



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**ПРОДУКТИ ДЕЛІКАТЕСНІ
З М'ЯСА ПОРОСЯТ І ТЕЛЯТ**

Технічні

умови ДСТУ

4431:2005

Видання офіційне

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса Української академії аграрних наук (УААН), Національна асоціація виробників м'яса та м'ясопродуктів України «Укрм'ясо»

РОЗРОБНИКИ: **Г. Єресько**, д-р техн. наук; **Н. Зікрень**; **Л. Сташко**; **Н. Левитська** (керівник розробки); **Г. Окольніча**; **А. Плотницька**; **В. Попов**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 15 липня 2005 р. № 175

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

Право власності на цей документ належить державі.

Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.

Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України
Держспоживстандарт України, 2006

ЗМІСТ

с

1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять.....	3
4 Класифікація.....	4
5 Технічні вимоги	4
5.1 Основні показники і характеристики.....	4
5.2 Вимоги до сировини та матеріалів	6
6 Вимоги щодо безпеки	7
7 Вимоги щодо охорони довкілля	7
8 Маркування	7
9 Пакування	8
10 Правила транспортування та зберігання	9
10.1 Правила транспортування	9
10.2 Правила зберігання	10
11 Методи контролювання	10
12 Правила приймання	11
13 Гарантії виробника	11
Додаток А Код продукції	11
Додаток Б Харчова та енергетична цінність 100 г продукту	12
Додаток В Бібліографія	12

67.120.10

до ДСТУ 4431:2005 Продукти делікатесні з м'яса поросят і телят. Технічні умови

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
Стор. 1	Чинний від 2006-07-01	Чинний від 2006-10-01

(ІПС № 7-2006)

до ДСТУ 4431:2005 Продукти делікатесні з м'яса поросят і телят. Технічні умови

Місце
поправки

Надрукова
но

Повинно
бути

Стор. 1

Чинний від 2006-10-01

Чинний від 2007-01-01

(ІПС № 9-2006)

ПРОДУКТИ ДЕЛІКАТЕСНІ З М'ЯСА ПОРОСЯТ І ТЕЛЯТ

Технічні умови

ПРОДУКТИ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА ПОРОСЯТ И ТЕЛЯТ

Технические условия

Чинний від 2006-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на делікатесні продукти з м'яса поросят і телят (далі за текстом — продукти делікатесні), що призначені для безпосереднього вживання в їжу.

1.2 Вимоги щодо безпечності делікатесних продуктів викладені в 5.1.4 — 5.1.7 та розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2316-93 (ГОСТ 21-94) Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок ЕАМ на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3233-96 Часник свіжий. Технічні умови

ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови

ДСТУ 3583-97 (ГОСТ 13830-97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 4285:2004 Кишки. Загальні технічні умови

ДСТУ 4424:2005 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови

ДСТУ ІЗО 1841-1:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 1. Метод Волхарда

ДСТУ ІЗО 1841-2:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 2. Потенціометричний метод

ДСТУ ІЗО 6888-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахування коагулазопозитивних стафілококів (*Ziariyuosossiz aigeiz* та інших видів). Частина 1. Метод з використанням агарового середовища Беард-Паркера

ДСТУ ІЗО 6888-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахування коагулазопозитивних стафілококів (*Ziariyuosossiz aigeiz* та інших видів). Частина 2. Метод з використанням фібриногену плазми крові кролика для агарового середовища

ДСТУ ІЗО 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Исиегія топосуіодепез*. Частина 1. Метод виявлення

ДСТУ ІЗО 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Исиегія топосуіодепез*. Частина 2. Метод підрахування

ДСТУ ЕМ 12014-3-2003 Продукти харчові. Визначання вмісту нітрату і (або) нітриту. Частина 3. Спектрометричне визначання нітрату та нітриту в м'ясних продуктах після ферментативного відновлювання нітрату до нітриту

ДСТУ ЕМУ 12014-4-2003 Продукти харчові. Визначання вмісту нітрату і (або) нітриту. Частина 4. Метод іонообмінної хроматографії (ІХ) для визначання вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах

ДСТУ ЕИ 12824-3:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Zalmonella*

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3.002-75 ССТБ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлювання допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контроль за якістю)

ГОСТ 4197-74 Натрий азотистокислый. Технические условия (Натрій азотистокислий. Технічні умови)

ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия (Нитки швацькі бавовняні та синтетичні. Технічні умови)

ГОСТ 7724-77 Мясо. Свирина в тушах и полутушах. Технические условия (М'ясо. Свирина в тушах і півтушах. Технічні умови)

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 8558.1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита (Продукти м'ясні. Методи визначання нітриту)

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб (Ковбасні вироби та продукти зі свинини, баранини, яловичини і м'яса інших видів забійних тварин і птахів. Правила приймання і методи відбирання проб)

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины. Метод определения хлористого натрия (Ковбасні вироби та продукти зі свинини, баранини, яловичини. Метод визначання хлориду натрію)

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа (Вироби ковбасні та продукти з м'яса. Методи бактеріологічного аналізування)

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки (Продукти м'ясні. Загальні умови проведення органолептичного оцінювання)

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества *Zіарііуіоссоісіз аігеісіз* (Продукти харчові. Метод виявлення та визначання кількості *Zіарііуіоссоісіз аігеісіз*)

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия (Нитки лляні і лляні з хімічними волокнами. Технічні умови)

ГОСТ 16867-71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия (М'ясо-телятина в тушах і півтушах. Технічні умови)

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)

ГОСТ 24297-94 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия (Жири тваринні топлені харчові. Технічні умови)

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи визначання ртуті)

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукты харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукты харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукты харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукты харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукты харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний (Термометри рідинні скляні. Загальні технічні вимоги. Методи випробовувань)

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Прянощі. Перець чорний та білий. Технічні умови)

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості сульфитредукувальних клостридій)

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукты харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30518-97 (ISO 4831-78, ISO 4832-78) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті і які установлені в ДСТУ 4424, та визначення позначених ними понять:

3.1 делікатесні продукти

Вишукані продукти із м'яса поросят і телят з додаванням смакових наповнювачів, прянощів, тощо

3.2 рулет

Виріб з м'ясної сировини циліндричної форми, щільно перев'язаний шпагатом чи нитками або виготовлений у формі, у вареному, запеченому, копченому, сирокопченому, сиров'яленому, копчено-запеченому або копчено-вареному вигляді

3.3 окіст

Виріб, виготовлений із тазостегнової або лопаткової частини свинячої чи яловичої туші або півтуші у вареному, запеченому, копченому, сирокопченому, сиров'яленому, копчено-запеченому або копчено-вареному вигляді

3.4 ковбасний фарш

Суміш подрібненої м'ясної сировини зі спеціями, прянощами та іншими складниками.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від технології виробництва, виду та складу м'ясної сировини випускають такі делікатесні продукти:

- рулет із м'яса поросят копчено-варений;
- рулет із м'яса поросят фарширований копчено-варений;
- окіст телячий запечений;
- окіст телячий у салі копчено-варений.

4.2 Код ДКПП, згідно з ДК 016 [1], наведено у додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Продукти делікатесні повинні відповідати вимогам цього стандарту та їх виробляють згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням «Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» [2], «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности» [3] та «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» [4], затверджених у встановленому порядку

5.1.2 За органолептичними показниками делікатесні продукти повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва	Характеристика і норма			Метод контролювання
	рулет із м'яса поросят		окіст телячий	
	копчено-	фарширований копчено-варений	у салі копчено-запечений	
Зовнішній	Поверхня чиста, суха, неушкодженг			Згідно з ГОСТ 9959
	Щільно згорнуті шкіркою назовні, перев'язані шпагатом з обох сторін уздовж і кожні 20—30 мм впоперек, з петлею для підвішування	із залишком відрізка шпагату на нижньому кінці батона	В оболонці, перев'язаний шпагатом з обох сторін уздовж і посередині впоперек, з петлею	
Форма	Циліндрична		Овальна, підпрасована	Згідно з 11.2
Консистенція	Пружна			Згідно з
Вигляд на розрізі	Рівномірно забарвлена м'язова		М'язова тканина	ГОСТ 9959
	тканина світло-рожевого кольору, без сірих плям, колір жиру (сала) білий або з світло-рожевим відтінком		світло-сірого або світло-рожевого кольору	
	в центрі — рівномірно перемішаний фарш рожевого або світло-рожевого кольору	шар сала товщиною не більшою ніж 4 мм		

Назва	Характеристика і норма				Метод	
	рулет із м'яса поросят		окіст телячий			
	копчено-	фарширований	у салі копчено-	запечений		
і Запах і смак	Ві сма*	вражений запах	копчення, солонуватий, без сторонніх присмаку та запаху	с	Запах і смак характерні для запеченої телятини, без стороннього присмаку	Згідно з ГОСТ
Примітка. Вільні кінці оболонки і шпагату не повинні бути більші ніж 20 мм, а за наявності товарної відмітки вільний кінець шпагату не повинен бути більший ніж 70 мм.						

