

ДКПП 15.13.12.151

Група 67.120

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный
санитарный врач
Харьковской области

И.С. Кратенко
"31" марта 2004 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Арракес"

А.В. Морозов
А.В. Морозов



"22" марта 2004 г.

Ковбаси варені, сосиськи і сардельки
Колбасы вареные, сосиски и сардельки
Техніческіе условия

ТУ У 15.1-31799640-006-2004
(Вводятся впервые)

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

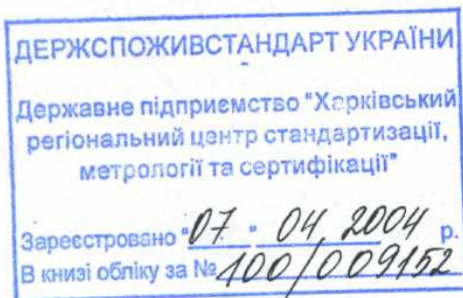
Разработано:

Инженер-технолог

О.А. Пономаренко
"18" марта 2004 г.

Инженер-технолог

Е.В. Суворова
"18" марта 2004 г.



СОДЕРЖАНИЕ

Вводная часть	
1. Технические требования	3
2. Требования безопасности и охраны окружающей природной среды	31
3. Правила приемки	31
4. Методы контроля	32
5. Транспортирование и хранение	34
6. Гарантии изготовителя	35
<i>Приложение А. Перечень нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях</i>	36
<i>Приложение Б. Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта</i>	41
<i>Приложение В. Лист регистрации изменений технических условий</i>	43

Настоящие технические условия распространяются на колбасы вареные, сосиски, 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 «Колбаса вареная мартаделла союзная по ТУ У 15.1-31799640-006-2004 ».

Технические условия пригодны для целей сертификации продукции.

1. Технические требования

1.1 Колбасы вареные, сосиски, 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.

Колбасы вареные, сосиски, сардельки изготавливают следующих сортов и наименований:

Колбасы вареные

высший сорт

- докторская люкс,
- любительская люкс,
- телячья со сливками союзная,
- молочная союзная,
- любительская свиная союзная,

докторская союзная,
телячья с фисташками союзная,
столичная союзная,
останкинская союзная,
русская союзная,
любительская союзная,
эстонская союзная,
детская союзная,
куриная союзная,
болонская союзная,
мартаделла союзная,
краснодарская союзная,

первый сорт

свиная союзная,
московская союзная,
куриная чайная союзная,
отдельная союзная,

Сосиски

высший сорт

советские,
детские союзные,
свиные союзные,
молочные союзные,
школьные союзные,
армянские союзные,
сливочные союзные,
еврейские союзные,
любительские союзные,

первый сорт

русские союзные,
говяжьи союзные,
донские,
тульские,
восточные,

Сардельки**высший сорт**

шпикачки союзные,
свиные союзные,

первый сорт

киевские союзные,
столовые союзные,
говяжьи союзные,
сардельки первого сорта союзные,
оболонские союзные.

