


ДКПП 15.13.12.153  
15.13.12.154

Группа 67.120.10

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный  
санитарный врач  
Харьковской области

  
И.С. Кратенко  
"28" 12 2002 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Арракес"

  
А.В. Морозов  
"4" 12 2002 г





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

ТУУ 15.1-31799640-002-2002  
(Вводятся впервые)

Дата введения: с "21" 01 2003 г  
Без ограничения срока действия.

Разработано:

Инженер-технолог  
 О.А. Пономаренко  
"2" 12 2002 г

Инженер-технолог  
 Е.В. Суворова  
"2" 12 2002 г



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Вводная часть</b>	
<b>1. Технические требования</b>	<b>3</b>
<b>2. Требования безопасности и охраны окружающей природной среды</b>	<b>30</b>
<b>3. Правила приемки</b>	<b>30</b>
<b>4. Методы контроля</b>	<b>31</b>
<b>5. Транспортирование и хранение</b>	<b>32</b>
<b>6. Гарантии изготовителя</b>	<b>33</b>
<b><i>Приложение А. Перечень нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях</i></b>	<b>34</b>
<b><i>Приложение Б. Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта</i></b>	<b>39</b>
<b><i>Приложение В. Лист регистрации изменений технических условий</i></b>	<b>41</b>

Настоящие технические условия распространяются на колбасы сырокопченые, сыровяленые, 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 «Арркес» 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 зернистая добра по ТУУ 15.1-31799640-002-2002».

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 применяемого сырья, рецептур и технологии, колбасы изготавливают следующих групп, сортов и наименований:

#### ***колбасы сырокопченые высшего сорта:***

- деликатесная добра;
- зернистая добра;
- пасхальная добра;
- сервелат диваром;
- невская добра;
- брауншвейгская добра;

московская добра;  
праздничная добра;  
колбаски туристские диваром;  
колбаски столичные диваром;  
колбаски олимпийские диваром;

***колбасы сыровяленые высшего сорта:***

болгарская добра;  
киевская добра;  
ирпинская добра;  
дунаевская добра;  
соборная добра;  
первая столица;  
покровская добра;  
европейская добра;  
колбаски баварские диваром;  
колбаски скандинавские диваром;  
мини салями диваром;

***колбасы варено-копченые высшего сорта:***

брауншвейгская добра;  
московская добра;  
геттингская добра;  
зернистая добра;  
фирменная добра;  
сервелат свиной;  
сервелат говяжий;  
салями с сыром диваром;  
салями милано;  
салями экстра добра.

***колбасы полукопченые высшего сорта:***

ветчинная добра;

домашняя добра;

***колбасы полукопченые первого сорта:***

пряная добра;

бутербродная добра;

одесская добра;

колбаска охотничья добра;

крестьянская добра;

краковская добра;

таллинская добра;

столичная добра;

южная добра;

***колбасы полукопченые второго сорта:***

украинская добра;

черкасская добра;

заказная добра;

особая добра.