5.1.3 За фізико-хімічними показниками продукти делікатесні повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Характеристика і норма				Метод контролювання
	рулет із м'яса поросят		окіст телячий		
	копчено-варений	фарширований копчено-варений	у салі - варений	запечений	
Масова частка кухонної солі, %, не більша ніж	3,0				Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ 130 1841-1,
Масова частка нітриту натрію, %, не більша ніж	0,003		Не нормовано		Згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ЕМУ 12014-3, ДСТУ ЕМУ 12014-4
Температура в товщі продукту під час	Від 0 до 8				Згідно з 11.4
Маса одиниці готового продукту, не менша ніж, кг	0,4	0,6	0,3	1,0	Згідно з 11.5
Примітка. В теплий період року (травень — вересень) дозволено збільшувати масову частку солі на 0,5 %.					

5.1.4 За мікробіологічними показниками продукти делікатесні повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАМ), КУО в 1 г продукту, не більше ніж — для сервірувального нарізання	1-Ю ³ 2,5-10 ³	Згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП), в 1,0 г продукту Сульфитредуковальні клостридії: — в 1,0 г продукту — в 0,1 г продукту упакованого під вакуумом	Не дозволено Не дозволено Не дозволено	
<i>Зіаріїуіососсізі аігеізі</i> в 1,0 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 10444.2 або ДСТУ ІЗО 6888-1, ДСТУ ІЗО 6888-2
<i>і. Мопосуіоделезі</i> в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ 15011290-1 та ДСТУ ІЗО 11290-2
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з 12.6 або ДСТУ ЕМ 12824-3

5.1.5 Вміст токсичних елементів у продуктах делікатесних не повинен перевищувати рівнів, передбачених МБТ № 5061 [5] та наведених у таблиці 4.

Таблиця 4 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

У міліграмах на кілограм продукту

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні	Метод контролювання
Свинець	0,50	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 26933
Ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	5,00	Згідно з ГОСТ 26931
Цинк	70,00	Згідно з ГОСТ 26934
Миш'як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930

5.1.6 Вміст афлатоксину В-, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів у продуктах делікатесних не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ № 5061 [5] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

5.1.7 Вміст радіонуклідів у продуктах делікатесних не повинен перевищувати норм, встановлених ДР [7]: ¹³⁷Сз — 200 Бк/кг; ⁹⁰Зг — 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва делікатесних продуктів використовують такі сировину та матеріали:

- свинину п'ятої категорії (м'ясо поросят) — згідно з ГОСТ 7724, в охолодженному стані;
- м'ясо поросят у шкурі, без кісток — для рулетів із м'яса поросят;
- телятину першої категорії — згідно з ГОСТ 16867, в охолодженному стані від тварин віком від 1,5 міс. до 3 міс;
- тазостегнову частину — для окістів телячих;
- фарш ковбасний (докторської, молочної, останкінської або кальміуської ковбаси), згідно з чинними нормативними документами;
- сало ковбасне бокове — згідно з чинними нормативними документами;
- жир тваринний топлений (яловичий, свинячий) — згідно з ГОСТ 25292;

- сіль кухонну виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту — згідно з ДСТУ 3583;
- цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316;
- натрій азотистокислий (нітрит натрію) — згідно з ГОСТ 4197, або особливо чистий ОСЧ 7—3 — згідно з чинними нормативними документами;
- аскорбінат натрію — згідно з чинними нормативними документами або аналогічний закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- часник свіжий — згідно з ДСТУ 3233;
- перець чорний або білий — згідно з ГОСТ 29050;
- воду питну — згідно з ГОСТ 2874;
- сечові мішури та синюги яловичі — згідно з ДСТУ 4285;
- плівку целюлозну (целофан) — згідно з ГОСТ 7730;
- шпагат з луб'яних волокон (0,84; 1,00 ктекс) і шпагат віскозний (0,84; 1,00 ктекс) — згідно з ГОСТ 17308;
- нитки лляні згідно з ГОСТ 14961 і нитки швацькі — згідно з ГОСТ 6309.

