

ДКПП 15.13.12.151

Группа 67.120

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач
Харьковской области


И.С. Кратенко
"28" 12 2002 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО "Арракес"


А.В. Морозов
"4" 01 2002 г

Вироби ковбасні варені
Изделия колбасные вареные
Технические условия

ТУУ 15.1-31799640-001-2002
(Вводятся впервые)

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

Разработано:

Инженер-технолог
 О.А. Пономаренко
"2" 01 2002 г

Инженер-технолог
 Е.В. Суворова
"2" 01 2002 г



СОДЕРЖАНИЕ

Вводная часть	
1. Технические требования	3
2. Требования безопасности и охраны окружающей природной среды	28
3. Правила приемки	29
4. Методы контроля	30
5. Транспортирование и хранение	31
6. Гарантии изготовителя	33
<i>Приложение А. Перечень нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях</i>	34
<i>Приложение Б. Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта</i>	39
<i>Приложение В. Лист регистрации изменений технических условий</i>	41

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные, 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 столичная добра по ТУУ 15.1-31799640-001-2002 ».

Технические условия пригодны для целей сертификации продукции.

1. Технические требования

1.1 Изделия колбасные вареные должны соответствовать требованиям настоящих технических условий и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.2 Ассортимент.

В зависимости от применяемого сырья, рецептур и технологии, изделия колбасные вареные изготавливают следующих групп, сортов и наименований:

вареные колбасы высшего сорта:

телячья добра;

детская колбаса «Артемка»;

детская колбаса «Егорка»;

детская колбаса «Ладушка»;

детская колбаса «Данька»;

колбасы вареные первого сорта:

столичная добра;
русановская добра;
докторская добра;
молочная добра;
останкинская добра;
любительская добра;
сливочная добра;
салями «Столичная»;
салями «Пицца»;
салями «Пикантная»;
салями «Киевская»;
салями «Московская»;

колбасы вареные второго сорта:

сорочинская;
восточная;
казанская;
гуцульская;
власовская;
охотничья;
полевая;
крестьянская;
лебединская;
зареченская;

сосиски высшего сорта:

детские с сыром диваром;
детские диваром;

сосиски первого сорта:

молочные диваром;
любительские диваром;

докторские диваром;
русановские диваром;
останкинские диваром;
миргородские;
березовские;

сардельки высшего сорта:

сливочные диваром;
шпикачки с сыром диваром;

сардельки первого сорта:

шпикачки диваром;
говяжьи с сыром диваром;
бородинские диваром;
рыбацкие;
селянские;
луговые;

хлеб мясной высшего сорта:

лионский экстра;
любительский экстра;
столичный диваром;
телячий диваром;
с сыром селянский;
с сыром рокфор;

хлеб мясной первого сорта:

венский диваром;
пикантный диваром;
с сыром диваром;

1.3 Характеристики

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

Таблица 1.

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас		
	останкинская добра	докторская добра	молочная добра
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		
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	7,6	7,6	7,6
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/.

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас		
	столичная добра	русановская добра	любительская добра
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.	кусочки говядины размером сторон от 16 до 25 мм	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 4 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	
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	7,6	7,6	7,9
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/.

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас	
	сливочная добра	телячья добра
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 4 мм, кусочки говядины размером сторон не более 8 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 череве открученные кольца с внутренним диаметром не более 25 см	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 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	7,6	7,6
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас			
	детская колбаса «Артемка»	детская колбаса «Данька»	детская колбаса «Ладушка»	детская колбаса «Егорка»
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 сыр размером сторон не более 4 мм		мелкоизмельченный сыр 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 череве открученные кольца с внутренним диаметром не более 25 см			
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,0	2,0	2,0	2,0
Массовая доля влаги, %, не более	72,0	72,0	72,0	72,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003	0,003	0,003	0,003
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4	0,4
Массовая доля крахмала, %, не более	5,4	5,4	5,4	5,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас		
	салями "Пикантная"	салями "Киевская"	салями "Пицца"
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, сыр кусочками размером сторон не более 4 мм, хлопья паприки	кусочки говядины размером сторон не более 4 мм, сердце кусочками размером сторон не более 6 мм	Мелкоизмельченный шпик размером сторон до 4 мм, сыр, колбасу, ветчину кусочками размером сторон не более 6 мм, грибы измельченные ломтиками, хлопья паприки
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.		
Форма, размер	Батоны прямые длиной до 50 см		
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	6,1	6,1	6,1
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас	
	салями "Столичная"	салями "Московская"
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	
	мелкоизмельченную говядину и шпик, размером сторон не более 3 мм	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 4 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.	
Форма, размер	Батоны прямые длиной до 50 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	6,1	6,1
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/.

