 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.

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 Колбасы 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 тару по другой действующей НД.

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

1.5.3 В каждую единицу тары упаковывают колбасы одного наименования.

Допускается упаковывание нескольких наименований колбас по согласованию с потребителем.

1.5.4 Допускается выпускать колбасы, упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки и в газонепроницаемые, термоусадочные пленки и пакеты из указанных пленок, разрешенных к применению Минздравом Украины:

- сервировочной нарезки (ломтиками со снятием искусственной оболочки) массой нетто 50, 100, 150, 200 и 250 г и порциями любой массы нетто от 50 до 300 г;
- порционной нарезки (целым куском) массой нетто 150, 200, 250, 300 г и порциями любой массы нетто от 200 до 500 г;
- целыми батонами (без клипс и скоб) любой массой нетто до 500 г.

1.5.5 Допускаются отклонения массы нетто в меньшую сторону:

- сервировочной и порционной нарезки массой нетто 50, 100, 150 – 4,5 г, массой нетто 200, 250, 300 г – 9 г;
- сервировочной и порционной нарезки, целыми батонами любой массы нетто от 50 до 200 г – 4,5%, от 200 до 500 г – 3%.

Отклонения массы нетто в большую сторону не ограничиваются.

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

1.6 Маркировка

1.6.1 Маркированная оболочка колбас, или бандероль, накладываемая на оболочку, должна содержать:

- наименование предприятия-изготовителя, его адрес, место изготовления, товарный знак (при его наличии);
- наименование и сорт колбасы;
- состав колбасы, 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 оборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации, но обязательно вкладывать в тару этикетку с реквизитами по п. 1.6.3, 1.6.5.

1.6.3 На каждую единицу транспортной тары с весовой (нефасованной) продукцией на одну из торцевых сторон наклеивают или вкладывают в тару этикетку с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его адреса, места изготовления и товарного знака (при его наличии);
- наименования и сорт колбасы;
- 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 колбас должна быть этикетка в виде красочной печати на пленке, или вложенная в упаковку, или наклеенная на упаковку, с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его адреса, места изготовления и товарного знака (при его наличии);
- наименования и сорт колбасы;
- состава колбасы, 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 (при его обязательном введении);
- 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 колбасы;
- количества упаковочных единиц, шт.;
- массы нетто, кг;
- даты изготовления;
- срока годности к употреблению и условий хранения;
- обозначения настоящих технических условий.

1.6.6 Маркировка выполняется на государственном языке.

2 Требования безопасности и охраны окружающей природной среды

2.1 При производстве колбас должны соблюдаться требования техники безопасности, установленные ГОСТ 12.3.002, ГОСТ 12.2.003.

2.2 Воздух рабочей зоны контролируется в соответствии с ГОСТ 12.1.005.

2.3 Сточные воды при производстве колбас 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 осуществляется в соответствии с ГОСТ 17.2.3.02 и ДСП 201.

2.5 Охрана почвы от загрязнений бытовыми и промышленными отходами

3 Правила приемки

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

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

3.3 Для проверки качества колбас 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 являются гарантийными и проверяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в десять дней, а также по требованию контролирующих организаций 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.

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

4.8 Определение содержания N-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 проводят в соответствии с методиками, утвержденными Минздравом Украины.

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

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

4.13 Контроль температуры осуществляют в толще 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 колбас 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 Колбасы хранятся в подвешенном состоянии при температуре воздуха от 12 до 15⁰С и относительной влажности 75-78%.

5.2.2 Сроки годности к употреблению указаны в таблице

<i>Наименование колбас, способ упаковки</i>	<i>Срок годности к употреблению, не более</i>
Колбасы сырокопченые	3 месяцев
Колбасы варено – копченые	15 суток
Колбасы полукопченые	10 суток
Колбасы целыми батонами, упакованные под вакуумом в пленки и пакеты из газонепроницаемой, термоусадочной пленки, хранение при температуре от 0 до 6 ⁰ С:	
колбасы сырокопченые	28 суток
колбасы варено – копченые	20 суток
колбасы полукопченые	15 суток
Колбасы порционной и сервировочной нарезки, упакованные под вакуумом в пленки и пакеты из газонепроницаемой пленки, хранение при температуре от 0 до 6 ⁰ С:	
колбасы сырокопченые	15 суток
колбасы варено – копченые	8 суток
колбасы полукопченые	8 суток

6 Гарантии изготовителя

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

6.2 Гарантийный срок годности к употреблению колбас в соответствии с п. 5.2.2 настоящих технических условий.

