

ДКПП 15.13.12.151

Группа 67.120

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный  
санитарный врач  
Харьковской области

*И.С. Кратенко*  
"21" 09 2003 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Арракес"

*А.В. Морозов*  
А.В. Морозов

"30" 09 2003 г.



**Сосиски і сардельки діваром**  
**Сосиски и сардельки диваром**  
*Технические условия*

ТУУ 15.1-31799640-004-2003  
(Вводятся впервые)

Дата введення: с "01" 09 2003 г  
Без ограничения срока действия.

Разработано:

Инженер-технолог

*Пономаренко*  
О.А. Пономаренко  
"20" 09 2003 г.

Инженер-технолог

Е.В. Суворова  
"20" 09 2003 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Вводная часть</b>	<b>3</b>
<b>1. Технические требования</b>	<b>3</b>
<b>2. Требования безопасности и охраны окружающей природной среды</b>	<b>26</b>
<b>3. Правила приемки</b>	<b>27</b>
<b>4. Методы контроля</b>	<b>28</b>
<b>5. Транспортирование и хранение</b>	<b>29</b>
<b>6. Гарантии изготовителя</b>	<b>30</b>
<b><i>Приложение А. Перечень нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях</i></b>	<b>31</b>
<b><i>Приложение Б. Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта</i></b>	<b>36</b>
<b><i>Приложение В. Лист регистрации изменений технических условий</i></b>	<b>38</b>

Настоящие технические условия распространяются на сосиски и сардельки диваром (далее по тексту сосиски и сардельки), изготавливаемые с применением пищевых добавок и предназначенные для реализации.

Требования настоящих технических условий являются обязательными.

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

Настоящие технические условия являются собственностью ООО "Арракес" г. Харьков и не могут быть использованы в качестве нормативного документа другими организациями и предпринимателями без письменного разрешения владельца.

Пример обозначения при заказе «Сосиски баварские диваром по ТУУ 15.1-31799640-004-2003».

Технические условия пригодны для целей сертификации продукции.

## **1. Технические требования**

**1.1** Сосиски и сардельки 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.

Сосиски и сардельки изготавливают следующих наименований и сортов:

***сосиски высшего сорта:***

союзные диваром;

баварские диваром;

люкс диваром;

***сосиски первого сорта:***

нежные диваром;

народные диваром;

крестьянские диваром;

аппетитные диваром;

днепропетровские диваром;  
киевские диваром;  
домашние диваром;  
пикантные диваром;  
прима диваром;  
винницкие диваром;  
загорные диваром;  
невские диваром;  
степные диваром;  
южные диваром;  
печерские диваром.

***сардельки высшего сорта:***

люкс диваром;  
олимпийские диваром;  
украинские диваром;

***сардельки первого сорта:***

дачные диваром;  
крымские диваром;  
дунайские диваром;  
полтавские диваром;  
харьковские диваром;  
салтовские диваром;  
фермерские диваром;  
березовские диваром;  
московские диваром;  
аппетитные диваром;  
русские диваром;  
особые диваром;  
гетьманские диваром;  
чумацкие диваром;  
стрелецкие диваром;  
мюнхенские диваром.

### 1.3 Характеристики

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

**Таблица 1.**

Наименование показателей	Характеристика и норма для сосисок		
	союзных диваром	баварских диваром	люкс диваром
Внешний вид	Батончики с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	Нежная, сочная		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 8 до 12 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля 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
Массовая доля крахмала, %, не более	8,3	8,6	8,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

*Таблица 1 /продолжение/*

Наименование показателей	Характеристика и норма для сосисок		
	нежных диваром	народных диваром	крестьянских диваром
Внешний вид	Батончики с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	Нежная, сочная		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 8 до 12 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля 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
Массовая доля крахмала, %, не более	9,5	9,5	9,5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