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас		
	сорочинская	восточная	казанская
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 слегка изогнутые длиной до 50 см, в череве – открученные кольца с внутренним диаметром не более 25 см.		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля 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	14,0	9,0	14,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/.

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас		
	гуцульская	власовская	охотничья
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 слегка изогнутые длиной до 50 см, в череве – открученные кольца с внутренним диаметром не более 25 см.		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0
Массовая доля 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	11,0	14,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 1 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для вареных колбас			
	лебедин- ская	заречен- ская	полевая	крестьян- ская
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, в меру соленый, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха.			
Форма, размер	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной до 50 см, в череве – открученные кольца с внутренним диаметром не более 25 см			
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	75,0	75,0	75,0	75,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4	0,4
Массовая доля крахмала, %, не более	11,0	14,0	14,0	13,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика и норма для сосисок		
	любительские диваром	молочные диваром	детские с сыром 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 и содержит:		
	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 3 мм		мелкоизмельченный сыр размером сторон не более 4 мм
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		от 6 до 10 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
Массовая доля крахмала, %, не более	8,6	8,6	5,2
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 2 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для сосисок		
	докторские диваром	останкинские диваром	русановские 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 и содержит:		
			мелкоизмельченную говядину размером сторон не более 3 мм
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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Массовая доля крахмала, %, не более	8,0	8,3	8,6
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 2 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для сосисок		
	миргородские	березовские	детские 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		от 6 до 10 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
Массовая доля крахмала, %, не более	14,0	14,0	6,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 3

Наименование показателей	Характеристика и норма для сарделек	
	говяжьи с сыром диваром	бородинские 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 и содержит	
	мелкоизмельченный сыр размером сторон не более 4 мм	
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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4
Массовая доля крахмала, %, не более	8,4	8,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Таблица 3 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для сарделек		
	сливочные диваром	шпикачки диваром	шпикачки с сыром 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 и содержит:		
		мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 4 мм	кусочки сыра размером сторон не более 4 мм
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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Массовая доля крахмала, %, не более	8,4	8,4	8,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 3 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для сарделек		
	рыбацкие	селянские	луговые
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 ₂ O ₅), %, не более	0,4	0,4	0,4
Массовая доля крахмала, %, не более	13,0	11,0	14,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 4

Наименование показателей	Характеристика и норма для мясных хлебов		
	венский диваром	телячий диваром	столичный диваром
Внешний вид	Хлебы с чистой, гладкой, равномерно обжаренной поверхностью с отметкой В Т С Допускается декоративная обсыпка поверхности хлебов		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан и содержит		
		кусочки мелко-измельченной говядины размером сторон не более 4 мм, кусочки сердца размером сторон 6-8 мм	кусочки мелко-измельченного шпика размером сторон не более 4 мм, кусочки говядины размером сторон 6-8 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Прямоугольная, трапециевидная		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	72,0	72,0	72,0
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	7,7	7,6	7,6
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 4 /продолжение/