5.2.2 Не дозволено виробляти делікатесні продукти із м'яса, яке помітно змінило колір на поверхні; сала — з ознаками пожовтіння та осалювання.

5.2.3 У сировині, яку використовують для виробництва продуктів делікатесних, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁₈ нітрозамінів, гормональних препаратів, антибіотиків та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, встановлених МБТ № 5061 [5] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

5.2.4 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДР [7].

5.2.5 Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документами, що підтверджують її відповідність нормативним документам. Кожну партію сировини тваринного походження супроводжують відповідними ветеринарними документами.

5.2.6 Для визначання відповідності якості сировини та матеріалів проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва делікатесних продуктів слід дотримуватись вимог щодо безпеки, встановлених ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [3] та № 123-5/990-11 [4].

6.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.4 Пожежна безпека — згідно з ГОСТ 12.1.004.

6.5 Контролюють виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення згідно з ДСН 3.3.6.037 [8] та ДСН 3.3.6.042 [9].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води потрібно піддавати очищенню і вони повинні відповідати СанПіН 4630 [10].

7.2 Охороняють ґрунти від забруднювання побутовими і промисловими відходами відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [11].

7.3 Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП201 [12].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знака «Вантаж, що швидко псується» і зазначанням маси тари.

8.2 Можна не наносити транспортне маркування на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації, у разі обов'язкової наявності етикетки з реквізитами, зазначеними у 8.3

8.3 Маркування наносять на одну із торцевих сторін тари за допомогою штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання, з зазначанням такої інформації:

- назва та адреса підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності) та місце виготовлення;
- назва та склад продукту відповідно до рецептури;
- кінцевий термін реалізації або дата виготовлення та термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- маса нетто, бруто;
- маса однієї паковальної одиниці та кількості паковальних одиниць (для фасованої продукції);
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (додаток Б);
- позначення цього стандарту.

8.4 Етикетку з позначками відповідно до 8.3 вкладають у транспортну тару.

8.5 На кожній коробці або паковальній одиниці розфасованих продуктів делікатесних потрібно нанести такі позначки:

- назва та адреса підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності) та місце виготовлення;
- назва та склад продукту відповідно до рецептури;
- власна назва (за наявності);
- кінцевий термін реалізації або дата виготовлення та термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- маса нетто;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (додаток Б);
- штрих-код ЕАМ згідно з ДСТУ 3147;
- позначення цього стандарту.

8.6 Дозволено наносити маркування безпосередньо на продукти делікатесні за допомогою етикетки, яку вкладають між шарами оболонки, або самоклеючої етикетки, або бандеролі, яку прикріплюють на продукт, із зазначанням:

- назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення;
- назви та складу продукту відповідно до рецептури;
- власної назви (за наявності);
- кінцевого терміну реалізації або дати виготовлення і терміну придатності до споживання;
- умов зберігання;
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту;
- позначення цього стандарту.

8.7 Позначка продуктів делікатесних:

«Рулет із поросят копчено-варений. ДСТУ 4431:2005».

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Продукти делікатесні випускають ваговими або розфасованими.

9.2 Продукти делікатесні фасують під вакуумом у газонепроникні плівкові матеріали та пакети з них, згідно з чинними нормативними документами або інші матеріали, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами:

- цілими виробами масою нетто не більшою ніж 3 кг;
- сервірувальним нарізанням (скибочками) або порційним нарізанням (цілим куском) масою нетто не меншою ніж 100 г.

9.3 Допустимі відхили маси нетто паковальної одиниці делікатесних продуктів нормують згідно з Р 50-056 [13] та наведені у таблиці 5.

Таблиця 5 — Маса нетто та допустимі відхили для паковальної одиниці продуктів делікатесних

Номінальне значення маси продукції в паковальній одиниці, г	Значення границі допустимих відхилів від номінального значення	
	%	г
Від 100 до 200 включ.	4,5	9,0
Понад 200 до 300 »		
» 300 до 500 »	3,0	15,0
» 500 до 1000 »		
» 1000 до 3000 »		

9.4 Дозволено випускати делікатесні продукти упакованими в яскраво оформлені коробки з паковальних матеріалів, згідно з чинними нормативними документами, дозволеними Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

9.5 За потреби можна випускати делікатесні продукти у вигляді подарункових наборів із 2—4 назв цілими виробами або по половині.

