



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СУБПРОДУКТИ КРОЛІВ

Технічні умови

ДСТУ 4444:2005

Видання офіційне

БЗ №3–2005/152

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

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

РОЗРОБНИКИ: **Г. Єресько**, д-р техн. наук; **Н. Усатенко**, канд. техн. наук (керівник розробки);
А. Лисенко; **С. Соколова**, **В. Попов**, **Г. Окольнича**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 9 серпня 2005 р.
№ 201

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	3
5 Технічні вимоги	3
5.1 Основні показники і характеристики	3
5.2 Вимоги до сировини	5
6 Вимоги щодо безпеки	5
7 Вимоги щодо охорони довкілля	5
8 Маркування	5
9 Пакування	6
10 Правила транспортування та зберігання	8
10.1 Правила транспортування	8
10.2 Правила зберігання	8
11 Методи контролювання	8
12 Правила приймання	9
13 Гарантії виробника	9
Додаток А Коды продукції	10
Додаток Б Харчова та енергетична цінність (калорійність) субпродуктів кролів (100 г)	10
Додаток В Бібліографія	10

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

СУБПРОДУКТИ КРОЛІВ

Технічні умови

СУБПРОДУКТЫ КРОЛИКОВ

Технические условия

FANCY-MEATS DERIVED OF RABBITS

Specifications

Чинний від 2006-07-01

2006.10.01 (нацст)
2007.01.01 (нацст)

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на субпродукти кролів (далі за текстом — субпродукти), що призначені для реалізування та промислового перероблення на харчові потреби.

1.2 Вимоги щодо якості та безпечності субпродуктів кролів викладено у 5.1.5 — 5.1.8 та в розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

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

ДСТУ 4293:2004 Кролі для забою. Технічні умови

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

ДСТУ ISO 6888-2:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахування коагулазопозитивних стафілококів (*Staphylococcus aureus* та інших видів). Частина 2. Метод з використанням фібриногену плазми крові кролика для агарового середовища

ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)

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 12.1.012-90 ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования (ССБП. Вібраційна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.050-86 ССБТ. Методы измерения шума на рабочих местах (ССБП. Методи вимірювання шуму на робочих місцях)

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

ГОСТ 12.2.061–81 Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки робочих місць)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. 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 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия. (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 2226–88 Мешки бумажные. Общие технические условия (Мішки паперові. Загальні технічні умови)

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

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для продукції м'ясної та молочної промисловості. Технічні умови)

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для консервів, пресервів та харчових рідин. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 20235.0–74 Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести (М'ясо кролів. Методи відбирання зразків. Органолептичні методи визначення свіжості)

ГОСТ 20235.1–74 Мясо кроликов. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса (М'ясо кролів. Методи хімічного та мікроскопічного аналізування свіжості м'яса)

ГОСТ 20235.2–74 Мясо кроликов. Методы бактериологического анализа (М'ясо кролів. Методи бактеріологічного аналізування)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри та розміри)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з використанням засобів пакетування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначення ртуті)

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

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначення миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначення міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначення свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначення кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначення цинку)

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

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 продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначення токсичних елементів).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано та подано нижче терміни та визначення позначених ними понять:

3.1 субпродукти кролів

Внутрішні органи (печінка, серце, нирки, легені), отримані під час перероблення кролів.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Субпродукти, залежно від анатомічного походження, випускають з такими назвами: печінка, серце, легені, нирки.

4.1.1 Залежно від термічного стану субпродукти випускають:

- охолоджені — за температури в товщі тканини від 0 °С до 4 °С;
- заморожені у вигляді блоків — за температури в товщі блока не вищої мінус 8 °С.

4.2 Коди продукції, згідно з ДК 016, наведено у додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Субпродукти повинні відповідати вимогам цього стандарту та бути оброблені за технологічною інструкцією з дотриманням СП № 3238 [1], інструкції за №123-5/990-11 [2], правил за №28 [3], затверджених у встановленому порядку.

5.1.2 Субпродукти повинні бути доброякісні (без запаху зіпсованості), дозволені до використання державною службою ветеринарної медицини.