Наименование показателей	Характеристика и норма для мясных хлебов		
	лионский экстра	пикантный диваром	любительский экстра
Внешний вид	Хлебы с чистой, гладкой, равномерно обжаренной поверхностью с отметкой Л П ЛЭ Допускается декоративная обсыпка поверхности хлебов		
Консистенция	У п р у г а я		
Вид фарша на разрезе	Розового или светло-розового цвета однородный фарш, равномерно перемешан и содержит:		
	кусочки свинины размером сторон 16-25 мм	хлопья паприки	мелкоизмельченный шпик размером сторон не более 4 мм
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма, размер	Прямоугольная, трапециевидная		
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2	2,2
Массовая доля влаги, %, не более	72,0	72,0	72,0
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	7,9	7,6	7,6
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

1.3.2 По микробиологическим показателям изделия колбасные вареные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5

Таблица 5

<i>Наименование показателя</i>	<i>Характеристика и норма</i>	
	для вареной колбасы, сосисок, сарделек, мясных хлебов	для детской колбасы, сосисок детских
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^3$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 1 г продукта	Не допускаются	Не допускаются
Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускаются в 0,01г продукта	Не допускаются в 0,1г продукта
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25г продукта	Не допускаются	Не допускаются
Каогулазоположительный стафилококк		Не допускается в 1г продукта

1.3.3 Содержание токсичных элементов в изделиях колбасных вареных не должно превышать допустимых уровней, установленных «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» № 5061 и указанных в таблице 6.

Таблица 6

<i>Наименование показателя</i>	<i>Допустимые уровни, мг/кг, не более</i>	
	для вареной колбасы, сосисок, сарделек, мясных хлебов	для детской колбасы, сосисок детских
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 изделиях колбасных вареных не должно превышать допустимых уровней установленных МБТ и СН №5061 п. 1.2, пестицидов – ДСанПиН №8.8.1.2.3.4-000, радионуклидов – предусмотренных ДР. п. 5

1.3.5 Изделия колбасные вареные 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. Маркировка мясных хлебов осуществляется в виде печатных обозначений на бандероли, накладываемой на салфетку, или печатных обозначений на салфетке, в которую заворачивают мясные хлеба.

2. Концы батонов вареных колбас, сосисок и сарделек перевязывают шпагатом, 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 колбасных вареных изделий 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 изделий колбасных вареных применяют следующее сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779 и в парном состоянии;
- говядину жилованную высшего сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%;
- говядину жилованную первого сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;
- говядину жилованную второго сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;
- свинину по ГОСТ 7724;
- свинину жилованную полужирную– мышечная ткань с массовой долей жировой ткани от 30 до 50%;
- свинину жилованную жирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани от 50 до 85%;
- телятину по ГОСТ 16867;
- телятину жилованную односортную;
- блоки из жилованного мяса (говядина, свинина) замороженные по действующей НД;
- жир-сырец говяжий, свиной по действующей НД;
- шпик боковой, хребтовый колбасный по ТУ У 46.38.029;
- субпродукты мясные обработанные (сердце, мясная обрезь и диафрагма говяжьей и свиные, легкие говяжьей и свиные, рубец и вымя говяжье) по ТУ У 46.38.066;
- ветчину говяжью по действующей НД;
- ветчину свиную по ГОСТ 18255, ГОСТ 18256 или по другой действующей НД;
- колбасу салями варено-копченую по действующей НД;

- грибы консервированные, отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- хлопья паприки сладкой красной, отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- масло коровье по ГОСТ 37;
- лук репчатый свежий по ДСТУ 3234;
- 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;
- сливки из коровьего молока по действующей НД;
- сыр плавленый по действующей НД;
- сыры сычужные твердые по ГОСТ 7616, ДСТУ 1799.ГОСТ 11041;
- маргарин по ГОСТ 240 и по другой действующей НД;
- масло кукурузное рафинированное по ГОСТ 8808;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- жилки говяжьи и свиные от обвалки и жиловки мяса говядины, свинины и субпродуктов;
- шкурку птицы от обвалки тушек и окорочков птицы;
- шкурку свиную с содержанием жира не более 5% от обвалки свинины в шкуре;
- фарши колбасные по ТУ У 15.1-32440193-009;
- смеси пряностей натуральные 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;
- декоративную смесь специй отечественного и импортного производ-