*Таблица 1 /продолжение/*

Наименование показателей	Характеристика и норма для сосисок		
	аппетитных диваром	днепропетровских диваром	киевских диваром
Внешний вид	Батончики с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	Нежная, сочная		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 8 до 12 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля 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
Массовая доля крахмала, %, не более	9,5	9,2	10,2
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

**Таблица 1 /продолжение/**

Наименование показателей	Характеристика и норма для сосисок		
	домашних диваром	пикантных диваром	прима диваром
Внешний вид	Батончики с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	Нежная, сочная		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 8 до 12 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля 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
Массовая доля крахмала, %, не более	9,5	9,5	9,5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006



*Таблица 1 /продолжение/*

Наименование показателей	Характеристика и норма для сосисок		
	винницких диваром	загорных диваром	невских диваром
Внешний вид	Батончики с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	Нежная, сочная		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 8 до 12 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля 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
Массовая доля крахмала, %, не более	10,9	10,9	10,9
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

**Таблица 1 /продолжение/**

Наименование показателей	Характеристика и норма для сосисок		
	степных диваром	южных диваром	печерских диваром
Внешний вид	Батончики с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	Нежная, сочная		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 8 до 12 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля 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
Массовая доля крахмала, %, не более	10,9	10,9	10,9
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика и норма для сарделек		
	люкс диваром	фермерских диваром	аппетитных диваром
Внешний вид	Батончики с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	У п р у г а я , с о ч н а я		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 6 до 13 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля 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
Массовая доля крахмала, %, не более	9,9	10,2	10,2
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 2 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для сарделек		
	дачных диваром	крымских диваром	дунайских диваром
Внешний вид	Батончики с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	У п р у г а я , с о ч н а я		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 6 до 13 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля 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
Массовая доля крахмала, %, не более	10,2	10,2	9,9
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика и норма для сарделек		
	полтавских диваром	харьковских диваром	салтовских диваром
Внешний вид	Батончики с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	У п р у г а я , с о ч н а я		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 6 до 13 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля 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
Массовая доля крахмала, %, не более	10,8	10,2	10,2
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 2 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для сарделек		
	олимпийских диваром	березовских диваром	московских диваром
Внешний вид	Батончики с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	У п р у г а я , с о ч н а я		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 6 до 13 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля 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
Массовая доля крахмала, %, не более	9,9	10,2	11,6
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 2 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для сарделек		
	украинских диваром	русских диваром	особых диваром
Внешний вид	Батончики с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	У п р у г а я , с о ч н а я		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 6 до 13 см		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля 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
Массовая доля крахмала, %, не более	11,2	11,6	11,6
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 2 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для сарделек	
	гетьманских диваром	чумацких диваром
Внешний вид	Батончики с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков	
Консистенция	Упругая, сочная	
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан	
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха	
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 6 до 13 см	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,4	0,4
Массовая доля крахмала, %, не более	11,6	11,6
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006





**1.3.2** По микробиологическим показателям сосиски и сардельки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

**Таблица 3**

<i>Наименование показателя</i>	<i>Характеристика и норма</i>
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	1·10 <sup>3</sup>
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 1 г продукта	Не допускаются
Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 0,01г продукта
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25г продукта	Не допускаются

**1.3.3** Содержание токсичных элементов в сосисках и сардельках не должно превышать допустимых уровней, установленных «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» № 5061 и указанных в таблице 4.

**Таблица 4**

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

**1.3.5** Сосиски и сардельки выпускают в реализацию с температурой в

толще продукта от 0 до 15<sup>0</sup>С.

### **Примечания:**

1. Маркировка сосисок и сарделек в искусственных оболочках осуществляется в виде печатных обозначений на оболочке. Допускается изготовление сосисок и сарделек без маркировки на оболочке, а также с неполной маркировкой.

2. Концы сосисок и сарделек перевязывают шпагатом или нитками.

3. В теплый период года (май-сентябрь) допускается увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,2%.

