

ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ВОЛИНСЬКИЙ
РЕГІОНАЛЬНИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ ЦЕНТР
СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ"

КОНТРОЛЬНИЙ



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОВБАСИ ВАРЕНО-КОПЧЕНІ З М'ЯСА ПТИЦІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4532:2006

Видання офіційне

БЗ № 12-2005/944

IE 189640

ZB 568058

06.10.2007

AA 465641

ZB 568058

03.05.2007



IE 189640



Малай О.О.
Грибанов Р.В.

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса УААН, 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; М. Сергєєва; В. Попов; Н. Зікраць

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 29 березня 2006 р.
№ 99

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, 2007

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	4
4 Класифікація	5
5 Загальні технічні вимоги	5
5.1 Основні показники і характеристики	5
5.2 Вимоги до сировини та матеріалів	6
6 Вимоги безпеки	9
7 Вимоги охорони довкілля	9
8 Маркування	10
9 Пакування	10
10 Правила транспортування та зберігання	12
10.1 Транспортування	12
10.2 Зберігання	12
11 Методи контролювання	12
12 Правила приймання	13
13 Гарантії виробника	13
Додаток А Код продукції	14
Додаток Б Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту	14
Додаток В Визначання масової частки кісткових домішок у ковбасах	14
Додаток Г Бібліографія	15

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**КОВБАСИ ВАРЕНО-КОПЧЕНІ
З М'ЯСА ПТИЦІ**
Загальні технічні умови

**КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ
ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** Общие
технические условия

**COOKED SMOKED SAUSAGES
OF POULTRY MEAT**
General specifications

Чинний від 2007-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на ковбаси варено-копчені з м'яса птиці (курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат) (далі за текстом — ковбаси), що призначені для безпосереднього вживання в їжу.

1.1 Вимоги щодо якості та безпечності ковбас викладено у 5.1.1 — 5.1.7 та у розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на таку нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг (ДКПП)

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

ДСТУ 3143-95 М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок). Технічні умови

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

ДСТУ 3233-96 Часник свіжий. Технічні умови

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

ДСТУ 3938-99 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення

ДСТУ 4285:2004 Кишки. Загальні технічні умови

ДСТУ 4421:2005 Сири тверді (український асортимент). Технічні умови

ДСТУ 4424:2004 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4464:2005 Глюкоза кристалічна гідратна. Технічні умови

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

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

ДСТУ ISO 4134:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Контрольний метод визначання вмісту L-(+)-гію-тамінової кислоти (ISO 4134:1999, IDT)

Видання офіційне

ДСТУ 4532:2006

ДСТУ ISO 6465:2004 Кмин цілий. Технічні умови

ДСТУ ISO 6888-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахування коагулазопозитивних стафілококів (*Staphylococcus aureus* та інших видів). Частина 1. Метод виявлення з використанням агарового середовища Беард-Паркера (ISO 6888-1:1999, IDT)

ДСТУ ISO 6888-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахування коагулазопозитивних стафілококів (*Staphylococcus aureus* та інших видів). Частина 2. Метод виявлення з використанням фібриногену плазми крові кролика для агарового середовища (ISO 6888-2:1999, IDT)

ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1996, IDT)

ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування (ISO 11290-2:1998, IDT)

ДСТУ ENV 12014-3:2003 Продукти харчові. Визначання вмісту нітрату і/або нітриту. Частина 3. Спектрометричне визначання вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах після ферментативного відновлювання 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 (ІХ) для визначання вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах (ENV 12014-4:1998, IDT)

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella* (EN 12824:1997, 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 безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги 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 779–55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо-яловичина в напівтушах та четвертинах. Технічні умови)

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

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. 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 6309–93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия (Нитки швацькі бавовняні та синтетичні. Технічні умови)

ГОСТ 6709–72 Вода дистиллированная. Технические условия (Вода дистильована. Технічні умови)

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

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

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

ГОСТ 9078–84 (СТ СЕВ 317) Поддоны плоские. Общие технические условия (Піддони плоскі. Загальні технічні умови)

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 і продукти із свинини, баранини, яловичини та м'яса інших видів забійних тварин та птиці. Правила приймання та методи відбирання проб)

ГОСТ 9793–74 Продукты мясные. Методы определения влаги (Продукти м'ясні. Методи визначання вологи)

ГОСТ 9957–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия (Ковбасні вироби та продукти із свинини, баранини і яловичини. Методи 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 органолептичного оцінювання)

ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики з деревини та матеріалів із деревини для продуктів харчових галузей промисловості, сільського господарства та сірників. Технічні умови)

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

ГОСТ 10444.2 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Метод виявлення та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 11041–88 Сыр российский. Технические условия (Сир російський. Технічні умови)

ГОСТ 12026–76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия (Папір фільтрувальний лабораторний. Технічні умови)