ства, разрешенную к применению Минздравом Украины;

- белковые и жировые эмульсии по технологической инструкции к данным техническим условиям;
- мясо птицы механической обвалки по действующей НД;
- мясную массу свиную или говяжью по действующей НД;
- натрий азотистокислый по ГОСТ 4197 и другой действующей НД;
- муку пшеничную не ниже первого сорта по ГСТУ 46.004;
- муку ячневую текстурированную по действующей НД и импортного производства, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- 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, разрешенный к применению Минздравом Украины;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- соль пищевую по ДСТУ 3583;
- сахар-песок по ДСТУ 2316;
- кислоту аскорбиновую пищевую по действующей НД;
- аскорбинат натрия по действующей НД;
- фосфаты пищевые по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- воду питьевую по ГОСТ 2874;
- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
- размягчитель коллагена «Ультра-комби коллаген» по ТУ У 15.8-32440193-010;
- наполнители пищевые комплексные для колбасных изделий по ТУ У 15.8-32440193-011;

- кишки говяжьи по ТУ 10.02.01.148;
- кишки свиные по ТУ 10.02.01.147;
- кишки бараньи по ТУ 10.02.01.149;
- оболочки искусственные целлюлозные по действующей НД;
- оболочки искусственные белковые для вареных колбас, сосисок и сарделек по ТУ У 00418604.007 и по другой действующей НД, и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- оболочки искусственные полиамидные «Луга-Бар», «Луга-Лайт» для вареных колбас, сосисок и сарделек, оболочки полиамидные многослойные «Луга-Фреш»-5 для вареных колбас по ТУ У 30231178.001, оболочки 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 и оболочки искусственные полиамидные термоусадочные по действующей НД и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пленки прозрачные газонепроницаемые и пакеты из пленок отечественного и импортного производства, разрешенные к применению Минздравом Украины;
- пленки 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, разрешенную к применению Минздравом Украины;
- чековую ленту с термоклеющимся слоем по действующей НД;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- сырье древесное для копчения продуктов (опилки), кроме пород хвойных деревьев, по действующей НД.

Примечание:

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

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

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

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

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

1.5 Упаковка

1.5.1 Вареные колбасные изделия 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, 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, тару накрывают оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

1.5.3 В каждую единицу тары упаковывают вареные колбасные изделия одного наименования. Допускается упаковывание нескольких наименований продукции по согласованию с потребителем.

1.5.4 Мясные хлеба упаковывают в ящик не более чем в два ряда. Перед упаковыванием мясные хлеба заворачивают в салфетки из маркированного целлофана, пергаменты, подпергаменты, или в не маркированные салфетки с ярлыком или самоклеющейся бандеролью.

1.5.5 Допускается выпускать вареные колбасные изделия, упакованные под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые, термоусадочные пленки или в пакеты из этих пленок, разрешенные к применению Минздравом Украины:

- вареные колбасы, хлеба мясные:

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 400 г;

порционной нарезки (целым куском для колбасы 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 (без снятия оболочки) любой массы нетто.

1.5.6 Допускаются отклонения массы нетто в меньшую сторону:

вареные колбасы, хлеба мясные:

- сервировочной и порционной нарезки массой нетто: 100, 150 г – 4,5 г, 200, 250, 300 – 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%;

фасованные сосиски, сардельки любой массы нетто до 500 г – 3%, более 500 г – 1,5 %.

Отклонения массы нетто в большую сторону не ограничиваются.

1.5.7 Фасованные колбасные изделия должны быть упакованы в транспортную тару, указанную в пункте 1.5.1.

1.6 Маркировка

1.6.1 Маркированная оболочка вареных колбас, салфетка для мясных хлебов, или бандероль накладываемая на оболочку колбас и мясных хлебов 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.