5.1.3 За якістю оброблення, органолептичними показниками субпродукти повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники субпродуктів

Назва показника	Характеристика субпродукту				Методи контролювання — згідно з
	печінка	серце	нирки	легені	
Зовнішній вигляд	Без жовчного міхура з протоками та лімфатичних вузлів. Очищена від згустків крові	Без зовнішніх кровоносних судин, промите від згустків крові	Цілі, без сечоводів, зачищені від синяків та лімфовузлів, промиті	Без прирізів трахеї, промиті від крові	ГОСТ 20235.0
Колір та запах	Від світло-коричневого до темно-коричневого			Від світло-рожевого до темно-рожевого з сірим відтінком	
	Характерний свіжим субпродуктам, без стороннього запаху				

5.1.4 Не дозволено до реалізації субпродукти, які змінили колір (потемнілі), розморожені та заморожені вдруге.

5.1.5 За мікробіологічними показниками субпродукти повинні відповідати вимогам, передбаченим МБТ и СН № 5061 [4], № 549/9148 [5], наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Мікробіологічні показники субпродуктів

Назва показника	Норма	Методи контролювання — згідно з
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> в 25 г продукту	Не дозволено	ГОСТ 20235.1 ГОСТ 20235.2
<i>L. Monocytogenes</i> у 25 г продукту	Не дозволено	ГОСТ 20235.2 МВ [17], МР [18]

5.1.6 Вміст токсичних елементів у субпродуктах не повинен перевищувати допустимих рівнів, передбачених МБТ и СН № 5061 [4], № 549/9148 [5], наведених у таблиці 3.

Таблиця 3 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів у субпродуктах

Назва токсичного елемента	Допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Методи контролювання — згідно з
Свинець	0,60 (1,00)	ГОСТ 26932
Кадмій	0,30 (1,00)	ГОСТ 26933
Миш'як	1,00	ГОСТ 26930
Ртуть	0,10 (0,20)	ГОСТ 26927
Мідь	20,00	ГОСТ 26931
Цинк	100,00	ГОСТ 26934

Примітка. В дужках наведено гранично допустимі рівні для нирок.

5.1.7 Вміст афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів у субпродуктах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ и СН № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

5.1.8 Вміст радіонуклідів у субпродуктах не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлені ДР [7]: ¹³⁷Cs — 160,0 Бк/кг; ⁹⁰Sr — 50,0 Бк/кг.

5.1.9 Форма та розміри субпродуктів, заморожених у вигляді блоків, повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Форма та розміри блоків із субпродуктів заморожених

Назва показника	Характеристика та норми	
Форма та розмір блоків I тип	Зрізана чотиригранна піраміда	
— довжина, мм		370
— ширина, мм		370
— висота, мм	150	
для типів II, III, IV II тип	Прямокутний паралелепіпед	
— довжина, мм		370
— ширина, мм		370
— висота, мм	95 (75)	
III тип		
— довжина, мм		370
— ширина, мм		180
— висота, мм	95 (75)	

Кінець таблиці 4

Назва показника	Характеристика та норми
IV тип	
— довжина, мм	550
— ширина, мм	230
— висота, мм	75
Примітка 1. Дозволено випускати блоки іншої форми та розмірів залежно від типу устаткування на підприємствах та вимог замовника.	

5.1.10 В кожному блоці субпродукти повинні бути однієї назви.

5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Сировиною для отримання субпродуктів є кролі для забою (під час перероблення) — згідно з ДСТУ 4293.

5.2.2 Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документами, що підтверджують відповідність її нормативним документам.

5.2.3 Щоб визначити відповідність якості сировини та матеріалів, проводять вхідне контролювання у порядку, встановленому підприємством-виробником.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва субпродуктів слід керуватися вимогами щодо безпеки, які встановлені ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [2], інструкцією № 123-5/990-11 [2].

6.2 Технологічне устаткування повинне відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003, ГОСТ 12.2.061.

6.3 Адміністративні та побутові приміщення — згідно з СНиП 2.09.04 [8].

6.4 Рівень шуму на робочому місці під час роботи устаткування не повинен перевищувати рівнів, встановлених ГОСТ 12.1.003 та ДСН 3.3.6.037 [9].

6.5 Показники вібраційної навантаги на працівників у межах робочого місця не повинні перевищувати санітарних норм, зазначених у ГОСТ 12.1.012 та ДСН 3.3.6.039 [10].

6.6 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати загальним санітарно-гігієнічним вимогам ДСН 3.3.6.042 [11].

Повітря робочої зони повинне відповідати загальним санітарно-гігієнічним вимогам — згідно з ГОСТ 12.1.005.

6.7 Природне та штучне освітлення повинне відповідати СНиП 11-4 [12].