### **1.3 Характеристики**

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

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика и норма для сырокопченых колбас	
	праздничная добра	московская добра
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:	
	кусочки грудинки размером сторон не более 6 мм, шпик мелкоизмельченный размером сторон не более 3 мм	кусочки шпика размером сторон не более 4 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения и пряностей, без постороннего привкуса и запаха	
Форма, размер	Прямые батоны длиной от 20 до 50 см, в сечении круглые или прессованные прямоугольные	
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		
	пасхальная добра	зернистая добра	сервелат диваром
Внешний вид	Поверхность батониров 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 размером сторон не более 0,5*1,5 см	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 3 мм	кусочки говядины, грудинки размером сторон не более 3 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения и пряностей, без постороннего привкуса и запаха		
Форма, размер	Прямые батониров длиной от 20 до 50 см, в сечении круглые или прессованные прямоугольные	Прямые батониров длиной до 50 см с перекруткой посредине батона, в сечении круглые или прессованные прямоугольные	Прямые батониров длиной от 20 до 50 см, в сечении круглые или прессованные прямоугольные
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		
	невская добра	брауншвейгская добра	деликатесная добра
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:		
	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 4 мм	шпик кусочками размером сторон 4-5 мм	кусочки грудинки размерами 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 прямые длиной от 20 до 50 см, в сечении круглые или прессованные прямоугольные		
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 туристские диваром	колбаски столичные диваром	колбаски олимпийские диваром
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 мелкоизмельченной грудинки размером сторон не более 4 мм	кусочки шпика размером сторон не более 3 мм	кусочки говядины, шпика размером сторон не более 3 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения и пряностей, без постороннего привкуса и запаха		
Форма, размер	Батончики открученные попарно длиной 15-20 см                      12-15 см                      10-12 см в сечении круглые или пресованные прямоугольные		
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 колбас сыровяленых		
	болгарская добра	киевская добра	ирпинская добра
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 мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 3мм и		
	кусочки свинины размером сторон не более 8 мм	кусочки говядины размером сторон 6-8 мм	кусочки свинины размером сторон 5-6 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей и вяления, слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см, в сечении круглые или прессованные прямоугольные		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	5,0	5,0
Массовая доля влаги, %, не более	42	42	42
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 2 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для колбас сыровяленых	
	покровская добра	европейская добра
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 мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 3 мм	
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей и вяления, слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха	
Форма, размер	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см, в сечении круглые или прессованные прямоугольные	Батоны в виде колец с внутренним диаметром 20-25 см или прямые длиной от 20 до 50 см, в сечении круглые или прессованные прямоугольные
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	5,0
Массовая доля влаги, %, не более	42	42
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005

Таблица 2 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для колбас сыровяленых		
	дунаевская добра	соборная добра	первая столица
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 мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 3 мм,  кусочки грудинки размером сторон 0,5*1,2 см		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей и вяления, слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха		
Форма, размер	Батоны прямые длиной от 20 до 50 см, в сечении круглые или прессованные прямоугольные		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	5,0	5,0
Массовая доля влаги, %, не более	42	42	42
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 2 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для сыровяленых колбас		
	колбаски скандинавские диваром	колбаски баварские диваром	мини салями диваром
Внешний вид	Поверхность батончиков чистая, сухая, 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:		
	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 3 мм	грудинку, шпик мелкоизмельченные размером сторон не более 3 мм	
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей и вяления, слегка острый, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха		
Форма, размер	Батончики прямые длиной от 15 до 20 см, в сечении круглые или прессованные прямоугольные		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,0	5,0	5,0
Массовая доля влаги, %, не более	42	42	42
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005

Таблица 3

Наименование показателей	Характеристика и норма для варено-копченых колбас			
	москов- ская добра	сервелат говяжий	сервелат свиной	салями экстра добра
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 шпика размером сторон не более 6 мм	кусочки говядины и шпика размером сторон не более 3 мм	кусочки полужирной свинины, шпика размером сторон не более 4 мм	мелкоизмельченную говядину и грудинку размером сторон не более 3 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	4,5
Массовая доля влаги, %, не более	55	55	55	55
Массовая доля крахмала, %, не более	5,2	5,2	5,2	5,2
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,4	0,4	0,4	0,4

Таблица 3 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для колбас варено-копченых		
	брауншвейгская добра	геттингская добра	зернистая добра
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: 4 мм                      4 мм                      3 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	5,2	5,2	5,2
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 3 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для колбас варено-копченых		
	фирменная добра	салями с сыром диваром	салями милано
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:		
	мелкоизмельченную грудинку размером сторон не более 3 мм		кусочки полужирной свиной размерот 5 до 6 мм, шпик и грудинку не более 3 мм
	кусочки говядины размером сторон не более 6 мм	и мелкоизмельченный сыр 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	5,2	5,2	5,2
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,4	0,4	0,4