4. Допускаются светлые пятна на оболочке сосисок и сарделек длиной до 2 см в местах соприкосновения с палкой при их подвешивании на рамы.

5. Сочность сарделек, сосисок определяют в горячем состоянии.

6. На разрезе сосисок и сарделек допускается наличие мелкой пористости.

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

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

**1.4.1** Для изготовления сосисок и сарделек применяют следующее сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779 и в парном состоянии;
- 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 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 колбасный по ТУ У 46.38.029;

- субпродукты мясные обработанные (легкие говяжьи и свиные, вымя и рубец говяжьи) по ТУ У 46.38.066;
- жилки говяжьи и свиные, полученные от обвалки и жиловки мяса говядины, свинины и субпродуктов;
- шкуру свиную с содержанием жира не более 5%, полученную от обвалки свинины в шкуре;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- молоко коровье пастеризованное с массовой долей жира 1,5; 2,5; 3,2% и нежирное по ДСТУ 2661;
- смеси пряностей натуральных по ТУ У 15.8-31799640-005;
- 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.
- белковые и жировые эмульсии по инструкции к данным техническим условиям;
- мясо птицы (куриное, индюшиное) по ДСТУ 3143;
- окорочка куриные отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- мясо птицы (куриное, индюшиное) ручной обвалки;
- блоки из мяса птицы (куриное, индюшиное) кусковое из грудной части тушки или окорочковое со шкуркой или без шкурки отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- мясо птицы механической обвалки замороженное отечественного производства по действующей НД и импортного производства, разрешенное к применению Минздравом Украины;

- мясную массу свиную и говяжью по действующей НД;
- муку пшеничную не ниже первого сорта по ГСТУ 46.004;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- муку ячневую текстурированную по действующей НД и импортного производства, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- 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;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583;
- яичный порошок по ГОСТ 2858;
- меланж яичный мороженный по ТУ У 10.02.01.70;
- соль пищевую по ДСТУ 3583;
- сахар-песок по ДСТУ 2316;
- зелень петрушки сушеную по ГОСТ 16732;
- натрий азотистокислый по ГОСТ 4197 или другой действующей НД;
- кислоту аскорбиновую пищевую по действующей НД и импортного производства, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- аскорбинат натрия по действующей НД и импортного производства, разрешенный к применению Минздравом Украины;
- фосфаты пищевые по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- рис ферментированный и другие цветообразующие добавки, ароматизаторы, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- воду питьевую по ГОСТ 2874;
- кишки говяжьи обработанные по ТУ 10.02.01.148;
- кишки свиные обработанный 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 целлюлозные для сосисок по действующей НД;
- оболочки искусственные белковые для сосисок и сарделек по ТУ У 00418604.007 и по другой действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- оболочки искусственные полиамидные газопроницаемые и газонепроницаемые «Луга-Бар» для сосисок и сарделек по ТУ У 30231178.001, ТУ У 20620489.001 и по другой действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- оболочки искусственные полиамидные термоусадочные для сосисок и сарделек по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- прозрачные газонепроницаемые пленки и пакеты из пленок отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- прозрачные газонепроницаемые термоусадочные пленки и пакеты из 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, торговый номер 10 (особо прочные, в 9-12 сложений), марок «Экстра» и «Прима» в три сложения по ГОСТ 6309;
- подпергамент по ГОСТ 1760;

- пергамент по ГОСТ 1341;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
- чековую ленту с термочувствительным слоем отечественного и импортного производства, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- чековую ленту с термоклеющимся слоем по действующей НД и импортного производства, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- сырье древесное для копчения продуктов, кроме пород хвойных деревьев, по действующей НД 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 и материалах 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** Сосиски и сардельки упаковывают в ящики деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, ГОСТ 10131, полимерные и алюминиевые многооборотные по действующей НД, из гофрированного картона по ГОСТ 13513, а также другую тару, разрешенную к применению Минздравом Украины.