6.8 Контролювання вмісту шкідливих речовин у повітрі робочої зони потрібно проводити — згідно з ГОСТ 12.1.005, рівня шуму — згідно з ГОСТ 12.1.050, рівня вібрації — згідно з ГОСТ 12.1.012, мікроклімату — згідно з ДСН 3.3.6.042 [11].

6.9 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води після оброблення субпродуктів повинні підлягати очищенню та відповідати СанПиН 4630 [13].

7.2 Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [14].

7.3 Охороняють ґрунти від забруднювання побутовими та промисловими відходами згідно з вимогами СанПиН 42-128-4690 [15].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням на один з торцевих боків транспортної тари маніпуляційного знака «Вантаж, що швидко псується».

8.2 Маркування транспортної тари

8.2.1 Маркують транспортну тару нанесенням на одну з торцевих сторін тари штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання, з зазначанням:

- назви субпродуктів, їх термічного стану;
- кількості паковальних одиниць (для розфасованих продуктів);
- маси нетто, г;
- харчової та енергетичної цінності (калорійності) (додаток Б);
- кінцевого терміну реалізації та дати виготовлення, терміну придатності до споживання;
- умов зберігання;
- позначення цього стандарту;
- назви та адреси виробника і місця виготовлення.

У кожному пакуванні транспортної тари (ящик тощо) з розфасованими субпродуктами вкладають сумарний чек із зазначанням кількості упаковок, маси нетто, дати виготовлення. За відсутності сумарного чека перераховані реквізити зазначають на етикетці.

8.3 Маркування спожиткової тари

8.3.1 На спожитковій тарі (пакетах, лотках, коробочках тощо) з субпродуктами безпосередньо або на етикетках, які розміщують на цій тарі, потрібно зазначити таку інформацію:

- назву субпродуктів, їх термічний стан;
- масу нетто;
- харчову та енергетичну цінність (калорійність) (додаток Б);
- дату виготовлення та термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- назву та адресу виробника і місце виготовлення;
- штрих-коду EAN — згідно з ДСТУ 3147;

8.3.2 Дозволено не наносити транспортне маркування на обігову тару з продукцією, яка призначена для місцевого реалізування в торговельній мережі та підприємствах ресторанного господарства, за обов'язкової наявності етикетки з реквізитами, зазначеними у 8.2.1.

8.4 Познака субпродуктів у разі замовлення:

Печінка кролів. Охолоджена. ДСТУ 4444:2005.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Субпродукти випускають розфасованими і ваговими.

Субпродукти фасують масою від 500 г до 2000 г із зазначанням маси кожної паковальної одиниці.

9.2 Кожну порцію розфасованих субпродуктів пакують у таку спожиткову тару:

— лотки та коробочки із полімерних матеріалів та полістиролу для м'ясних продуктів, згідно з чинними нормативними документами, які герметично обтягують плівкою целюозною, згідно з ГОСТ 7730, плівкою поліетиленовою — згідно з ГОСТ 10354, плівкою полімерною, що дозволена для контакту з харчовими продуктами Центральним органом виконавчої влади в сфері охорони здоров'я України і за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи;

— пакети із поліетиленової харчової плівки — згідно з ГОСТ 10354, краї пакетів повинні бути термозапаяні;

— плівку багатшарову термозсідальну та пакети з неї, дозволені для контакту з харчовими продуктами Центральним органом виконавчої влади в сфері охорони здоров'я України і за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Дозволено використання іншої спожиткової тари та інших паковальних матеріалів для пакування субпродуктів кролів вітчизняного та закордонного виробництва, дозволених для контакту з харчовими продуктами Центральним органом виконавчої влади в сфері охорони здоров'я України і за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи або згідно з чинними нормативними документами на паковальні матеріали та тару.

Розфасовані субпродукти пакують в пакети з матеріалів, які зазначені вище. У цьому разі маса нетто кожної паковальної одиниці не повинна перевищувати 10 кг.

Граничні мінусові відхили маси порцій від зазначеної в маркованні повинні відповідати рекомендаціям Р 50-056 [16] та наведені у таблиці 5.