Таблица 4

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	таллинская добра	черкасская добра	краковская добра
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 4 мм	кусочки свинины размером сторон от 16 до 25 мм, шпик мелкоизмельченный размером сторон до 4 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  в череве батоны в виде колец с внутренним диаметром 15-20 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65
Массовая доля крахмала, %, не более	7,0	7,0	7,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 4 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	одесская добра	крестьянская добра	бутербродная добра
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, грудинку размером сторон не более 4 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 15-25 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65
Массовая доля крахмала, %, не более	7,0	7,0	7,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 4 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	украинская добра	пряная добра	заказная добра
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:		
	грудинку мелкоизмельченную размером сторон не более 4 мм	кусочки свинины жирной размером сторон не более 8 мм, зерна декоративных специй	кусочки сыра твердого размером сторон не более 6 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		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65
Массовая доля крахмала, %, не более	7,0	7,0	7,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 4 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	домашняя добра	столичная добра	южная добра
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 говядины, свинины размером сторон 16-25 мм	кусочки говядины размером сторон до 5 мм, мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 4 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	В виде колец с внутренним диаметром 20-25 см	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной от 20 до 50 см	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65
Массовая доля крахмала, %, не более	7,3	7,0	7,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 4 (продолжение)

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченых колбас		
	ветчинная добра	колбаска охотничья добра	особая добра
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 свиные размер сторон от 16 до 25 мм	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 4 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 с запахом чеснока		
Форма, размер	В виде колец с внутренним диаметром 20-25 см	Прямые или изогнутые батончики длиной от 13 до 18 см	Прямые или слегка изогнутые батончики длиной от 20 до 50 см
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65
Массовая доля крахмала, %, не более	7,3	7,0	7,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,4	0,4	0,4

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

Таблица 5

<i>Наименование показателя</i>	<i>Характеристика и норма для колбас</i>	
	<i>сырокопченных, варено-копченных, полукопченных</i>	<i>сыровяленых</i>
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	—	$1 \cdot 10^3$
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	
Бактерии рода протей в 0,1г продукта		Не допускаются
<i>S. aureus</i> в 1г 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 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 В<sub>1</sub>, нитрозаминов, и гормональных препаратов в колбасах 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.

**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. При применении декора допускается наличие на поверхности батонов декоративной смеси специй.

**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%;
- блоки из жилованного мяса (говядина, свинина) замороженные по действующей НД;
- жир-сырец говяжий по ТУ У 61-1094;
- жир-сырец свиной по ТУ У 61-1071;
- шпик боковой, хребтовый, грудинку по ТУ У 46.38.029;
- субпродукты мясные обработанные (сердце и головы говяжьи, мясная обрезь и диафрагма говяжьи и свиные) по ТУ У 46.38-066;
- головизну говяжью и свиную жилованную;
- шкурку свиную с содержанием жира не более 5%, полученную от обвалки свинины в шкуре;
- жилки говяжьи и свиные, полученные от обвалки и жиловки мяса говядины, свинины и субпродуктов;
- масло коровье по ГОСТ 37;
- лук репчатый свежий по ДСТУ 3234;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- сыры сычужные твердые по ДСТУ 1799, ГОСТ 7616, ГОСТ 11041;
- добавки пищевые комплексные «База» по ТУ У 15.8-32440193-005;
- добавки вкусовые комплексные «Ультра» по ТУ У 15.8-32440193-006;
- добавки пищевые комплексные «Ультра-комби» по ТУ У 15.8-32440193-007;
- смеси пряностей натуральные по ТУ У 15.8-31799640-005;
- декоративную смесь специй, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- рис ферментированный и другие пищевые красители, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- ароматизаторы, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- белковые и жировые эмульсии по технологической инструкции к данным техническим условиям;



- мясо механической обвалки по действующей НД;
- натрий азотисто-кислый по ГОСТ 4197 или другой действующей НД;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583;
- яичный порошок по ГОСТ 2878;
- меланж яичный по действующей НД;
- крахмал кукурузный не ниже первого сорта по ГОСТ 7697;
- крахмал картофельный не ниже первого сорта по ГОСТ 7699;
- крахмал модифицированный, разрешенный к применению Минздравом Украины;
- муку ячневую текстурированную по действующей НД;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- муку пшеничную не ниже первого сорта по ГСТУ 46.004;
- муку рисовую по ТУУ 15.6-32440193-001;
- соль пищевую по ДСТУ 3583;
- сахар-песок по ДСТУ 2316;
- воду питьевую по ГОСТ 2874;
- 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;
- размягчитель коллагена «Ультра-комби коллаген» по ТУ У 15.8-32440193-010;
- комплексные пищевые наполнители для колбасных изделий по ТУ У 15.8-32440193-011;
- оболочки искусственные белковые по ТУ У 00418604.007 и другой действующей НД, и импортные, 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;
- шпагат полиамидный по действующей НД;
- нитки льняные или льняные с химическими волокнами по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6.309, 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 применению Минздравом Украины;
- чековую ленту с термокляущимся слоем по действующей НД;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- сырье древесное для копчения продуктов (опилки), кроме пород хвойных деревьев по действующей НД.