Масса нетто в многооборотной таре должна быть не более 15 кг, в ящиках из гофрированного картона – не более 10 кг.

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

**1.5.3** Допускается выпускать сосиски и сардельки (без снятия оболочки), упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые, термоусадочные пленки или в пакеты из этих пленок, любой массы нетто.

**1.5.4** Допускаются отклонения массы нетто в меньшую сторону для фасованных сосисок и сарделек – 3,0%.

Отклонения массы нетто в большую сторону не ограничиваются.

**1.5.5** Фасованные сосиски и сардельки должны быть упакованы в транспортную тару, указанную в пункте 1.5.1.

## **1.6 Маркировка**

**1.6.1** Маркированная оболочка сосисок и сарделек в искусственной оболочке должна содержать:

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



Допускается не производить маркировку оболочки для сосисок и сарделек, а также наносить неполную маркировку на оболочку с указанием: наименования продукта, состава продукта и обозначения технических условий.

**1.6.2** Транспортная маркировка проводится по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз». Допускается не наносить транспортную маркировку на обратную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации, но обязательно вкладывать в тару этикетку с реквизитами по п. 1.6.3, 1.6.5.

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

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

**1.6.4** На каждой упаковочной единице фасованных сосисок и сарделек должна быть этикетка в виде красочной печати на пленке, или вложенная в упаковку, или наклеенная на упаковку с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его адреса, места изготовления и товарного знака (при его наличии);
- наименования и сорта продукта;
- состава продукта с указанием применяемых пищевых добавок и генетически модифицированного сырья;
- массы нетто, г;
- даты изготовления;
- срока пригодности к употреблению и условий хранения;
- информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100г продукта;

- обозначения настоящих технических условий;
- штрих-кода;
- обозначения «Упаковано под вакуумом».

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

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

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

**1.6.6** Маркировка выполняется на украинском языке.

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

**2.1** При производстве сосисок и сарделек 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 сосисок и сарделек 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 сосисок и сарделек производят партиями. Правила приемки, определение партии, объем выборок и отбор проб – по ГОСТ 9792.

**3.2** Каждая партия сосисок и сарделек должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукции.

**3.3** Для проверки качества сосисок и сарделек на соответствие требованиям настоящих технических условий предприятие-изготовитель проводит приемочный и периодический контроль.

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

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

**3.6** Бактериологические показатели (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечной палочки) определяют периодически, но не реже одного раза в 10 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 общего фосфора – по ГОСТ 9794; остаточной активности кислой фосфатазы – по ГОСТ 23231, массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574.

**4.4** Определение бактериологических показателей проводят по ГОСТ 9958.

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

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

**4.7** Афлатоксин В<sub>1</sub> определяют в соответствии с «Методическими указаниями по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии» № 4082 или другими методиками Минздрава Украины.

**4.8** Определение содержания нитрозаминов проводят по методическим рекомендациям МУК №4.4.1-011.

**4.9** Определение содержания пестицидов проводят в соответствии с ДСанПиН №8.8.1.2.4-000.

**4.10.** Определение содержания радионуклидов, гормональных препаратов в сосисках и сардельках определяют 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 сосисок и сарделек 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** Сосиски и сардельки хранят на предприятии-изготовителе и в торговой сети в подвешенном состоянии или разложенными на стеллажах при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $6^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности  $(75\pm 5)\%$ .