9.6 Продукти делікатесні пакують у чисті ящики із картону, у відремонтовану і санітарно-оброблену багатообігову тару (дерев'яну та полімерну), а також у тару-устаткування та спеціалізовані контейнери, згідно з чинними нормативними документами, та інші види тари, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами та забезпечують збереження та якість продукції.

9.7 Багатообігову тару накривають кришкою або пергаментом, підпергаментом, полімерними та іншими матеріалами, дозволеними Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

9.8 В кожному одиницю транспортної тари пакують продукти делікатесні однієї назви. Пакування продуктів делікатесних різних назв дозволено тільки за погодженням із замовником з відповідним зазначанням у маркуванні і супровідних документах.

9.9 Маса бруто продукції в багатообіговій тарі повинна бути не більша ніж 30 кг, маса нетто в ящиках із картону — не більша ніж 20 кг.

9.10 Додаткові вимоги до пакування можна вказувати під час укладання договору або контракту.

9.11 У разі реалізування нецілих продуктів масою не меншою ніж 200 г, зрізані кінці повинні бути обгорнуті серветками із целофану, пергаменту, підпергаменту або іншими видами паковальних матеріалів, дозволених Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами, та перев'язані шпагатом, нитками, резиновою обхапкою або упаковані згідно з 9.2.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ 10.1

Правила транспортування

10.1.1 Продукти делікатесні транспортують всіма видами транспорту в критих транспортних засобах, згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, які чинні на даному виді транспорту.

10.1.2 Транспортування делікатесних продуктів без пакування (навалом) та у відкритих автомашиних не дозволено.

10.2 Правила зберігання

10.2.1 Продукти делікатесні випускають у реалізацію з температурою в товщі продукту від 0 °С до 8 °С.

10.2.2 Продукти делікатесні зберігають за температури від 0 °С до 6 °С і відносної вологості повітря від 75 % до 78 %.

10.2.3 Термін придатності до споживання делікатесних продуктів не більший ніж 72 год.

10.2.4 Термін придатності до споживання делікатесних продуктів, упакованих під вакуумом за температури не вищої 6 °С, не більший ніж:

- нарізаних скибочками (сервірувальне нарізання) — 10 діб;
- цілими кусками (порційне нарізання) — 15 діб;
- цілими виробами — 20 діб.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби, готують до випробовувань згідно з ГОСТ 9792, ГОСТ 26929.

11.2 Визначають органолептичні показники згідно з ГОСТ 9959, форми — візуально.

11.3 Визначають масову частку кухонної солі згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ІЗО 1841-1, ДСТУ ІЗО 1841-2; масову частку нітриту натрію — згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ЕІЧУ 12014-3, ДСТУ ЕМУ 12014-4.

11.4 Температуру в товщі продукту вимірюють скляним рідинним (спиртовим) термометром, згідно з ГОСТ 28498, вмонтованим у металеву оправу, напівпровідниковим вимірником температури або іншими приладами, за допомогою яких визначають температуру, з допустимою похибкою вимірювання ± 1 °С.

11.5 Масу нетто і брутто делікатесних продуктів визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності згідно з ГОСТ 29329, з допустимою похибкою ± 1 є, діапазон вимірювань ваг визначають залежно від вимірюваної маси.

Масу нетто розфасованих делікатесних продуктів визначають на вагах для статичного зважування середнього класу точності, згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіральної поділки, яку визначають залежно від величини контрольного відхилу, та допустимої похибки ± 1 е.

11.6 Визначають мікробіологічні показники (МАФАМ, БГКП, сульфїтредукувальні кластридії) — згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518; *Ziapiiuyococcosiz augeiz* — згідно з ГОСТ 10444.2 або ДСТУ ІЗО 6888-1, ДСТУ ІЗО 6888-2, *Zalmonella* — згідно з ДСТУ ЕІЧ 12824-3, *I.Mopocyлодепез* — згідно з ДСТУ ІЗО 11290-1 або ДСТУ ІЗО 11290-2.

11.7 Визначають масову частку токсичних елементів: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, ртуті — згідно з ГОСТ 26927, міді — згідно з ГОСТ 26931, цинку — згідно з ГОСТ 26934, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930 або згідно з ГОСТ 30178.