Приложение А

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

<i>Обозначение НД</i>	<i>Наименование НД</i>
ДСТУ 2316-93	Цукор-пісок. Технічні умови.
ДСТУ 3143-95	М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок). Технічні умови
ДСТУ 3233-95	Часник свіжий. Технічні умови.
ДСТУ 3583-97	Сіль кухонна. Загальні технічні умови.
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 427-75	Линейки измерительные металлические. Технические условия.
ГОСТ 779-55	Мясо – говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия.
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия.
ГОСТ 1935-85	Мясо – баранина и козлятина в тушах. Технические условия.
ГОСТ 2874-82	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
ГОСТ 4197-74	Натрий азотистокислый. Технические условия.

ГОСТ 6309-93	Нити швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия.
ГОСТ 7697-82	Крахмал кукурузный. Технические условия.
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия.
ГОСТ 7724-77	Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия.
ГОСТ 8558.1-78	Продукты мясные. Методы определения нитрита.
ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины, мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.
ГОСТ 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. Методы бактериологического анализа.
ГОСТ 9959-91	Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки.
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.
ГОСТ 10574-91	Колбасные изделия и мясные фаршевые консервы. Метод определения содержания крахмала.
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.

ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной промышленности. Технические условия.
ГОСТ 13741-91	Коньяки. Общие технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 14961-91	Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия.
ГОСТ 16729-71	Чеснок сушеный. 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 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 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования.
ГОСТ 29329-92	Весы для статистического взвешивания. Общие технические условия.
ГСТУ 46.004-99	Борошно пшеничне. Технічні умови.
ТУ 10.02.01.147-91	Кишки свиные обработанные. Технические условия.

ТУ 10.02.01.148-91	Кишки говяжьи обработанные. Технические условия.
ТУ 10.02.01.149-91	Кишки бараньи и козы обработанные. Технические условия.
ТУ У 15.1-32440193-009-2004	Фарши колбасные. Технические условия.
ТУ У 15.8-31799640-005-2003	Смеси пряностей натуральные. Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-005-2004	Комплексные пищевые добавки «База». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-007-2004	Комплексные пищевые добавки «Ультра-комби». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-010:2005	Размягчитель коллагена «Ультра-комби коллаген». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-011:2005	Наполнители пищевые комплексные для колбасных изделий. Технические условия.
ТУ У 46.38.029-95	Продукты из шпика свиного. Технические условия.
ТУ У 46.38.066-2000	Субпродукти м'ясні оброблені. Технічні умови.
ТУ У 56.196-95	Древесина дров'яна для технологічних потреб. Технічні умови.
ТУ У 61.1071-2000	Жир-сырец свиной. Технические условия.
ТУ У 61.1094-2001	Жир-сырец говяжий. Технические условия.
ТУ У 00418604.007-2000	Оболонки штучні білкові. Технічні умови.
МБТ и СН № 5061-89 .	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
ДР-97	Допустимі рівні вмісту ^{137}Cs і ^{90}Sr в продуктах харчування та питній воді.
МР №4.4.4-108-2004	Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки.
МУ № 4082-86	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии.

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.
ДСанПіН №8.8.1.2.3.4-000-2001	Допустимі дози концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ та ґрунті.
СП № 3238 от 27.03.85	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности.
Инс. № 123-5/990-11-84	Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

**Информационные данные
о пищевой и энергетической ценности
100 г продукта**

<i>Наименование колбас</i>	<i>Белки, г, не менее</i>	<i>Жиры, г, не более</i>	<i>Энергетическая ценность, ккал</i>
<i>Колбасы сырокопченые:</i>			
советская с коньяком	19,0	61	609
посольская союзная	19,8	57	578
еврейская союзная	23,8	39	432
колбаски туристические союзные	17,7	66	657
суджук союзный	26,9	19	278
царская союзная	23,8	39	432
брауншвейгская союзная	20,5	54	563
спасская союзная	21,3	49	517
боярская союзная	17,8	66	657
московская союзная	23,8	39	432
сервелат союзный	12,0	39	402
президентская союзная	19,8	57	578
украинская союзная	16,0	60	640
казахская союзная	23,0	39	430
любительская союзная	19,2	50	540
салями боярская союзная	19,3	59	600
салями юбилейная союзная	11,2	63	680
салями банкетная союзная	20,4	55	570
салями троицкая союзная	19,7	58	582
салями киевская союзная	20,0	58	601
<i>Колбасы варено-копченые:</i>			
московская союзная	16,9	34	371