Таблиця 5 — Маса нетто та допустимі відхили для паковальної одиниці субпродуктів кролів

Номинальне значення маси продукції в паковальній одиниці, г	Значення границі допустимих відхилів від номінального значення	
	%	г
Від 500 до 1000 включ.	—	15,0
Понад 1000 до 2000 »	1,5	—
» 2000 до 10000 »	—	15,0

9.3 Для пакування субпродуктів вагових використовують:

— мішки паперові — згідно з ГОСТ 2226, мішки поліпропіленові — згідно з чинними нормативними документами, мішки вкладиші з комбінованого матеріалу вітчизняного та закордонного виробництва, що дозволені Центральним органом виконавчої влади в сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами;

— тару з накривками (лотки, тазики, відра), виготовлену з неіржавкої сталі або інших корозійностійких матеріалів вітчизняного та закордонного виробництва, які дозволені Центральним органом виконавчої влади в сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами;

— ящики з гофрованого картону для продукції м'ясної та молочної промисловості — згідно з ГОСТ 13513, ящики з гофрованого картону для консервів, пресервів і харчових рідин — згідно з ГОСТ 13516, ящики з неіржавкого металу вітчизняного та закордонного виробництва, ящики, відра, тазики з полімерних матеріалів вітчизняного та закордонного виробництва, що дозволені Центральним органом виконавчої влади в сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами або згідно з чинними нормативними документами (на тару вітчизняного виробництва).

9.4 Транспортна тара для пакування з субпродуктами (розфасованих та вагових) повинна бути чиста, суха, без стороннього запаху і мати накривку. Перед пакуванням дно та стінки тари вистилають пергаментом — згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом — згідно з ГОСТ 1760, плівкою целюлозною — згідно з ГОСТ 7730 та іншими паковальними матеріалами, дозволеними Центральним органом виконавчої влади в сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами. За відсутності накривки дозволено накривати субпродукти зверху паковальними матеріалами, які зазначені вище.

У кожну одиницю тари пакують субпродукти однієї назви, однієї дати виготовлення і оформлені одним документом про якість.

9.5 Субпродукти, заморожені у вигляді блоків, пакують у транспортну тару окремо за назвами. Тара повинна відповідати вимогам, зазначеним у 9.3.

Дозволено, за узгодженням із замовником, вантажити блоки із субпродуктів у транспортну тару в первинному пакуванні (в якому їх заморожували) та складати у транспортну тару блоки із субпродуктів різних назв.

Маса нетто упакваних субпродуктів (розфасованих, вагових, заморожених блоками) в одиниці транспортної тари повинна бути не більша ніж 25 кг.

Маса брутто однієї паковальної одиниці повинна бути не більша ніж 30 кг.

9.6 Додаткові вимоги до пакування субпродуктів можна коригувати під час укладання договору або контракту.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Правила транспортування

10.1.1 Субпродукти транспортують всіма видами транспорту відповідно до правил перевезення вантажів, що швидко псуються, чинних на даному виді транспорту, а в пакетованому вигляді — згідно з ГОСТ 24597 та ГОСТ 26663.

Дозволено, за узгодженням із замовником, транспортувати блоки у пакетованому вигляді або на піддонах у первинному пакуванні (в якому їх заморозували).

10.2 Правила зберігання

10.2.1 Охолоджені субпродукти зберігають у камерах холодильників за температури від 0 °С до 4 °С не більше 1 доби з моменту закінчення технологічного процесу.

10.2.2 Субпродукти, заморожені у вигляді блоків, зберігають у камерах холодильників за відносної вологості повітря від 85 % до 90 % та за температури мінус 12 °С не більше ніж 2 місяці та за температури мінус 18 °С не більше ніж 6 місяців з моменту закінчення технологічного процесу, з укладанням у штабелі, окремо за назвами.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбір проб субпродуктів проводять згідно з ГОСТ 20235.0.

11.2 Для визначення зовнішнього вигляду, кольору, запаху, якості пакування розфасованих субпродуктів, пакування та укладання сировини у блоки, розкривають кожну пакувальну одиницю вибірки, виймають субпродукти та піддають органолептичному оцінюванню. Блоки попередньо розморожують за температури повітря від 18 °С до 22 °С.

Зовнішній вигляд, колір, якість пакування розфасованих субпродуктів та укладання сировини в блоки визначають візуально, а запах — органолептично.

11.3 У випадку виникнення сумнівів щодо доброякісності субпродуктів (серця) проводять їх органолептичне аналізування згідно з ГОСТ 20235.0, за винятком печінки, легенів, нирок. Щоб перевірити доброякісність останніх, їх піддають органолептичним дослідженням за зовнішнім виглядом, кольором, запахом і, за необхідності, проводять пробу варінням.