11.8 Визначають вміст афлатоксину В₁ відповідно до вимог № 2273 [14].

11.9 Визначають залишкові кількості нітрозамінів відповідно до вимог МУК 4.4.1.011 [15].

11.10 Контролюють вміст гормональних препаратів відповідно до вимог № 3202 [16].

11.11 Контролюють вміст пестицидів відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

11.12 Контролюють вміст радіонуклідів згідно з методиками, затвердженими у встановленому порядку.

11.13 Якість пакування та маркування делікатесних продуктів перевіряють візуально.

11.14 Дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Продукти делікатесні приймають партіями. Правила приймання, визначання партії та об'єм вибірок — згідно з ГОСТ 9792.

12.2 Кожну партію делікатесних продуктів супроводжують документами, які підтверджують їх якість та безпечність.

12.3 Для перевірення якості делікатесних продуктів на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.4 Кожна партія делікатесних продуктів підлягає приймальному контролюванню за органолептичними показниками, формою, товарною відміткою (в'язанням), температурою в товщі виробу, якістю пакування та маркування, масою нетто.

12.5 Періодичному контролюванню підлягають делікатесні продукти за фізико-хімічними показниками: масовою часткою вологи, кухонної солі, нітриту натрію, крохмалю та за мікробіологічними показниками (МАФАМ, БГКП, сульфїтредукувальні клостридії) — не рідше одного разу на 10 діб; а також на вимогу контролівної організації або замовника.

12.6 Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів (зокрема *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* та *Yersinia enterocolitica*) проводять у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методиками і з періодичністю, затвердженими у встановленому порядку.

12.7 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних речовин, афлатоксину В₁, нітрозамінів, пестицидів, гормональних препаратів та радіонуклідів в делікатесних продуктах здійснюють згідно з МР 4.4.4-108 [17].

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність якості делікатесних продуктів вимогам цього стандарту за умови дотримування правил транспортування та зберігання, зазначених у розділі 10.

13.2 Термін придатності до споживання делікатесних продуктів — згідно з вимогами 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК

А

(довідкови

й)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код ДКПП на продукти делікатесні з м'яса поросят та телят

Назва продукції	Код ДКПП
Продукти делікатесні з м'яса поросят і телят	15.13.12

ДОДАТОК Б
(довідковий
)**ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ 100 г ПРОДУКТУ**

Таблиця Б.1 — Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продуктів делікатесних

Назва продуктів делікатесних з м'яса поросят і телят	Білок, г	Жир, г	Енергетична цінність, ккал і
Рулет із м'яса поросят копчено-варений	20,6	3,0	109
Рулет із м'яса поросят фарширований копчено-варений	19,0	6,8	138
Окіст телячий запечений	20,4	2,5	104
Окіст телячий в салі копчено-варений	16,6	20,6	251

ДОДАТОК В
(довідковий
)**БІБЛІОГРАФІЯ**

1 ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг, затверджений наказом Держстандарту України від 30.12.97 № 822

2 Правила передзаймічного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики України від 07.06.2002 № 28

3 СП № 3238-85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затверджені Мінм'ясомолпромом СРСР від 05.08.85 № 3238

4 № 123-5/990-11 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної і птахопереробної промисловості), затверджена Мінм'ясомолпромом СРСР від 15.01.85 № 123-5/990-11

5 МБТ № 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР від 01.08.89 № 5061

6 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, ґрунті, затверджені МОЗ України від 20.09.2001 № 137

7 ДР-97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Сз-137 та Зг-90 в продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України від 19.08.97 № 255

8 ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України від 01.12.99 № 37

- 9 ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України від 01.12.99 № 42
- 10 СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88 № 4630
- 11 СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримування територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР від 05.08.88 № 4690
- 12 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені МОЗ України від 09.07.97 № 201
- 13 Р 50-056-96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту України від 18.07.1996 № 300
- 14 № 2273-80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР від 10.12.80 № 2273
- 15 МУК 4.4.1.011-93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Визначання летких нітрозамінів у продовольчій сировині та харчових продуктах), затверджені МОЗ Російської Федерації від 22.12.93
- 16 № 3202-85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція із проведення ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-6а
- 17 МР 4.4.4 -108-2004 Периодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України від 02.07.2004 № 329.