**Примечание:**

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

2. Не допускается к переработке мясо, заметно изменившее цвет на поверхности, замороженное более одного раза, замороженной свинины, хранившейся более 6 месяцев, шпика с пожелтевшей и осалившейся поверхностью.

**1.4.2** Показатели безопасности в сырье не должны превышать допустимых уровней, установленных «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» № 5061, пестицидов – 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** 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, термоусадочные пленки или в 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%, более 500 г – 1,5%.

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

## **1.6 Маркировка**

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

- наименование предприятия-изготовителя, его адрес, место изготовления, товарный знак (при его наличии);
- наименование и сорта 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 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 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 сорта 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;
- обозначения «Упаковано под вакуумом».

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

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

- наименования предприятия-изготовителя, его адреса, места изготовления и товарного знака (при его наличии);
- наименования и сорта 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 украинском 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 осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 42-128-4690.

## **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 МР №4.4.4-108.

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

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

## **4 Методы контроля**

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

**4.2** Проведение органолептической оценки показателей проводят по ГОСТ 9959.

**4.3** Определение показателей проводят: массовой доли влаги – по ГОСТ 9793, массовой доли поваренной соли – по ГОСТ 9957; массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1; массовой доли 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 В<sub>1</sub> проводят в соответствии с «Методическими указаниями по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии» № 4082 или другими методиками, утвержденными Минздравом Украины.

**4.8** Определение содержания нитрозаминов проводят в соответствии с МУК №4.4.1-011.

**4.9** Определение содержания пестицидов проводят в соответствии с ДСанПиН №8.8.1.2.3.4-000

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

**4.11** Размеры длины, диаметра батончиков, 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 осуществляется в толще батона термометрами жидкостными в металлической оправе по ГОСТ 28498 с погрешностью не более  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ .

## **5 Транспортирование и хранение**

### **5.1 Транспортирование**

**5.1.1** Транспортирование 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 15<sup>0</sup>С и относительной влажности 75-78%.

**5.2.2** Сроки пригодности к употреблению, с момента окончания технологического процесса указаны в таблице:

<i>Наименование продукта, способ упаковки</i>	<i>Срок пригодности к употреблению, не более</i>
Колбасы сырокопченые	3 месяцев
Колбасы сыровяленые	25 суток
Колбасы варено – копченые	15 суток
Колбасы полукопченые	10 суток
Колбасы целыми батонами, упакованные под вакуумом в пакеты из газонепроницаемой, термоусадочной пленки, при температуре от 0 до 6 <sup>0</sup> С:	
колбасы сырокопченые и сыровяленые	28 суток
колбасы варено – копченые	20 суток
колбасы полукопченые	15 суток
Колбасы порционной и сервировочной нарезки, упакованные под вакуумом в пакеты из газонепроницаемой пленки при температуре от 0 до 6 <sup>0</sup> С	
колбасы сырокопченые	15 суток
колбасы сыровяленые, варено – копченые	8 суток
колбасы полукопченые	8 суток

Окончанием технологического процесса является охлаждение колбас до температуры в центре продукта от 0 до 15<sup>0</sup>С.

## 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 пригодности к употреблению колбас в соответствии с п. 5.2 настоящих технических условий.