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 колбасных изделий 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 среды

2.1 При производстве вареных колбасных изделий должны соблюдаться требования техники безопасности, установленные ГОСТ 12.3.002, ГОСТ 12.2.003.

2.2 Воздух рабочей зоны должен контролироваться в соответствии с ГОСТ 12.1.005.

2.3 Сточные воды при производстве вареных колбасных изделий 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 должен осуществляться в соответствии с ГОСТ 17.2.3.02 и ДСП 201.

2.5 Охрана почвы от загрязнений бытовыми и промышленными отходами должна осуществляться в соответствии с требованиями СанПиН 42-128-4690.

3 Правила приемки

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

3.2 Каждая партия вареных колбасных изделий должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукции.

3.3 Для проверки качества вареных колбасных изделий 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 «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки» 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, 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 30.178 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 Нитрозамины определяют в соответствии с МУК 4.4.1.011 «Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Методические указания по методам контроля».

4.9 Содержание радионуклидов, гормональных препаратов в вареных колбасных изделиях определяют в соответствии с методиками, утвержденными Минздравом Украины.

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

4.11 Размеры длины, вязки и диаметра батонов, свободных концов оболочки и шпагата или ниток, размер кусочков компонентов на разрезе колбасных изделий, размер светлых пятен на оболочке 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 НД и весах 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 вареных колбасных изделий 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 колбасные изделия 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 годности к употреблению, с момента окончания технологического процесса указаны в таблице:

<i>Наименование продукта, вид оболочки, способ упаковки</i>	<i>Срок годности к употреблению, при температуре от 0 до 6⁰С не более</i>
<p><i>Колбасы вареные:</i> в натуральных, искусственных белковых, целлюлозных оболочках в искусственных полиамидных оболочках в искусственных полиамидных термоусадочных оболочках <i>Мясные хлеба</i> <i>Сосиски, сардельки:</i> в натуральных, искусственных белковых, целлюлозных оболочках в искусственных полиамидных оболочках в искусственных полиамидных термоусадочных оболочках</p>	<p>3 суток 10 суток 14 суток 3 суток 3 суток 8 суток 14 суток</p>
<p><i>Колбасы вареные, мясные хлеба</i> упакованные под вакуумом в газонепроницаемые пленки: сервировочной нарезки порционной нарезки целыми батонами</p>	<p>6 суток 8 суток 10 суток</p>
<p><i>Колбасы вареные, мясные хлеба</i> упакованные под вакуумом в газонепроницаемые термоусадочные пленки: порционной нарезки целыми батонами</p>	<p>12 суток 15 суток</p>
<p><i>Сосиски, сардельки</i> упакованные под вакуумом в газонепроницаемые термоусадочные пленки</p>	<p>14 суток</p>

5.2.3 Сроки пригодности к употреблению колбасных изделий вареных в полиамидных оболочках указанных в таблице (кроме детской колбасы и сосисок детских), 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: <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> – 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 колбасных изделий до температуры в центре продукта от 0 до 15⁰С.

6 Гарантии изготовителя

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

6.2 Гарантийный срок пригодности к употреблению вареных колбасных изделий 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 1434-92	Сири плавлені (український асортимент). Технічні умови.
ДСТУ 1799-83	Сири сичужні тверді (український асортимент). Загальні технічні умови.
ДСТУ 2316-93	Цукор-пісок. Технічні умови.
ДСТУ 2661-94	Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови.
ДСТУ 3234-95	Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови.
ДСТУ 3583-97	Сіль харчова. Загальні технічні умови.
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 37-91	Масло коровье. Технические условия.
ГОСТ 240-85	Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ 427-75	Линейки измерительные металлические. Технические условия.
ГОСТ 779-55	Мясо – говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.
ГОСТ 1129-93	Масло подсолнечное. Технические условия.
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия.
ГОСТ 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 7616-85	Сыры сычужные твердые. Технические условия.
ГОСТ 7697-82	Крахмал кукурузный. Технические условия.
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия.
ГОСТ 7724-77	Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия.
ГОСТ 8808-91	Масло кукурузное. 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 11041-88	Сыр российский. Технические условия.
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 консервы. Метод определения содержания крахмала.
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной промышленности. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 14961-91	Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия.
ГОСТ 16867-71	Мясо телятина в 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 18255-85	Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия.
ГОСТ 18256-85	Продукты из свинины копчено-запеченные. 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 10.02.01.148-91	Кишки говяжьи обработанные. Технические условия.
ТУ 10.02.01.147-91	Кишки свиные обработанные. Технические условия.
ТУ 10.02.01.149-91	Кишки бараньи и козы обработанные. Технические условия.
ТУ У 15.1-32440193-009-2004	Фарши колбасные. Технические условия.

