



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНСЕРВИ М'ЯСНІ ШИНКОВІ

Технічні умови

ДСТУ 4451:2005

Видання офіційне

БЗ № 1–2005/82

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

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

РОЗРОБНИКИ: **Л. Войцехівська**, канд. техн. наук; **Г.Єресько**, д-р техн. наук; **Н. Зікраць**; **О. Костюк**, канд. біол. наук (керівник розробки); **Г. Окольніча**; **В. Попов**; **О. Старчевой**, канд. техн. наук

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 16 вересня 2005 р. № 265 з 2006–07–01

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	4
4 Класифікація	4
5 Загальні технічні вимоги	4
6 Вимоги щодо безпеки	7
7 Вимоги щодо охорони довкілля	7
8 Маркування	7
9 Пакування	8
10 Правила транспортування та зберігання	8
11 Методи контролювання	8
12 Правила приймання	9
13 Гарантії виробника	9
Додаток А Код продукції	10
Додаток Б Бібліографія	10

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**КОНСЕРВИ М'ЯСНІ
ШИНКОВІ**

Технічні умови

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
ВЕТЧИННЫЕ**

Технические условия

**CANNED MEAT
HAM**

Specifications

Чинний від 2006–07–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на консерви м'ясні — шинкові (далі за текстом — консерви), які виготовляють із свинини та яловичини, витриманих у посолі, розфасовані в банки, герметично закупорені та пастеризовані або простерилізовані, і призначені для вживання в їжу.

1.2 Вимоги щодо безпечності консервів викладено у 5.1.3—5.1.7 та розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

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

ДСТУ 3146–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрихкодіві позначки EAN. Вимоги до побудови

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

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

ДСТУ ISO 1841-1:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 1. Метод Волхарда (ISO 1841-1:1996, IDT)

ДСТУ ISO 1841-2:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 2. Потенціометричний метод (ISO 1841-2:1996, IDT)

ДСТУ ISO 3166-1–2000 Коди назв країн світу

ДСТУ ENV 12014-3–2003 Продукти харчові. Визначання вмісту нітрату і/або нітриту. Частина 3. Спектрометричне визначання нітрату та нітриту в м'ясних продуктах після ферментативного відновлення нітрату до нітриту (ENV 12014-3:1998, IDT)

ДСТУ ENV 12014-4–2003 Продукти харчові. Визначання вмісту нітрату і/або нітриту. Частина 4. Метод іонообмінної хроматографії (IX) для визначання вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах (ENV 12014-4:1998, IDT)

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 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 дозволених викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 83–79 Натрий углекислый безводный (Натрій вуглекислий безводний)

ГОСТ 84–76 Натрий углекислый (Натрій вуглекислий 10-водний)

ГОСТ 779–55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо-яловичина у півтушах та четвертинах. Технічні умови)

ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия (Глюкоза кристалічна гідратна. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 2156–76 Натрий двууглекислый. Технические условия (Натрій двовуглекислий. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контролювання якості)

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

ГОСТ 5981–88 Банки металлические для консервов. Технические условия (Банки металеві для консервів. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Продукти харчові консервовані. Відбирання проб та готування їх до досліджень)

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей (Продукти харчові консервовані. Методи визначання органолептичних показників, маси нетто або об'єму та масової доли складових частин)

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары (Продукти харчові консервовані. Метод визначання зовнішнього вигляду, герметичності тари та стану внутрішньої поверхні металевої тари)

ГОСТ 9412–93 Марля медицинская. Общие технические условия (Марля медична. Загальні технічні умови)

ГОСТ 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора (Продукти м'ясні. Методи визначання вмісту загального фосфору)

ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе (Консерви. Готування розчинів реактивів, фарб, індикаторів та живильного середовища, які застосовують у мікробіологічному аналізованні)

ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявляння та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10444.7–86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum* (Продукти харчові. Методи виявляння ботулінічних токсинів та *Clostridium botulinum*)

ГОСТ 10444.8–88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus* (Продукти харчові. Метод визначання *Bacillus cereus*)

ГОСТ 10444.9–88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens* (Продукти харчові. Метод визначання *Clostridium perfringens*)