*Приложение А*

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

<i>Обозначение НД</i>	<i>Наименование НД</i>
ДСТУ 1799-83	Сири сичужні тверді (український асортимент). Загальні технічні умови.
ДСТУ 2316-93	Цукор-пісок. Технічні умови.
ДСТУ 2661-94	Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови.
ДСТУ 3234-95	Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови.
ДСТУ 3583-97	Сіль харчова. Загальні технічні умови.
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 37-91	Масло коровье. Технические условия
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 2858-82	Порошок яичный. Технические условия.
ГОСТ 2874-82	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

ГОСТ 4197-74	Натрий азотистокислый. Технические условия.
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия.
ГОСТ 6309-93	Нити швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия.
ГОСТ 7022-97	Крупа манная. Технические условия.
ГОСТ 7616-85	Сыры сычужные твердые. Технические условия.
ГОСТ 7697-82	Крахмал кукурузный. Технические условия.
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия.
ГОСТ 7724-77	Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.
ГОСТ 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 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.
ГОСТ 11041-88	Сыр российский. 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 17308-88	Шпагаты. Технические условия.
ГОСТ 17435-72	Линейки чертежные. Технические условия.
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.
ГОСТ 24297-87	Входной контроль продукции. Основные положения.
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 24104-88	Весы лабораторные, общего назначения и образцовые. Общие 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. Технические условия.
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
ГСТУ 46.004-99	Борошно пшеничне. Технічні умови.
ТУ 10.02.01.147-91	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 козьи обработанные. Технические условия.
ТУ У 15.6-32440193-001-2003	Мука из круп. Технические условия.
ТУ У 15.8–32440193-005-2004	Комплексные пищевые добавки «База». Технические условия
ТУ У 15.8–31799640-005-2004	Смеси пряностей натуральные. Технические условия
ТУ У 15.8–32440193-006-2004	Комплексные вкусовые добавки «Ультра». Технические условия
ТУ У 15.8–32440193-007-2004	Комплексные пищевые добавки «Ультра-комби». Технические условия
ТУ У 15.8-32440193-010:2005	Размягчитель коллагена «Ультра-комби коллаген». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-011:2005	Наполнители пищевые комплексные для колбасных изделий. Технические условия.
ТУ У 46.38.066-2000	Субпродукти м'ясні оброблені. 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	Медиико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
ДР-97	Допустимі рівні вмісту $^{137}\text{Cs}$ і $^{90}\text{Sr}$ в продуктах харчування та питній воді.
МР №4.4.4-108-2004	Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки.
МУ № 4082-86	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии.
МУК 4.4.1.011-93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и методические указания по методам контроля.
СанПиН 42-128-4690-88	Охрана почвы от загрязнений бытовыми и промышленными отходами.
СанПиН 4630-88	Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнений.
ДСП 201-97	Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених міст від забруднення хімічними і біологічними речовинами.
ДСанПиН №8.8.1.2.3.4 – 000 – 2001	Допустимі дози концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ та ґрунті.
СП№3238 от 27.03.85	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности.
Инс. № 123-5/990-11-84	Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

**Приложение Б**

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

<i>Наименование колбасных изделий</i>	<i>Белки, г, не менее</i>	<i>Жиры, г, не более</i>	<i>Энергетическая ценность, ккал</i>
<b><i>Колбасы сырокопченые:</i></b>			
Зернистая добра	15,8	74	710
Пасхальная добра	17,3	67	654
Сервелат диваром	19,4	60	609
Праздничная добра	18,5	66	658
Колбаски туристские диваром	18,6	65	645
Деликатесная добра	20,2	59	603
Невская добра	19,7	58	591
Брауншвейгская добра	19,7	58	587
Московская добра	23,0	40	436
Колбаски столичные диваром	18,7	62	616
Колбаски олимпийские диваром	22,9	40	445
<b><i>Колбасы сыровяленые:</i></b>			
Болгарская добра	15,1	79	757
Киевская добра	23,4	39	435
Ирпинская добра	19,5	58	589
Дунаевская добра	21,5	47	492
Соборная добра	22,6	44	481
Первая столица	15,8	74	711
Покровская добра	21,7	46	489
Европейская добра	21,2	51	531
Мини салями диваром	21,4	47	492