1.3 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас		
	останкинская союзная	докторская союзная	молочная союзная
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	У п р у г 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	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см, в пузырях – овальной формы.		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3	2,3	2,3
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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас		
	столичная союзная	любительская свиная союзная	любительская союзная
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан и содержит		
	кусочки говядины размером сторон от 16 до 25 мм, мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 4 мм.	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 5 мм.	
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.		
Форма, размер	Батоны овальные длиной до 25 см	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см, в пухляках – овальной формы	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3	2,3	2,3
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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас	
	докторская люкс	любительская люкс
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков	
Консистенция	У п р у г а я	
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан и содержит	
		мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 5 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.	
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см, в пузырях – овальной формы	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3	2,3
Массовая доля влаги, %, не более	65,0	65,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас		
	болонская союзная	краснодарская союзная	мартаделла союзная
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан и содержит		
	свинину полужирную кусочками размером сторон 6-8 мм	кусочки языка и грудинки размером сторон не более 6 мм	шпик мелкоизмельченный размером сторон не более 6 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, в меру соленый, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха.		
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см		
	в пузырях – овальной формы		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3	2,3	2,3
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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас		
	русская союзная	эстонская союзная	телячья с фисташками союзная
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан и содержит		
	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 5 мм	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 5 мм, язык кусочками размером сторон не более 6 мм, фисташки	
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха. с запахом чеснока		
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см, в пузырях – овальной формы		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3	2,3	2,3
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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Массовая доля крахмала, %, не более	-	5,0	-
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас		
	куриная союзная	телячья со сливками союзная	детская союзная
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан и содержит шпик мелкоизмельченный размером сторон не более 5 мм		
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.		
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см		
	в черевах – открученные кольца с внутренним диаметром не более 25 см		в черевах – открученные кольца с внутренним диаметром не более 25 см
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3	2,3	2,0
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	72,0
Массовая доля крахмала, %, не более	2,5	-	-
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,003
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас	
	свиная союзная	московская союзная
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков	
Консистенция	У п р у г а я	
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан и содержит	
		мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 6 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, в меру соленый, с ароматом пряностей и чеснока, без посторонних привкуса и запаха.	
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см,	
	в череве – открученные кольца с внутренним диаметром не более 25 см, в пузырях – овальной формы	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3	2,3
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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас	
	отдельная союзная	куриная чайная союзная
Внешний вид	Батоны с чистой и сухой поверхностью, без слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, бульонно-жировых отеков	
Консистенция	У п р у г а я	
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан и содержит мелко-измельченный шпик размером сторон не более 6 мм	
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, в меру соленый, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха с запахом чеснока	
Форма, размер	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см	
	в пузырях – овальной формы	в черевах – открученные кольца с внутренним диаметром не более 25 см
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3	2,3
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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4
Массовая доля крахмала, %, не более	2,5	2,5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика и норма для сосисок		
	советские	молочные союзные	детские союзные
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	2,0
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	72,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,003
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 2 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для сосисок		
	свинные союзные	школьные союзные	армянские союзные
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	2,0	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	72,0	75,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,003	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 2 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для сосисок	
	сливочные союзные	еврейские союзные
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, в меру соленый, с ароматом пряностей, 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
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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Таблица 2 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для сосисок		
	русские союзные	говяжьи союзные	любительские союзные
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 с запахом чеснока		
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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 2 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для сосисок		
	донские	тульские	восточные
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, с запахом чеснока		
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 10 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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Массовая доля крахмала, %, не более	13,0	13,0	13,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 3

Наименование показателей	Характеристика и норма для сарделек	
	шпикачки союзные	свинные союзные
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 и содержит	
	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 5 мм	
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха, с запахом чеснока	
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 8 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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Таблица 3 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для сарделек		
	киевские союзные	столовые союзные	говяжьи союзные
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, с запахом чеснока		
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 8 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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Массовая доля крахмала, %, не более	5,0	2,5	-
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 3 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для сарделек	
	сардельки первого сорта союзные	оболонские союзные
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, с запахом чеснока	
Форма, размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 8 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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4
Массовая доля крахмала, %, не более	-	2,5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

1.3.2 По микробиологическим показателям колбасы вареные, сосиски, сардельки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	для вареной колбасы, сосисок, сарделек	для колбасы детской, сосисок детских, школьных союзных
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	1·10 ³	1·10 ³
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 1 г продукта	Не допускаются	Не допускаются
Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 0,01 г продукта	Не допускаются в 0,1 г продукта
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г продукта	Не допускаются	Не допускаются
Каогулазоположительный стафилококк		Не допускается в 1 г продукта

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

Таблица 5

Наименование показателя	Допустимые уровни, мг/кг, не более	
	для вареной колбасы, сосисок, сарделек	для колбасы детской, сосисок детских, школьных союзных
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	0,3
кадмий	0,05	0,03
мышьяк	0,1	0,1
ртуть	0,03	0,02
медь	5,0	5,0
цинк	70,0	50,0

1.3.4 Содержание афлатоксина В₁, нитрозаминов и гормональных препаратов в колбасах вареных, сосисках, сардельках не должно превышать допустимых уровней, установленных МБТ и СН №5061, пестицидов – ДСанПиН № 8.8.1.2.3.4-000 п. 1.2, радионуклидов – предусмотренных ДР п. 5.

1.3.5 Колбасы вареные, сосиски, сардельки выпускают в реализацию с температурой в толще продукта от 0 до 15⁰С.

Примечания:

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

2. Концы батонов вареных колбас, сосисок и сарделек перевязывают шпагатом (нитками), или при наличии специального оборудования, производится закрепление батонов в искусственной оболочке металлическими скобами или клипсами с наложением петли или без нее; синюги – перевязывают продольно с двух сторон и поперечно через 8-10 см, пузыри – перевязывают крестообразно.