- ГОСТ 10444.11–89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання молочнокислих мікроорганізмів)
- ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів та пліснявих грибів)
- 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 11109–90 Марля бытовая хлопчатобумажная. Общие технические условия (Марля побутова бавовняна. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 11293–89 Желатин. Технические условия (Желатин. Технічні умови)
- ГОСТ 13358–84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия (Ящики дощаті для консервів. Технічні умови)
- ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для консервів, пресервів та харчових рідин. Технічні умови)
- ГОСТ 13534–89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование (Консерви м'ясні та м'ясорослинні. Пакування, маркування та транспортування)
- ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)
- ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)
- ГОСТ 25011–81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка (М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначання білка)
- ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термозсідальна. Технічні умови)
- ГОСТ 26186–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов (Продукти перероблення плодів та овочів, консерви м'ясні та м'ясорослинні. Методи визначання хлоридів)
- ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів)
- ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізів)
- ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)
- ГОСТ 26671–85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (Продукти перероблення плодів та овочів, консерви м'ясні та м'ясорослинні. Готування проб для лабораторних аналізів)
- ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод 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 продукти харчові. Метод визначання миш'яку)
- ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)
- ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)
- ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)
- ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)
- ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова (Продукти харчові консервовані. Метод визначання олова)
- ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия (Прянощі. Перець духмянний. Технічні умови)

ГОСТ 29048–91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия (Прянощі. Мускатний горіх. Технічні умови)

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

ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия (Прянощі. Коріандр. Технічні умови)

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

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности (Консерви. Метод визначання промислової стерильності).

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 м'ясні консерви

Продукт з м'яса та (або) субпродуктів, герметично закупорений в банки, підданий дії високої температури

3.2 м'ясні шинкові консерви

Консерви із свинини та яловичини, витримані у посолі і піддані пастеризуванню або стерилізуванню

3.3 пастеризування консервів

Нагрівання консервів до температури (70 — 80) °С, для знищення переважно вегетативної мікрофлори

3.4 стерилізування консервів

Нагрівання консервів до температури понад 100 °С для повного знищення всієї мікрофлори.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Консерви виробляють із яловичини і свинини.

4.2 Консерви, залежно від термічного оброблення, випускають пастеризованими і стерилізованими.

4.3 Код на консерви, згідно з ДК 016, наведено у додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Консерви повинні відповідати вимогам цього стандарту. Їх потрібно виробляти згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням «Правил передзайного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» [1], «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности» [2], «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» [3], затверджених у встановленому порядку.

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

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

5.1.4 Вміст токсичних елементів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, передбачених МБТ № 5061 [4] та наведених у таблиці 3.

Таблиця 1 — Органолептичні показники консервів

Назва показника	Характеристика консервів				Метод контролювання
	із свинини		із яловичини		
	пастеризовані	стерилізовані	пастеризовані	стерилізовані	
Зовнішній вигляд	Продукт одним куском, під час виймання з банки зберігає її форму Желе жовтого кольору різної інтенсивності або з рожевим відтінком Дозволено наявність виплавленого жиру				Згідно з ГОСТ 8756.1
Вигляд на розрізі, колір	М'язова тканина рожевого кольору різної інтенсивності без сірих плям без видимої жирової тканини або з її вкрапленнями		з видимими вкрапленнями сполучної тканини		Згідно з ГОСТ 8756.1
Консистенція	Пружна, соковита, у разі нарізання скибочками (товщиною від 0,3 см до 0,5 см) не розпадаються				Згідно з ГОСТ 8756.1
Запах та смак	Властивий солоно-вареній шинці без стороннього запаху і присмаку				Згідно з ГОСТ 8756.1

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники консервів

Назва показника	Норма для консервів				Метод контролювання
	із свинини		із яловичини		
	пастеризовані	стерилізовані	пастеризовані	стерилізовані	
Масова частка желе та витопленого жиру, %, не більша ніж	20	25	22	25	Згідно з ГОСТ 8756.1
Масова частка кухонної солі, %	Від 2,3 до 3,0				Згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка білка, %, не менша ніж	10	16	16	16	Згідно з ГОСТ 25011
Масова частка нітриту натрію, %, не більша ніж	0,003				Згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4

Примітка. Масова частка внесеного фосфору в перерахунку на P_2O_5 (за умови використання харчових фосфатів) не повинна перевищувати 0,4 % до готового продукту і її розраховують без врахування природного вмісту фосфору в перерахунку на P_2O_5 в м'ясній сировині, масова частка якого становить не більше ніж 0,6 %.