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

<b>Наименование продукта, вид оболочки, способ упаковки</b>	<i>Срок годности к употреблению, при температуре от 0 до 6<sup>0</sup>С не более</i>
<p><b><i>Сосиски, сардельки:</i></b></p> <p>в натуральных, искусственных белковых, целлюлозных оболочках</p> <p>в искусственных полиамидных оболочках</p> <p>в искусственных полиамидных термоусадочных оболочках</p> <p>в полиамидных оболочка «Луга-Бар» при температуре хранения от 2 до 6 градусов и относительной влажности воздуха не более 75%:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сосиски и сардельки высшего сорта</li> <li>- сосиски и сардельки первого сорта</li> </ul>	<p>3 суток</p> <p>8 суток</p> <p>14 суток</p> <p>15 суток</p> <p>10 суток</p>
<p>Сосиски и сардельки упакованные под вакуумом в пакеты из газонепроницаемых термоусадочных пленок</p>	<p>14 суток</p>

*Примечание:*

Сроки годности к употреблению в полиамидных оболочках указаны для сосисок и сарделек, реализуемых без повреждения целостности оболочки.

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

## **6 Гарантии изготовителя**

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

**6.2** Гарантийный срок годности к употреблению сосисок и сарделек в соответствии с п. 5.2.2 настоящих технических условий.

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

<i>Обозначение НД</i>	<i>Наименование НД</i>
ДСТУ 2316-93	Цукор-пісок. Технічні умови.
ДСТУ 2661-94	Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови.
ДСТУ 3143-95	М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок). Технічні умови.
ДСТУ 3583-97	Сіль харчова. Загальні технічні умови.
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 427-75	Линейки измерительные металлические. Технические условия.
ГОСТ 779-55	Мясо – говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия.
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия.
ГОСТ 2874-82	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
ГОСТ 2858-82	Порошок яичный. Технические условия.
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 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 11354-93	Ящички из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.
ГОСТ 13513-86	Ящички 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 16732-71	Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеные. 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 23231-90	Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы.
ГОСТ 24104-88	Весы лабораторные, общего назначения и образцовые. Общие технические условия.
ГОСТ 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 27583-88	Яйца куриные пищевые. Технические условия.
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования.
ГОСТ 29329-92	Весы для статистического взвешивания. Общие технические условия.
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
ГСТУ 46.004-99	Борошно пшеничне. Технічні умови.
ТУУ 10.02.01.70-88	Продукты яичные мороженые. Технические условия.
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 15.8-31799640-005-2002	Смеси пряностей натуральные. Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-005-2004	Комплексные пищевые добавки «База». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-006-2004	Комплексные вкусовые добавки «Ультра». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-007-2004	Комплексные пищевые добавки «Ультра-комби». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-010:2005	Размягчитель коллагена «Ультра-комби коллаген». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-011:2005	Комплексные пищевые наполнители для колбасных изделий. Технические условия.
ТУУ 46.38.029-95	Продукты из шпика свиного. Технические условия.
ТУУ 46.38.066-2000	Субпродукти м'ясні оброблені. Технічні умови.

ТУУ 61.1071-2000	Жир-сырец свиной. Технические условия.
ТУУ 61.1094-2001	Жир-сырец говяжий. Технические условия.
ТУУ 00418604.007-2000	Оболонки штучні білкові. Технічні умови.
ТУУ 20620489.001-98	Оболонки поліамідні „Монопак”. Технічні умови.
ТУУ 20620489.002-99	Оболонки синтетичні термоусадкові „Пенто-флекс”. Технічні умови.
ТУУ 20620489.004-2000	Оболонки синтетичні термоусадкові „Моно-флекс”. Технічні умови.
ТУУ 30231178.001-98	Оболонки ковбасні. Технічні умови.
МУ № 4082-86	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии.
ДСанПіН №8.8.1.2.3.4-000-2001	Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарський сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ та ґрунті.
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.
ДР-97	Допустимі рівні вмісту радіонуклідів $^{137}\text{Cs}$ і $^{90}\text{Sr}$ у продуктах харчування і питній воді.
МБТ и СН №5061-89	Медиико-биологические требования и санитарные нормы и качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
МР №4.4.4-108-2004	Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки.