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 колбас вареных, сосисок, сарделек допускается наличие мелкой пористости.

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

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

9. Минимальная длина батонов вареных колбас должна быть не менее 15 см.

1.4 Требования к сырью и материалам

1.4.1 Для изготовления колбас вареных, сосисок, сарделек 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%;
- телятину по ГОСТ 16867;
- телятину жилованную односортную;
- мясо птицы (тушки кур, цыплят-бройлеров, индеек) по ДСТУ 3143 и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- окорочка куриные по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- мясо птицы жилованное без шкурки;
- блоки из жилованного мяса (говядина, свинина, мясо птицы) замороженные по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- 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 (язык говяжий, свиной, рубец и вымя говяжьи, легкие говяжьи и свиные) по ТУ У 46.38.066;
- шкурку свиную с содержанием жира не более 5% от обвалки свинины в шкуре, шкурку птицы от обвалки тушек и окорочков птицы;
- жилки говяжьи, свиные, полученные от жиловки мяса и субпродуктов;
- мясо механической обвалки птицы по действующей НД;
- эмульсию белковую из субпродуктов по технологической инструкции к данным техническим условиям;
- эмульсии коллагеновые из свиной шкурки, жилки, шкурки птицы по технологической инструкции к данным техническим условиям;
- 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;
- 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;
- натрий азотистокислый по ГОСТ 4197 или по другой действующей НД;
- муку пшеничную не ниже первого сорта по ГСТУ 46.004;
- муку рисовую по ТУ У 15.6-32440193-001;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583;
- яичный порошок по ГОСТ 2858;
- 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 отечественного и импортного производства, разрешенный к применению Минздравом Украины;

- крупу манную по ГОСТ 7022;
- соль пищевую по ДСТУ 3583;
- сахар-песок по ДСТУ 2316;
- фисташки импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- чеснок свежий по ДСТУ 3233;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
- чеснок консервированный поваренной солью по технологической инструкции;
- экстракты и ароматизаторы чеснока отечественного производства по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- смеси пряностей по ТУ У 15.8-31799640-005;
- кислоту аскорбиновую пищевую по действующей НД и импортного производства, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- аскорбинат натрия и другие производные аскорбиновой кислоты по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- фосфаты пищевые по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- воду питьевую по ГОСТ 2874;
- пленку целлюлозную (целлофан) по ГОСТ 7730;
- кишки говяжьи обработанные по ТУ 10.02.01.148;
- кишки свиные обработанные по ТУ 10.02.01.147;
- кишки бараньи обработанные по ТУ 10.02.01.149;
- 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 вареных колбас и сосисок по действующей НД;
- оболочки искусственные белковые для вареных колбас, сосисок и сарделек по ТУ У 00418604.007 и другой действующей НД, и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;

- оболочки искусственные полиамидные для вареных колбас, сосисок и сарделек «Луга-Бар», «Луга-Лайт», оболочки полиамидные многослойные «Луга-Фреш»-5 для вареных колбас по ТУ У 30231178.001, по ТУ У 20620489.001 и по другой действующей НД, и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- оболочки искусственные термоусадочные многослойные «Пентафлекс» для вареных колбас по ТУ У 20620489.002;
- оболочки искусственные полиамидные термоусадочные для вареных колбас, сосисок и сарделек по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пленки прозрачные газонепроницаемые и пакеты из пленок отечественного производства по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пленки прозрачные газонепроницаемые термоусадочные и пакеты из пленок отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- шпагаты из лубяных волокон № 1.0, 1.2 по ГОСТ 17308;
- нитки льняные или льняные с химическими волокнами по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10 (особо прочные, в 9-12 сложений), марок «Экстра» и «Прима» в три сложения;
- скобы алюминиевые, металлические П-образные по действующей НД;
- клипсы металлические по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
- чековую ленту с термочувствительным слоем, с термоклеющимся слоем по действующей НД и импортного производства, разрешен-

ную к применению Минздравом Украины;

- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- сырье древесное для копчения продуктов по ТУ У 56.196 и импортного производства, разрешенное к применению Минздравом Украины.

Примечание:

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

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

1.4.2 Показатели безопасности в сырье не должны превышать допустимых уровней, установленных «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» № 5061, пестицидов – предусмотренных ДСанПиН №8.8.1.2.3.4-000.

1.4.3 Содержание радионуклидов в сырье и материалах не должно превышать уровни, установленные ДР.