Таблиця 3 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва токсичного елемента	Гранично допустимий рівень, мг/кг, не більший ніж		Метод контролювання
	в алюмінієвій або суцільнотягнутій бляшаній банці	в збірній бляшаній банці	
Свинець	0,50	1,00	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	0,10	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,10	0,10	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,03	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	5,00	5,00	Згідно з ГОСТ 26931
Цинк	70,00	70,00	Згідно з ГОСТ 26934
Олово	—	200,00	Згідно з ГОСТ 26935

5.1.5 За мікробіологічними показниками консерви (група А) повинні відповідати вимогам промислової стерильності.

Пастеризовані консерви за мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам інструкції № 1 4.4.4.077 [5] та «Инструкции о порядке микробиологического контроля производства пастеризованных мясных консервов» від 27.12.1984 [6].

В консервах не дозволено наявність *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus* (консерви без термостатного витримування), *Clostridium botulinum* (консерви з термостатним витримуванням).

5.1.6 Вміст афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [7].

5.1.7 Вміст радіонуклідів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлено ДР [8]: ¹³⁷Cs – 200 Бк/кг, ⁹⁰Sr – 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для вироблення консервів використовують такі сировину та матеріали:

— свинину — згідно з ГОСТ 7724, першої, другої і третьої категорій, в шкурі і без шкури, в охолодженому стані — згідно з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання:

— свинину знежилвану без видимої жирової та сполучної тканин;

— свинину знежилвану з вмістом жирової та сполучної тканин до 15 %;

— свинину знежилвану з незначними видимими краплями жирової тканини і з вмістом сполучної тканини до 20 %;

— свинину знежилвану з вмістом жирової та сполучної тканин до 25 %;

— свинину знежилвану з вмістом жирової та сполучної тканин до 50 %;

— м'ясо знежилване охолоджене яловиче та свиняче, згідно з чинними нормативними документами;

— сало хребтове, згідно з чинними нормативними документами;

— яловичину — згідно з ГОСТ 779, першої категорії від молодняка, в охолодженому стані — згідно з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання:

— яловичину знежилвану без видимої жирової тканини, з вмістом сполучної тканини до 4 %;

— яловичину знежилвану з вмістом жирової та сполучної тканин до 14 %;

— яловичину знежилвану без жирової тканини з вмістом сполучної тканини до 20%;

— яловичину знежилвану з вмістом жирової та сполучної тканин до 70 %;

— желатин харчовий, згідно з ГОСТ 11293, не нижче першого сорту;

— сіль кухонну — згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830), виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту;

— цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);

— глюкозу кристалічну гідратну — згідно з ГОСТ 975;

— перець духмяний — згідно з ГОСТ 29045;

— горіх мускатний — згідно з ГОСТ 29048;

— перець чорний — згідно з ГОСТ 29050;

— коріандр — згідно з ГОСТ 29055;

— натрій азотистокислий (нітрит натрію) — згідно з ГОСТ 4197, і марки ОСЧ-7-3, згідно з чинними нормативними документами;

— натрій пірофосфорнокислий трьохзаміщений харчовий — згідно з чинними нормативними документами;

— натрій двовуглекислий (бікарбонат) — згідно з ГОСТ 2156;

— натрій вуглекислий — згідно з ГОСТ 83;

— натрій вуглекислий 10-водний — згідно з ГОСТ 84;

— натрій аскорбіновокислий — згідно з чинними нормативними документами;

— кислоту аскорбінову харчову або її похідні — згідно з чинними нормативними документами, або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— марлю побутову бавовняну — згідно з ГОСТ 11109, або марлю медичну — згідно з ГОСТ 9412;

— тканину бавовняну — згідно з чинними нормативними документами;

— воду питну — згідно з ГОСТ 2874.

5.2.2 Сировина тваринного походження для вироблення консервів повинна бути допущена до виробництва державною ветеринарною службою підприємства.

5.2.3 Контролюють якість та безпечність сировини та матеріалів у кожній партії, що надходить на підприємство, під час вхідного контролювання у порядку, встановленому підприємством-виробником згідно з ГОСТ 24297.

5.2.4 У сировині, яку використовують для вироблення консервів, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, антибіотиків, гормональних препаратів, нітрозамінів та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, встановлених МБТ № 5061 [4] і ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [7].

5.2.5 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДР [8].

5.2.6 Кожну партію сировини, що надходить на підприємство, супроводжують документом про якість та безпечність.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва консервів необхідно дотримуватися СП № 3238 [2], інструкції № 123-5/990-11 [3] та вимог щодо безпеки, які встановлені ГОСТ 12.3.002.

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 повинна відповідати ГОСТ 12.1.004.