Колбаски скандинавские диваром	20,6	51	534
Колбаски баварские диваром	20	54	548
<b><i>Колбасы варено копченые:</i></b>			
Брауншвейгская добра	15,7	25	293
Московская добра	16,6	30	335
Геттингская добра	15,3	27	298
Зернистая добра	14,0	32	344
Фирменная добра	16,3	20	265
Сервелат свиной	13,9	35	375
Сервелат говяжий	16,3	22	262
Салями милано	13,0	38	400
Салями с сыром диваром	18,3	33	386
Салями экстра добра	12,7	39	402
<b><i>Колбасы полукопченые:</i></b>			
Южная добра	11,5	34	328
Таллинская добра	11,0	36	378
Столичная добра	12,9	31	310
Одесская добра	12,4	25	290
Крестьянская добра	11,5	29	316
Краковская добра	12,6	30	337
Домашняя добра	11,8	18	225
Украинская добра	10,8	32	333
Колбаска охотничья добра	11,7	27	300
Ветчинная добра	10,1	28	364
Бутербродная добра	11,0	31	334
Особая добра	12,2	26	274
Черкасская добра	12,7	24	268
Пряная добра	12,2	21	122
Заказная добра	17,6	15	150



**Приложение В**

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ  
изменений технических условий**

Наименование	Номера листов (страниц)				Номер документа	Подпись	Дата	Срок введения изменений
	измененных	замененных	новых	аннулированных				

ДКПШ 15.13.12.153  
15.13.12.154

УКНД 67.120

ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ

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

Зареєстровано 12.08.2005  
В книзі обліку за № 100/008383/04

ПРИНЯТО

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



**Изменение №4**  
**к ТУ У 15.1-31799640-002-2002**  
**Колбасы сырокопченые, сыровяленые,**  
**варено-копченые и полукопченые**

Дата введения: с "12" "08" 2005г

Разработано:

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

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

## **СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ**

Лист 3 заменить листом 3 в новой редакции.

Лист 25 заменить листом 25 в новой редакции.

Лист 37 заменить листом 37 в новой редакции.

ДКПП 15.13.12.153  
15.13.12.154

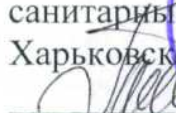
УКНД 67.120

ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ

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

Зареєстровано 14. 06 / 2005 р.  
В книзі обліку за № 100 / 008383 / 03

СОГЛАСОВАНО  
Главный государственный  
санитарный врач  
Харьковской области

  
М.С. Кратенко  
"03" 06 2005 г.  
№ 03.03.02-06/24604



ПРИНЯТО

Директор ООО «Арракес»  
А.В. Морозов  
"18" 06 2005 г.



**Изменение №3  
к ТУ У 15.1-31799640-002-2002  
Колбасы сырокопченые, сыровяленые,  
варено-копченые и полукопченые.**

Дата введения: с "14" 06 2005г

Разработано:

Инженер-технолог

  
О.А. Пономаренко  
"18" 06 2005 г

Инженер-технолог

  
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

Листы 3,4,5 заменить листами 3, 4, 5 в новой редакции.

### Лист 23

П. 1.3.4 из текста исключить слова «пестицидов», текст дополнить словами «пестицидов – предусмотренных ДСанПиН № 8.8.1.2.3.4-000».

Листы 24, 25 заменить листами 24, 25 в новой редакции.

### Лист 26

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

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

Лист 31, 32, 33 заменить листами 31, 32, 33 в новой редакции.

Листы 37, 38 заменить листами 37, 38 в новой редакции.

ДКПШ 15.13.12.153  
15.13.12.154

Група 67.120.10

УТВЕРЖДАЮ



Директор ООО «Арракес»

А.В. Морозов

"19" декабря 2004 г

**Извещение №2 об изменении  
к техническим условиям  
ТУ У 15.1-31799640-002-2002  
Колбасы сырокопченые, сыровяленые,  
варено-копченые и полукопченые**

Дата введения: с "29" 12 2004 г

Разработано:

Инженер-технолог

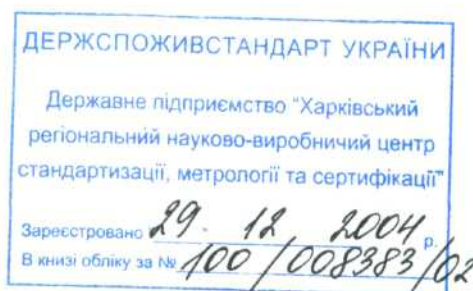
О.А. Пономаренко

"8" декабря 2004 г

Инженер-технолог

Е.В. Суворова

"8" декабря 2004 г



## Содержание изменений

Пункт 1.3.1. Таблица 4. Показатель «Массовая доля крахмала, %, не более» в графе «Характеристика и нормы » указать « 7,9 » для всех наименований полукопченых колбас.