1.4.4 Каждая партия сырья и материалов, поступающих на производство продуктов, должна сопровождаться документами установленной формы, подтверждающих качество и безопасность продукции.

1.5 Упаковка

1.5.1 Колбасы вареные, сосиски, 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 по действующей НД и импортную, разрешенную к применению Минздравом Украины.

Масса нетто в многооборотной таре должна быть не более 25 кг, в ящиках из гофрированного картона – не более 20 кг.

1.5.2 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При ее отсутствии, для мест-

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

1.5.3 В каждую единицу тары упаковывают колбасы вареные, сосиски, сардельки одного наименования. Допускается упаковывание нескольких наименований продукции по согласованию с потребителем.

1.5.4 Допускается выпускать колбасы вареные, сосиски, сардельки упакованные под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые, термоусадочные пленки или в пакеты из этих пленок, разрешенные к применению Минздравом Украины:

вареные колбасы

- сервировочной нарезки (ломтиками со снятием искусственной оболочки) порциями массой нетто 100, 150, 200, 250, 300, 350, 400 г и порциями любой массы нетто от 100 до 500 г;
- порционной нарезки (целым куском без снятия искусственной оболочки) массой нетто по 100, 150, 200, 250, 300, 350, 400 г и порциями любой массы нетто от 100 до 500 г;
- целыми изделиями любой массы нетто;

сосиски, сардельки

- любой массы нетто (без снятия оболочки).

1.5.5 Допускаются отклонения массы нетто в меньшую сторону:

вареные колбасы

- сервировочной и порционной нарезки массой нетто
 - 100, 150г – 4,5 г
 - 200, 250, 300 г – 9 г
 - 350, 400 г – 10 г
- сервировочной и порционной нарезки, целыми батонами любой массы нетто:
 - от 100 до 200 г – 4,5%
 - от 200 до 500 г – 3,0%;
 - более 500 г – 1,5%;

сосиски, сардельки

- любой массы нетто – 3,0%.

Отклонения массы нетто в большую сторону не ограничиваются.

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

1.6 Маркировка

1.6.1 Маркированная оболочка вареных колбас или бандероль (ярлык), накладываемая на оболочку колбас должна содержать:

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

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

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

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

1.6.6 Маркировка должна быть выполнена на украинском языке.

2 Требования безопасности и охраны окружающей природной среды

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

2.2 Воздух рабочей зоны контролируют в соответствии с ГОСТ 12.1.005.

2.3 Сточные воды при производстве вареных колбас, сосисок, 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 осуществляют в соответствии с ГОСТ 17.2.3.02 и ДСП 201.

2.5 Охрану почвы от загрязнений бытовыми и промышленными отходами осуществляют в соответствии с требованиями СанПиН 42-128-4690.

3 Правила приемки

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

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

3.3 Для проверки качества вареных колбас, сосисок, 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 контролиру-

щей 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 раздела 4.

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

4 Методы контроля

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

4.2 Проведение органолептической оценки показателей проводят по ГОСТ 9959.

4.3 Определение показателей проводят: массовой доли влаги – по ГОСТ 9793, массовой доли поваренной соли – по ГОСТ 9957; массовой доли 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 В₁ определяют в соответствии с «Методическими указаниями по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии» № 4082 или другими методиками Минздрава Украины.

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

4.9 Определение содержания пестицидов проводят по ДСанПиН №8.8.1.2.3.4-000.

4.10 Определение содержания радионуклидов, гормональных препаратов проводят в соответствие с методиками, утвержденными Минздравом Украины.

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

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

4.13 Контроль температуры осуществляют в толще батона термометрами жидкостными в металлической оправе по ГОСТ 28498 с погрешностью не более $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

5 Транспортирование и хранение

5.1 Транспортирование

5.1.1 Транспортирование вареных колбас, сосисок, 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 Вареные колбасы, сосиски, сардельки хранят на предприятии-изготовителе и в торговой сети в подвешенном состоянии, или разложенными в один ряд на стеллажах, при температуре от 0⁰С до 6⁰С и относительной влажности (75±5)%.

5.2.2 Сроки пригодности к употреблению вареных колбас, сосисок и сарделек, с момента окончания технологического процесса, указаны в таблице.