6.5 Контролюють виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення згідно з ДСН 3.3.6.037 [9] і ДСН 3.3.6.042 [10].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [11].

7.2 Стічні води повинні підлягати очищенню і відповідати СанПіН 4630 [12].

7.3 Охорону ґрунту від забруднювання побутовими і промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [13].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркують спожиткову тару згідно з чинними нормативно-правовими актами та нормативними документами, а також ГОСТ 13534.

8.2 Методом літографії або на етикетці, виконаній типографським та іншими способами, кожної одиниці спожиткової тари повинно бути зазначено:

— назва та повна адреса підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності) та телефон, адреса об'єкта виробництва;

— назва та склад консервів у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва;

— назва власна (за наявності);

— маса нетто, г;

— умови зберігання;

— кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва і строк придатності;

— умови використання: «Вживати в охолодженому стані»;

— інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);

— штрих-код EAN — згідно з ДСТУ 3146;

— позначення цього стандарту.

8.3 На кришці банки, окрім позначень, передбачених ГОСТ 13534, після номера заводу-виробника додатково зазначають двохсимвольний літерний код України (країни-виробника) – «UA», згідно з ДСТУ ISO 3166-1.

Дозволено наносити маркування на дно банки у разі використання кришки з ключем.

8.4 Маркують транспортну тару згідно з ГОСТ 13534 та ГОСТ 14192.

8.5 Познаки консервів під час замовляння: «Консерви м'ясні. Шинкові. _____»

ДСТУ 4451:2005».

(власна назва)

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Пакують консерви в спожиткову тару згідно з ГОСТ 13534.

9.2 Сировину фасують в металеві банки, згідно з ГОСТ 5981 № 3, № 8, № 9, № 12, в металеві прямокутні банки та фігурні збірні еліптичні банки або інші банки аналогічних якості та місткості вітчизняного або закордонного виробництва з кришками без ключа та з ключем, згідно з чинними нормативними документами або за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

9.3 Маса нетто консервів у банках повинна бути: № 3 — 250 г, № 8 — 325 г, № 9 — 335 г, № 12 — 525 г; в металевих прямокутних банках — 470 г, 500 г, 4950 г; в фігурних збірних еліптичних — 700 г.

9.4 На дно і під кришку неполакованої металевої банки укладають вкладиш із пергаменту рослинного марки А, згідно з ГОСТ 1341, або підпергаменту, згідно з ГОСТ 1760.

9.5 Граничні відхили маси нетто для окремих банок — згідно з ГОСТ 13534.

9.6 Пакують консерви в транспортну тару згідно з ГОСТ 13534.

Консерви пакують в дощаті ящики, згідно з ГОСТ 13358, або ящики з гофрованого картону, згідно з ГОСТ 13516, або іншу тару, згідно з чинними нормативними документами.

Дозволено формувати консерви у групове пакування з використанням термозсідальної плівки згідно з ГОСТ 25951.

Кількість банок, заповнених в термозсідальну плівку, а також товщина і ширина плівки повинні відповідати вимогам ГОСТ 13534.

9.7 Маса брутто ящиків не повинна перевищувати 30 кг.

9.8 Додаткові вимоги до пакування можуть бути передбачені договором або контрактом.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Правила транспортування

10.1.1 Консерви транспортують згідно з ГОСТ 13534.

10.2 Правила зберігання

10.2.1 Консерви зберігають:

— пастеризовані — за температури від 0 °С до 5 °С і відносної вологості повітря не вищої ніж 75 %;

— стерилізовані — за температури від 0 °С до 15 °С і відносної вологості повітря не вищої ніж 75 %.

Строк придатності консервів:

— пастеризованих — не більше 6 міс. від дати виготовлення;

— стерилізованих — не більше 12 міс. від дати виготовлення.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби і готують їх до випробовувань відповідно до ГОСТ 8756.0 та ГОСТ 26671.

11.2 Зовнішній вигляд, герметичність тари та стан внутрішньої поверхні металевої тари перевіряють згідно з ГОСТ 8756.18.

11.3 Визначають органолептичні показники згідно з ГОСТ 8756.1.

11.4 Визначають фізико-хімічні показники: масову частку желе та витопленого жиру — згідно з ГОСТ 8756.1, масову частку кухонної солі — згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2, масову частку білка — згідно з ГОСТ 25011, масову частку нітриту натрію — згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4, масову частку фосфору — згідно з ГОСТ 9794.