Пункт 1.3.4 Дополнить словами «пестицидов - установленных ДСанПиН №8.8.1.2.3.4-000»

Пункт 1.4.1. Дополнить сырьем:

- комплексные пищевые добавки «База» по ТУ У 15.8 - 32440193 - 005;
- комплексные вкусовые добавки «Ультра» по ТУ У 15.8 - 32440193-006;
- комплексные пищевые добавки «Ультра-Комби» по ТУ У 15.8 - 32440193 -007;

Пункт 3.8. Строка четвертая. Заменить ссылку «№5.08.07/1232» на ссылку «МР №4.4.4- 108»

Пункт 3.11. Исключить.

Пункт 4.6. Строка вторая. После слова «проводят» дополнить словами «по ГОСТ 30178 или :»

Пункт 4.9. Абзац дополнить «Содержание пестицидов определяют согласно ДСанПиН № 8.8.1.2.3.4-000».

Приложение А. Дополнить ссылками:

ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
ТУ У 15.8-32440193-005-2004	Комплексные пищевые добавки «База». Технические условия
ТУ У 15.8 32440193-006-2004	Комплексные вкусовые добавки «Ультра». Технические условия
ТУ У 15.8 32440193-007-2004	Комплексные пищевые добавки «Ультра-комби». Технические условия

ДСанПиН №8.8.1.2.3.4 000 - 2001 Допустимі дози концентрації кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ та ґрунті

Строка шестьдесят четвертая. Заменить значения «МУ 5.08.07/1232 от 11.10.95» на «МР №4.4.4 108 - 2004»

Строка шестьдесят шестую исключить.

ДКПП 15.13.12.153  
15.13.12.154

СОГЛАСОВАНО:  
Главный государственный врач  
Харьковской области

*[Signature]*  
И.С. Кратенко  
« 21 » \_\_\_\_\_ 2003г.



Группа 67.120

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Арракес»

*[Signature]* А.В. Морозов  
« 22 » \_\_\_\_\_ 2003г.



**Извещение № 1 об изменении  
к ТУУ 15.1-31799640-002-2002  
Колбасы сырокопченые, сыровяленые,  
варено-копченые и полукопченые  
Технические условия**

Вводятся в действие с 01.09.2003  
Без ограничения срока действия

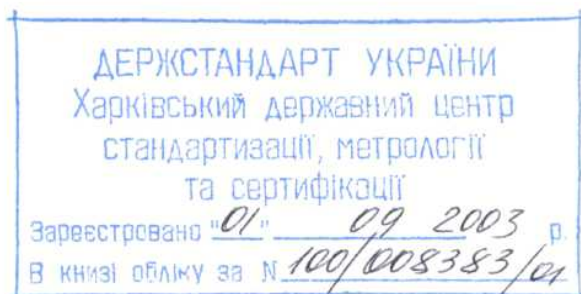
Разработано:

Инженер-технолог

*[Signature]* О.А. Пономаренко  
« 18 » \_\_\_\_\_ 2003г.

Инженер-технолог

*[Signature]* Е.В. Суворова  
« 18 » \_\_\_\_\_ 2003г.





## Содержание изменений

Пункт 1.4.1 дополнить сырьем:

«мука рисовая по ТУ У 15.6-32440193-001»

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

«места изготовления»

Пункты 1.6.1, 1.6.4 четвертый абзац дополнить словами

«с указанием применяемых пищевых добавок и генетически модифицированного сырья»

Пункт 4.8 изложить в новой редакции.

«Нитрозамины определяют в соответствии с методиками Минздрава Украины».

Пункт 4.11 изложить в новой редакции:

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

Приложение А. Перечень НД дополнить:

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

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

Исключить:

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