ТУ У 15.8-31799640-005-2003	Смеси пряностей натуральные. Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-005-2004	Комплексные пищевые добавки «База». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-006-2004	Комплексные вкусовые добавки «Ультра». Технические условия.
ТУ У 15.8-32440193-007-2004	Комплексные пищевые добавки «Ультракомби». Технические условия.
ТУ У 46.38.029-95	Продукты из шпика свиного. Технические условия.
ТУ У 46.38.066-2000	Субпродукты м'ясні оброблені. Технічні умови.
ТУ У 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 багат шарова „Пентафлекс”. Технічні умови.
ТУ У 302301178.001-98	Оболонки ковбасні. Технічні умови.
ДСанПиН №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.
МБТ и СН №5061-89	Медико-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.
ДР-97	Допустимі рівні вмісту ^{137}Cs і ^{90}Sr в продуктах харчування та питній воді.
МУ № 4082-86	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии.

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.
МУК 4.4.1.011-93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и методические указания по методам контроля.
СанПиН 42-128-4690-88	Охрана почвы от загрязнений бытовыми и промышленными отходами.
СанПиН 4630-88	Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнений.
ДСП 201-97	Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених міст від забруднення хімічними і біологічними речовинами.
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>
Колбасы:			
столичная добра	11	20	292
докторская добра	12	15	190
останкинская добра	10	25	254
молочная добра	11	20	233
любительская добра	10	27	274
русановская добра	11	20	213
сливочная добра	13	15	200
телячья добра	16	20	173
детская колбаса "Артемка"	15	15	222
детская колбаса "Егорка"	16	17	244
детская колбаса "Ладушка"	16	14	216
детская колбаса "Данька"	18	15	229
салями "Столичная"	13	20	253
салями "Московская"	11	27	299
салями "Пицца"	12	24	287
салями "Пикантная"	16	26	324
салями "Киевская"	12	20	237
сорочинская	12	10	190
восточная	12	8	170
казанская	11	13	193
гуцульская	10	14	225
власовская	13	8	176
охотничья	12	9	192
полевая	12	4	171
крестьянская	11	7	166
лебединская	10	17	250
зареченская	16	11	207

<i>Сосиски:</i>			
любительские диваром	11	15	196
молочные диваром	11	19	241
детские с сыром диваром	18	23	312
детские диваром	13	20	230
докторские диваром	11	17	225
русановские диваром	11	22	237
останкинские диваром	19	22	314
миргородские	12	10	190
березовские	11	13	193
<i>Сардельки:</i>			
сливочные диваром	10	20	206
шпикачки диваром	12	15	212
говяжьи с сыром диваром	16	15	204
бородинские диваром	10	25	275
шпикачки с сыром диваром	13	17	230
рыбацкие	10	14	225
селянские	13	8	176
луговые	12	9	192
<i>Хлеб мясной</i>			
венский диваром	12	26	294
лионский экстра	13	25	287
любительский экстра	10	23	246
пикантный диваром	11	18	215
столичный диваром	10	27	256
телячий диваром	10	15	165
с сыром диваром	13	21	225
с сыром селянский	11	25	287
с сыром рокфор	11	25	281

ДКПП 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 № 100/008384/03

ПРИНЯТО

Директор ООО «Арракес»