<i>Наименование продукта, вид оболочки, способ упаковки</i>	<i>Срок пригодности к употреблению, при температуре от 0 до 6⁰С не более</i>
<i>Колбасы вареные:</i>	
в натуральных, искусственных белковых, целлюлозных оболочках	3 суток
в искусственных полиамидных оболочках	10 суток
в искусственных полиамидных термоусадочных оболочках	14 суток
<i>Сосиски, сардельки:</i>	
в натуральных, искусственных белковых, целлюлозных оболочках	3 суток
в искусственных полиамидных оболочках	8 суток
в искусственных полиамидных термоусадочных оболочках	14 суток

Колбасы вареные , упакованные под вакуумом в пакеты из газонепроницаемых пленок: сервировочной нарезки порционной нарезки целыми батонами	6 суток 8 суток 10 суток
Колбасы вареные , упакованные под вакуумом в пакеты из газонепроницаемых термоусадочных пленок: порционной нарезки целыми батонами	12 суток 15 суток
Сосиски, сардельки , упакованные под вакуумом в пакеты из газонепроницаемых термоусадочных пленок	14 суток

5.2.3 Сроки пригодности к применению вареных колбас, сосисок, сарделек (кроме колбасы детской, сосисок детских и школьных), в полиамидных оболочках, указанных в таблице, с момента окончания технологического процесса:

<i>Наименование продукта, вид оболочки</i>	<i>Срок пригодности к употреблению, при относительной влажности воздуха не более 75%</i>
В полиамидных оболочках «Луга-Бар», «Луга-Лайт» при температуре хранения от 2 до 6 ⁰ С: – колбасы вареные высшего сорта – колбасы вареные первого сорта – сосиски и сардельки высшего сорта – сосиски и сардельки первого сорта	20 суток 15 суток 15 суток 10 суток
В полиамидных многослойных оболочках «Луга-Фреш» - 5 при температуре хранения от 2 до 4 ⁰ С: – колбасы вареные высшего сорта – колбасы вареные первого сорта	36 суток 25 суток
В искусственных термоусадочных многослойных оболочках «Пентафлекс» при температуре хранения от 2 до 6 ⁰ С: – колбасы вареные высшего и первого сорта	60 суток

Примечание:

Сроки пригодности к употреблению в полиамидных оболочках указаны для колбасных изделий реализуемых без повреждения целостности оболочки.

Окончанием технологического процесса является охлаждение вареных колбас, сосисок, сарделек до температуры в центре продукта от 0 до 15⁰С.

6 Гарантии изготовителя

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

6.2 Гарантийный срок пригодности к употреблению вареных колбас, сосисок, сарделек в соответствии с п.п. 5.2.2, 5.2.3 настоящих технических условий.

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

<i>Обозначение НД</i>	<i>Наименование НД</i>
ДСТУ 2316-93	Цукор-пісок. Технічні умови.
ДСТУ 2661-94	Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови.
ДСТУ 3233-95	Часник свіжий. Технічні умови.
ДСТУ 3143-95	М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок). Технічні умови.
ДСТУ 3234-95	Цибуля ріпчаста. 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 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия.
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия.
ГОСТ 8558.1-78	Продукты мясные. Методы определения нитрита.
ГОСТ 9794-75	Продукты мясные. Методы определения содержания фосфора.
ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины, мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.
ГОСТ 9793-74	Продукты мясные. Методы определения содержания влаги.
ГОСТ 9957-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия.
ГОСТ 9958-81	Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.
ГОСТ 9959-91	Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки.
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.
ГОСТ 10574-91	Колбасные изделия и мясные фаршевые кон-

	сервы. Метод определения содержания крахмала.
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной промышленности. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 14961-91	Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия.
ГОСТ 16729-71	Чеснок сушеный. Технические условия.
ГОСТ 16867-71	Мясо телятина в полутушах. Технические условия.
ГОСТ 17308-88	Шпагаты. Технические условия.
ГОСТ 17435-72	Линейки чертежные. Технические условия.
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.
ГОСТ 23231-90	Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы.
ГОСТ 24104-88	Весы лабораторные, общего назначения и образцовые. Общие технические условия.
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.
ГОСТ 26929-94	Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов.
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка.
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.

ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка.
ГОСТ 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.
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 15.6-32440193-001-2003	Мука из круп. Технические условия.
ТУ У 15.8-31799640-005-2003	Смеси пряностей натуральные. Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-005-2004	Комплексные пищевые добавки «База». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-006-2004	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.
ТУ У 46.38.029-95	Продукты из шпика свиного. Технические условия.
ТУ У 46.38.066-2000	Субпродукти м'ясні оброблені. Технічні умови.
ТУ У 56.196-95	Древесина дров'яна для технологічних пот-

	реб. 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.
ТУ У 20620489.001-98	Оболонки поліамідні „Монопак”. Технічні умови.
ТУ У 20620489.002-99	Оболонка синтетична термоусадкова багатопшарова „Пентафлекс”. Технічні умови.
ТУ У 20620489.004-2000	Оболонки синтетичні термоусадкові „Монофлекс”. Технічні умови.
ТУ У 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.
СанПиН 42-128-4690-88	Охрана почвы от загрязнений бытовыми и промышленными отходами.
СанПиН 4630-88	Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнений.
ДСП 201-97	Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених міст від забруднення хімічними і біологічними речовинами.
ДСанПіН №8.8.1.2.3.4-000-2001	Допустимі дози концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ та ґрунті.
МБТ и СН №5061-89	Медико-биологические требования и санитарные нормы и качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
ДР-97	Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування і питній воді.
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, г, не менее</i>	<i>Жиры, г, не более</i>	<i>Энергетическая ценность, ккал</i>
<i>Колбасы вареные:</i>			
любительская люкс	10,8	29	289
докторская люкс	11,3	15	187
телячья со сливками союзная	16,7	9	147
телячья с фисташками союзная	9,3	27	274
любительская союзная	9,9	27	267
любительская свиная союзная	8,5	33	348
молочная союзная	11,8	19	224
докторская союзная	11,5	22	250
столичная союзная	7,8	29	296
останкинская союзная	14,7	27	311
русская союзная	10,3	26	264
детская союзная	16,2	19	223
эстонская союзная	4,8	36	383
куриная союзная	13,4	17	196
болонская союзная	7,8	29	296
мартаделла союзная	8,8	31	304
краснодарская союзная	9,5	27	285
свиная союзная	10,0	30	311
московская союзная	11,8	15	177
куриная чайная союзная	12,5	13	215
отдельная союзная	15,4	22	265

<i>Сосиски:</i>			
советские союзные	9,4	30	300
молочные союзные	9,3	31	309
детские союзные	12,0	18	249
свиные союзные	10,0	30	311
школьные союзные	9,6	30	303
армянские союзные	10,0	24	256
любительские союзные	8,2	34	331
сливочные союзные	13,9	17	212
еврейские союзные	10,3	28	309
русские союзные	10,3	26	263
говяжьи союзные	12,3	18	200
донские	9,0	5	99
тульские	9,3	4	97
восточные	9,8	6	104
<i>Сардельки:</i>			
свиные союзные	8,2	38	369
шпикачки союзные	9,5	32	301
говяжьи союзные	12,8	12	153
киевские союзные	10,4	24	265
столовые союзные	11,0	20	220
сардельки первого сорта союзные	11,8	17	200
оболонские союзные	12,0	14	174

ДКПШ 15.13.12.151

УКНД 67.120

ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ

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

Зареєстровано 12.08.2005
В книзі обліку за № 100/009152/02

ПРИНЯТО



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

**Изменение №2
к ТУ У 15.1-31799640-006-2004
Колбасы вареные, сосиски и сардельки**

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 25 заменить листом 25 в новой редакции.

Лист 39 заменить листом 39 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

В книзі обліку за №

100/009152/01

СОГЛАСОВАНО

Главный государственный
санитарный врач
Харьковской области

И.С. Кратенко

"23" 05 2005 г *

nos. 03. 02-06/22205



ПРИНЯТО

Директор ООО «Арракес»

А.В. Морозов

2005 г



**Изменение №1
к ТУ У 15.1-31799640-006-2004
Колбасы вареные, сосиски и сардельки**

Дата введения: с "14" 06 2005г

Разработано:

Инженер-технолог

О.А. Пономаренко

"20" 06 2005 г

Инженер-технолог

Е.В. Суворова

"20" 06 2005 г

СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

Титульный лист

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

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

Лист 21

П. 1.3.3 из текста исключить слова «и мышьяка»

Листы 24, 25, 26, 27 заменить листами 24, 25, 26, 27 в новой редакции.

Листы 29, 30 заменить листами 29, 30 в новой редакции.

Листы 32, 33, 34, 35 заменить листами 32, 33, 34, 35 в новой редакции,
дополнить листом 35а.

Листы 38, 39, 40 заменить листами 38, 39, 40 в новой редакции.