11.5 Готують проби для визначання токсичних елементів відповідно до ГОСТ 26929. Визначають вміст токсичних елементів: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927, міді — згідно з ГОСТ 26931, цинку — згідно з ГОСТ 26934, олова — згідно з ГОСТ 26935 або згідно з ГОСТ 30178.

11.6 Відбирають проби для мікробіологічних досліджень згідно з ГОСТ 26668, готують проби згідно з ГОСТ 26669, готують до аналізування згідно з ГОСТ 10444.1.

11.7 Аналізують на промислову стерильність згідно з ГОСТ 30425.

11.8 Визначають збудників мікробіального псування згідно з ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

11.9 Визначають патогенні мікроорганізми згідно з ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 та інструкції № 14.4.4.077 [5].

11.10 Визначають вміст афлатоксину В₁ відповідно до рекомендацій № 2273 [14].

11.11 Визначають залишкові кількості нітрозамінів відповідно до вимог МВК 4.4.1.011 [15].

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

11.13 Контролюють вміст пестицидів відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [7].

11.14 Контролюють вміст радіонуклідів згідно з методиками, затвердженими Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я у встановленому порядку.

11.15 Якість маркування та пакування визначають згідно з ГОСТ 13534.

11.16 Визначають масу нетто згідно з ГОСТ 8756.1.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Консерви приймають партіями. Правила приймання, визначання партії, об'єм вибірки проб проводять згідно з ГОСТ 8756.0.

12.2 Кожну партію консервів супроводжують документами, що засвідчують якість та безпеку.

12.3 Для перевіряння якості консервів на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.4 Кожна партія консервів підлягає приймальному контролюванню за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками, якістю маркування, пакування, масою нетто.

12.5 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів в консервах здійснюють згідно з МР 4.4.4.-108 [17].

12.6 Визначають мікробіологічні показники згідно з вимогами інструкції № 14.4.4.077 [5] та «Инструкции о порядке микробиологического контроля производства пастеризованных мясных консервов» [6] (для пастеризованих консервів).

12.7 У разі отримування незадовільних результатів досліджень хоча б по одному з показників, проводять повторні дослідження подвоєної кількості зразків, які відбирають з тієї самої партії.

Результати повторних досліджень є остаточними та поширюються на всю партію. У разі невідповідності якості консервів вимогам цього стандарту всю партію консервів бракують повністю.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність якості та безпеки консервів вимогам цього стандарту за умов дотримування умов транспортування і зберігання, зазначених у розділі 10.

13.2 Строк придатності консервів повинен відповідати вимогам 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)**КОД ПРОДУКЦІЇ****Таблиця А.1** — Код ДКПП консервів м'ясних

Назва продукції	Код ДКПП
Консерви м'ясні	15.13.12

ДОДАТОК Б
(довідковий)**БІБЛІОГРАФІЯ**

1 № 28-2002 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України 07.06.02 № 28

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

3 № 123-5/990-11-85 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної та птахоперероблювальної промисловості), затверджена Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 15.01.85 №123-5/990-11

4 МБТ № 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), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89 № 5061

5 № 14.4.4.077-2001 Инструкция по порядку санитарно-технического контролю консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена МОЗ України 07.11.2001 № 140

6 № 123-5/1096-11-84 Инструкция о порядке микробиологического контроля производства пастеризованных мясных консервов (Інструкція про порядок мікробіологічного контролю виробництва пастеризованих м'ясних консервів), затверджена МОЗ СРСР 27.12.1984 № 123-5/1096-11

7 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 20.09.2001 № 137

8 ДР – 97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs¹³⁷ і Sr⁹⁰ в продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України 19.08.97 № 255

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

10 ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України 01.12.99 №42

11 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднювання хімічними та біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97 № 201

12 СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнений (Санітарні правила та норми щодо охорони поверхневих вод від забруднювання), затверджені МОЗ СРСР 04.07.88 № 4630

13 СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР 05.08.88 № 4690

14 № 2273-80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 10.12.80 №2273

15 МВК 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 22.12.93 № 011

16 № 3202-85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція по проведенню 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 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004 № 329

УКНД 67.120.10

Ключові слова: консерви м'ясні, методи контролювання, мікробіологічні показники, органолептичні показники, пастеризація, свинина, стерилізація, фізико-хімічні показники, шинкові, яловичина.

Редактор **С. Ковалець**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **Т. Нагорна**
Верстальник **Т. Шишкіна**

Підписано до друку 15.06.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. Ціна договірна.

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