Кузькіна
Е.Н. Кузькіна

" 4 " *августа* 2005 г



Изменение №3

к ТУ У 15.1-31799640-001-2002

Изделия колбасные вареные

Дата введения: с "12" 08 2005г

Разработано:

Инженер-технолог

Пономаренко
О.А. Пономаренко

" 1 " *августа* 2005 г

Инженер-технолог

Суворова
Е.В. Суворова

" 1 " *августа* 2005 г

СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

Лист 22 заменить листом 22 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 р.
В книзі обліку за № 100/008384/02

СОГЛАСОВАНО
Главный государственный
санитарный врач
Харьковской области
И.С. Кратенко
"23" 05 2005 г.
№ 05.33.07-04/22206

ПРИНЯТО

Директор ООО «Арракес»
А.В. Морозов
"26" 05 2005 г.

Изменение №2
к ТУ У 15.1-31799640-001-2002
Изделия колбасные вареные

Дата введения: с "14" 06 2005г

Разработано:

Инженер-технолог
О.А. Пономаренко
"20" 05 2005 г

Инженер-технолог
Е.В. Суворова
"20" 05 2005 г

СОДЕРЖАНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ

Титульный лист.

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

Листы 3, 4, 5 заменить листами 3, 4, 5 в новой редакции, дополнить листом 5а.

Ввести листы 10а, 10б, 10в.

Лист 11 заменить листом 11 в новой редакции.

Ввести листы 12а, 14а.

Лист 16

Таблица 4. Вместо слов «пикантный люкс» должно быть «пикантный диваром».

Лист 18

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

Таблица 6, графа третья. Из текста исключить слова «с сыром».

Лист 19

П. 1.3.4 Из текста исключить слово «пестицидов». Текст дополнить словами: «пестицидов – предусмотренных ДСанПиН №8.8.1.2.3.4-000».

Листы 20, 21, 22, 23 заменить листами 20, 21, 22, 23 в новой редакции.

Лист 24

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

Листы 26, 27, 28 заменить листами 26, 27, 28 в новой редакции.

Лист 29

П 3.8 изложить в новой редакции:

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

Лист 30

П. 3.11 исключить.

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

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

Листы 37, 38, 39, 40, 41 заменить листами 37, 38, 39, 40, 41 в новой редакции.

ДКПП 15.13.12.151

СОГЛАСОВАНО:
Главный государственный врач
Харьковской области
И.С. Краченко
« 22 » 08 2003г.



Группа 67.120

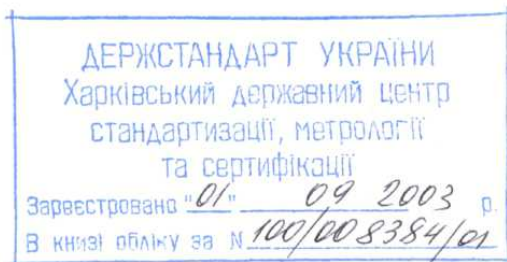
УТВЕРЖДАЮ:

Директор ООО «Арракес»
А.В. Морозов
« 22 » 08 2003г.



**Извещение № 1 об изменении
к ТУУ 15.1-31799640-001-2002
Изделия колбасные вареные
Технические условия**

Вводятся в действие с 01.09.2003
Без ограничения срока действия



Разработано:
Инженер-технолог
О.А. Пономаренко
« 18 » 08 2003г.

Инженер-технолог
Е.В. Суворова
« 18 » 08 2003г.

Содержание изменений

Пункт 1.4.1 дополнить сырьем:

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

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

«места изготовления»

Пункты 1.6Л, 1.6.4 четвертый абзац дополнить словами

«с указанием применяемых пищевых добавок и генетически модифицированного сырья»

Пункт 4.8 изложить в новой редакции:

«Нитрозамины определяют в соответствии с методиками Минздрава Украины».

Пункт 4.11 изложить в новой редакции;

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

Приложение А. Перечень НД дополнить:

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

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

Исключить:

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