11.4 Мікробіологічні випробовування субпродуктів на наявність *L. Monocytogenes* проводять за необхідності або за вимогою органів Державного ветеринарно-санітарного та санітарно-епідеміологічного нагляду, та для самоконтролю згідно з ГОСТ 20235.1, ДСТУ ISO 6888-2, ГОСТ 20235.2, ДСТУ ISO 6888-1 та згідно з МВ [17] та МР [18].

11.5 Готують проби для визначення токсичних елементів згідно з ГОСТ 26929, визначають масову частку показників: ртуті — згідно з ГОСТ 26927; миш'яку — згідно з ГОСТ 26930; міді — згідно з ГОСТ 26931; свинцю — згідно з ГОСТ 26932; кадмію — згідно з ГОСТ 26933; цинку — згідно з ГОСТ 26934; атомно-абсорбційний метод визначення токсичних елементів — згідно з ГОСТ 30178.

11.6 Визначають вміст мікотоксинів відповідно до МР № 2273 [19], антибіотиків — згідно з МР № 3049 [20], гормональних препаратів — згідно з інструкцією за № 3202 [21], пестицидів — згідно з ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [8], вміст радіонуклідів визначають згідно з МУ 5778 [23] та МУ 5779 [24].

11.7 Температуру охолоджених субпродуктів вимірюють скляними спиртовими термометрами в металевій оправі, згідно з ГОСТ 28498, з діапазоном вимірюваних температур від 0 °С до 100 °С і ціною поділки 1 °С. Межа допустимої похибки вимірювання ± 1 °С.

Температуру заморожених субпродуктів вимірюють у центрі блока, для чого на половині його висоти роблять отвір і скляним спиртовим термометром у металевій оправі, згідно з ГОСТ 28498, з діапазоном вимірюваних температур від мінус 38 °С до 0 °С і ціною поділки 1 °С, визначають температуру в заданому діапазоні з допустимою похибкою вимірювання ± 1 °С.

Дозволено використовувати напівпровідникові вимірники температури або інші прилади, що забезпечують зазначену вище точність вимірювань.

11.8 У кожній транспортній партії температуру вимірюють не менше ніж у трьох блоках, що відібрані з різних місць партії. За результат досліджень беруть середнє арифметичне значення

вимірювань.

11.9 Масу розфасованих субпродуктів визначають на вагах для статичного зважування третього класу точності або дискретних вагах — згідно з ГОСТ 29329, з дозволеною похибкою $\pm 0,1e$.

Масу паковальних одиниць з розфасованими субпродуктами та вагових субпродуктів визначають зважуванням — згідно з ГОСТ 29329, на вагах для статичного зважування звичайного класу точності з дозволеною похибкою $\pm 1e$ від фактичної ваги.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Субпродукти приймають партіями.

Партія — це будь-яка кількість субпродуктів однієї назви, вироблена за одну зміну та оформлена одним посвідченням про якість, яку супроводжують одним ветеринарним документом.

Кожну партію субпродуктів супроводжують документом, що підтверджує їхню якість та безпечність.

12.2 Для перевіряння відповідності якості субпродуктів вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.3 Приймальному контролюванню підлягає кожна партія субпродуктів за органолептичними показниками — зовнішній вигляд, запах, колір, температура; за якістю пакування та маркування; за масою порції та масою нетто паковальної одиниці.

12.4 Оцінюють свіжість субпродуктів у разі виникнення сумнівів у їх свіжості.

Для контролювання якості субпродуктів з різних місць партії відбирають вибірку у кількості 10 % від партії, але не менше трьох паковальних одиниць.

12.5 Випробовування на наявність патогенних мікроорганізмів проводять за вимогою органів Державного ветеринарно-санітарного та санітарно-епідеміологічного нагляду та для самоконтролювання за затвердженими методиками.

12.6 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, радіонуклідів і пестицидів у субпродуктах встановлюють згідно з МР 4.4.4-108-2004 [24] і обов'язковим мінімальним переліком 549/9148 [5]. Періодичність контролювання гормональних препаратів — згідно з порядком, встановленим Державним санітарним наглядом центрального органу виконавчої влади в сфері охорони здоров'я України. Періодичність контролювання, яке здійснює державна служба ветеринарної медицини передбачено Планом державного моніторингу.

12.7 Вимоги щодо безпеки та охорони довкілля, передбачені у розділах 6 та 7 цього стандарту, контролюють у порядку, встановленому органами Державного нагляду згідно з методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості субпродуктів вимогам цього стандарту за умов дотримання правил транспортування та зберігання, зазначених у розділі 10.