сервелат союзный	19,5	25	310
салями венгерская союзная	16,0	36	375
салями посольская союзная	13,3	33	370
салями харьковская союзная	17,5	30	327
салями волчанская союзная	12,9	34	365
салями еврейская союзная	19,5	20	243
салями юбилейная союзная	19,6	22	287
салями венская союзная	15,6	41	420
<i>Колбасы полукопченые:</i>			
куриная союзная	17,8	32	374
киевская союзная	10,3	62	585
краковская союзная	13,3	47	476
полтавская союзная	11,5	54	543
баранья союзная	19,2	16	205
колбаски охотничьи союзные	13,8	45	457
украинская союзная	14,0	42	431
крымская союзная	17,4	24	277
минская союзная	17,4	24	277
литовская союзная	15,8	32	315
польская союзная	16,1	31	240
дрогобычская союзная	17,8	28	327
городская диваром	10,7	22	251
молодежная	10,5	26	281
летняя	10,9	29	312
казачья	9,3	34	343
полевая	8,2	21	233
раздольная	10,5	27	289
донецкая	10,9	24	245
львовская диваром	10,6	27	240

застольная	11	32	246
аппетитная	10	18	259
первомайская	10	31	263
сервелат диваром	11	23	262
студенческая	10	23	256
печенежская	11	23	258
южная	12	23	262
весенняя	11	24	267
утренняя	10	31	328
глобинская	8	32	332
дорожная	14	28	348
восточная	14	29	360
днестровская	13	33	384
курганская	14	29	347
липецкая	14	30	360
полесская	14	43	470
угличская	14	29	348
никольская	13	35	543
азовская	13	33	378
дунайская	14	29	347

ДКПП 15.13.12.153
15.13.12.154

УКНД 67.120.10

ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ

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

Зареєстровано 14. 06. 2005 р.
В книзі обліку за № 100/009153/01

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач
Харьковской области



И.С. Кратенко

"03" 06 2005 г

№05.03.02-06/24605

ПРИНЯТО



Директор ООО «Арракес»

А.В. Морозов

"03" 06 2005 г

**Изменение №1
к ТУ У 15.1-31799640-007-2004
Колбасы сырокопченые, варено-копченые
и полукопченые.**

Дата введения: с "14" 06 2005г

Разработано:

Инженер-технолог

О.А. Пономаренко

"18" мая 2005 г

Инженер-технолог

Е.В. Суворова

"18" мая 2005 г

СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

Титульный лист

Вместо слова «Группа» должно быть обозначение «УКНД»

Лист 3

Вводную часть изложить в новой редакции

Лист 3 заменить листом 3 в новой редакции.

Ввести лист 5а.

Лист 6 заменить листом 6 в новой редакции.

Ввести листы 25а, 25б, 25в.

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

Лист 31

П. 1.4.2 текст дополнить словами: «пестицидов – предусмотренных ДСанПиН № 8.8.1.2.3.4-000».

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

Лист 35

П. 3.8 изложить в новой редакции:

«Порядок и периодичность контроля по показателям безопасности должен осуществляться в соответствии с методическими рекомендациями «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки» МР №4.4.4-108».

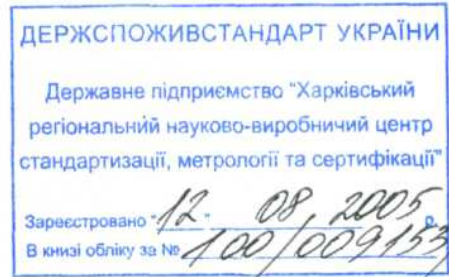
Лист 36, 37, 38 заменить листами 36, 37, 38 в новой редакции.

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

Лист 46 заменить листом 46 в новой редакции.

ДКПШ 15.13.12.153
15.13.12.154

УКНД 67.120



УТВЕРЖДАЮ



Изменение №2
к ТУ У 15.1-31799640-007-2004
Колбасы сырокопченые, варено-копченые
и полукопченые

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 29 заменить листом 29 в новой редакции.

Лист 42 заменить листом 42 в новой редакции.