МУК №4.4.1-011-93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и методические указания по методам контроля.
СП № 3238 от 27.03.85	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности.
Инс. № 123-5/990-11-84	Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

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

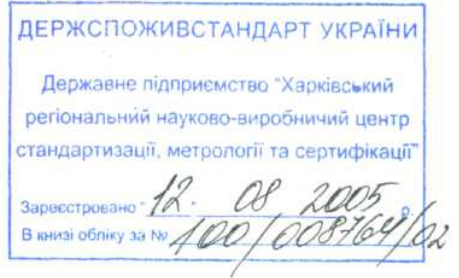
<i>Наименование колбасных изделий</i>	<i>Белки, не менее, г</i>	<i>Жиры, не более, г</i>	<i>Энергетическая ценность, ккал</i>
<b>Сосиски:</b>			
союзные диваром	10,7	12	241
баварские диваром	10,3	25	280
люкс диваром	10,6	24	267
нежные диваром	11,8	12	132
народные диваром	9,1	13	155
крестьянские диваром	9,9	8	135
аппетитные диваром	8,0	18	200
днепропетровские диваром	10,5	8	116
киевские диваром	10,6	8	119
домашние диваром	10,5	9	125
пикантные диваром	9,5	9	126
прима диваром	7	8	122
винницкие диваром	9,2	6	102
загорные диваром	9,9	7	109
невские диваром	8,5	6	94
степные диваром	9,7	7	112
южные диваром	8,8	13	160
печерские диваром	10,6	8	122

<b><i>Сардельки:</i></b>			
люкс диваром	10,6	23	267
фермерские диваром	11,8	12	134
аппетитные диваром	9,1	13	157
дачные диваром	9,9	8	137
крымские диваром	8,0	18	203
дунайские диваром	10,5	8	118
полтавские диваром	10,6	8	121
харьковские диваром	10,5	9	127
салтовские диваром	9,5	9	128
олимпийские диваром	10,3	25	282
березовские диваром	7,0	8	124
московские диваром	8,5	6	97
украинские диваром	10,7	13	243
русские диваром	9,2	6	104
особые диваром	9,9	6	111
гетьманские диваром	9,7	6	114
чумацкие диваром	8,8	13	162
стрелецкие диваром	10,6	8	122
мюнхенские диваром	10,5	22	230



ДКПШ 15.13.12.151

УКНД 67.120




ПРИНЯТО


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

**Изменение №2  
к ТУ У 15.1-31799640-004-2003  
Сосиски и сардельки диваром**

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 4 заменить на лист 4 в новой редакции.

Лист 21 заменить на лист 21 в новой редакции.

Лист 34 заменить на лист 34 в новой редакции.

ДКПП 15.13.12.151

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 № 100/008764/01

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный  
санитарный врач  
Харьковской области

*И.С. Кратенко*  
И.С. Кратенко

"23" 05 2005 г.

*№ 05.03.07-06/2207*



ПРИНЯТО

Директор ООО «Арракес»

*А.В. Морозов*  
А.В. Морозов

"14" 06 2005 г.



**Изменение №1  
к ТУ У 15.1-31799640-004-2003  
Сосиски и сардельки диваром**

Дата введения: с "14" 06 2005г

Разработано:

Инженер-технолог

*О.А. Пономаренко*  
О.А. Пономаренко

"20" 06 2005 г.

Инженер-технолог

*Е.В. Суворова*  
Е.В. Суворова

"20" 06 2005 г.

## СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

### Титульный лист

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

Листы 3, 4 заменить на листы 3, 4 в новой редакции.

### Лист 18

П. 1.3.3 из текста исключить слова «и мышьяка».

Листы 20, 21, 22 заменить на листы 20, 21, 22 в новой редакции.

### Лист 23

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

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

### Лист 27

П. 3.8 текст изложить в новой редакции:

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

Листы 27, 28, 29, 30 заменить на листы 27, 28, 29, 30 в новой редакции.

### Лист 33

Из текста исключить ссылку:

«ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения»

Листы 34, 35 заменить на листы 34, 35 в новой редакции, дополнить листом 35а.