13.2 Термін придатності до споживання субпродуктів — згідно з 10.2.1 — 10.2.3 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОДИ ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код продукції згідно ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
Субпродукти кролів: печінка серце легені нирки	15.12.13

ДОДАТОК Б
(довідковий)ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ
(КАЛОРИЙНІСТЬ) СУБПРОДУКТІВ КРОЛІВ (100 г)

Таблиця Б.1 — Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність субпродуктів кролів (100 г)

Назва субпродуктів кролів	Жир, г	Білок, г	Енергетична цінність, кДж (ккал)
Печінка	3,7	18,0	444 (106)
Серце	3,5	16,0	402 (96)
Легені	3,6	14,8	385 (92)
Нирки	2,8	15,2	360 (86)

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 СП № 3238–85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затвержені Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 05.08.85 р.

2 №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 Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 15.01.85 р.

3 № 28 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затвержені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України 07.06.02, зареєстровані Міністерством юстиції України 21.06.02 р. за № 524/6812

4 МБТ и СН № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затвержені Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 01.08.89 р.

5 № 549/9148 Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринно-го та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (Ф-2), затверджений наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 03.11.98, №16 та зареєстрований у Міністерстві юстиції України 30.11.98 № 761/3201 (у редакції наказу Державного департаменту ветеринарної медицини від 18.11.2003 № 87) та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 28.04.04 р.

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 Міністерством охорони здоров'я України 20.09.01 р. за № 137

7 ДР-97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 19.08.97 р. за № 255

8 СНиП 2.09.04-87 Административные и бытовые здания (Адміністративні та побутові споруди), затверджені Постановою Державного комітету з будівництва СРСР від 30.12.87 р. за № 313 зі Зміною №1 для застосування на території України, затвердженою Держбудом України від 26.09.01 за № 192

9 ДСН 3.3.6.037-99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.99 р. за № 37

10 ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації, затверджені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.99 р. за № 39

11 ДСН 3.3.6.042-99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.99 р. за № 42

12 СНиП 11-4-79 Естественное и искусственное освещение (Природне та штучне освітлення), затверджені Постановою Державного комітету СРСР у справах будівництва від 27.06.79 р. за № 100

13 СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 04.07.88 р. за № 4630

14 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені МОЗ України 09.07.97 р. за № 201

15 СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 05.08.88 р. за № 4690

16 Рекомендації Р 50-056-96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держстандартом України від 18.07.1996 № 300

17 МВ Методичні вказівки, організація контролю і методи виявлення бактерії *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах, 2004

18 МР Методические рекомендации диагностики листериоза животных и людей. Меры борьбы и профилактики (Методичні рекомендації діагностики лістеріозу тварин та людей. Засоби боротьби та профілактики), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 04.09.86 р.

19 МР № 2273-80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксина в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 10.12.80 р. за № 2273

20 МВ № 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки з визначання залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 29.06.84 р. за № 3049

21 № 3202-85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція з проведення ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджена Міністерством охорони здоров'я СРСР 23.02.85 р. за № 3202

22 МУ 5778–91 Стронцій-90. Определение в пищевых продуктах (Стронцій-90. Визначання у харчових продуктах), затверджений МОЗ СРСР № 5778 від 04.01.1991 р.

23 МУ 5779–91 Цезій-137. Определение в пищевых продуктах. (Цезій-137. Визначання у харчових продуктах), затверджений МОЗ СРСР № 5779 від 04.01.1991 р.

24 МР 4.4.4-108–2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України від 02.07.2004 р. № 329.

УКНД 67.120

Ключові слова: блоки, зберігання, маркування, національний стандарт, пакування, показники безпеки (органолептичні, мікробіологічні), субпродукти (охолоджені, заморожені), транспортування.

Редактор С. Ковалець
Технічний редактор О. Марченко
Коректор Т. Калита
Верстальник Ю. Боровик

Підписано до друку 10.06.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. **1792** Ціна договірна.

Відділ науково-технічного редагування
та термінології нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»
03115, Київ, вул. Святошинська, 2

67.120

до ДСТУ 4444:2005 Субпродукти кролів. Технічні умови

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

(ІПС № 7-2006)

67.120

до ДСТУ 4444:2005 Субпродукти кролів. Технічні умови

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
Стор. 1	Чинний від 2006-10-01	Чинний від 2007-01-01

(ІПС № 9-2006)