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 14919–83 Электроплиты, электроплитки и жарочные шкафы бытовые. Общие технические условия (Електроплити, електроплитки і шафи для смаження побутові. Загальні технічні умови)

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

ГОСТ 16729–71 Чеснок сушеный. Технические условия (Часник сушений. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплення тарно-штучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)

ГОСТ 23042–86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира (М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначання жиру)

ГОСТ 24104–88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия (Ваги лабораторні загальної призначеності та зразкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)

ГОСТ 24363–80 Калия гидроокись. Технические условия (Калію гідроксид. Технічні умови)

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

ГОСТ 25011–81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка (М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначання білка)

ГОСТ 25336–82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры (Посуд та устаткування лабораторні скляні. Типи, 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 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 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 28498–90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний (Термометри рідинні скляні. Загальні технічні вимоги. Методи випробовування)

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия (Прянощі. Перець духмяний. Технічні умови)

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

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)

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

ГОСТ 29052–91 Пряности. Кардамон. Технические условия (Прянощі. Кардамон. Технічні умови)

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

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфит-редуцирующих клостридий (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості сульфит-редукувальних 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 продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використані терміни та визначення понять згідно з ДСТУ 3938 та ДСТУ 4424. Нижче подано додатково використані у цьому стандарті терміни та визначення позначених ними понять.

3.1 сировина

Обвалене м'ясо, субпродукти та інші продукти забою сільськогосподарської птиці та худоби

3.2 обвалене м'ясо птиці

Відокремлена (вручну або механічним способом) від кісток м'язова частина патраних тушок сільськогосподарської птиці

3.3 субпродукти птиці

Печінка, серце, м'язовий шлунок сільськогосподарської птиці

3.4 ковбасний фарш

Суміш подрібненої сировини зі спеціями, прянощами та іншими компонентами, що взяті в кількостях за рецептурою

3.5 ковбаса

Готовий до вживання виріб із сформованого в оболонку ковбасного фаршу, основним компонентом якого є м'ясо птиці

3.6 варено-копчена ковбаса

Ковбаса, піддана під час її виготовлення осаджуванню, копченню, варінню та додатковому копченню та сушінню.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від виду сировини випускають такі ковбаси:

- ковбаси із м'яса курей, курчат, курчат-бройлерів;
- ковбаси із м'яса качок, каченят;
- ковбаси із м'яса гусей, гусенят;
- ковбаси із м'яса індиків, індичат;

4.2 Залежно від складу сировини ковбаси випускають вищого та першого сортів.

4.3 Код продукції згідно з ДК 016 наведено в додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Ковбаси повинні відповідати вимогам цього стандарту, та їх виробляють згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням санітарних правил та норм згідно з СП № 3238 [1], інструкцією № 123-5/990-11 [2], ВСП № 70 [3] і правилами № 28 [4].

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

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика ковбас	Методи контролювання
Зовнішній вигляд	Поверхня батонів ковбас чиста, суха, без плям, слідів злипань, пошкоджень оболонки і напливів фаршу	Згідно з ГОСТ 9959
Консистенція	Щільна, пружна	
Вигляд на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний, без сірих плям і порожнин та містить шматочки м'яса птиці, сала, свинини, грудинки, сиру	
Запах та смак	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з ароматом прянощів, копчення, із запахом часнику або без нього, без стороннього присмаку і запаху	
Форма батонів	Батони прямі або ледь вигнуті, довжиною до 50 см	
Товарна позначка батонів (в'язання)	Ковбаси певної назви мають особисту товарну позначку	

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

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Характеристика і норма для ковбас, сорт		Методи контролювання
	вищий	перший	
Масова частка білка, %, не менше ніж	18	16	Згідно з ГОСТ 25011
Масова частка вологи, %, не більше ніж	45	50	Згідно з ГОСТ 9793
Масова частка кухонної солі, %	від 3,0 до 4,5		Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж	0,005		Згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, ДСТУ ENV 12014-4
Масова частка жиру, %, не більше ніж	25	40	Згідно з ГОСТ 23042

Кінець таблиці 2

Назва показника	Характеристика і норма для ковбас, сорт		Методи контролювання
	вищий	перший	
Масова частка кісткових домішок у разі використання м'яса птиці механічного обвалювання, %, не більше ніж	—	0,1	Згідно з додатком В
Масова частка кісткових домішок у разі використання м'яса механічного дообвалювання (м'ясної маси), %, не більше ніж	—	0,2	Згідно з додатком В
Температура в товщі продукту, °С	від 0 до 12		11.4
Примітка. Масова частка глютамату натрію (за умови його використання) повинна бути не більшою ніж 10 000 мг/кг.			

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

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Методи контролювання
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 1 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 30518
Сульфитредукувальні клостридії, в 0,01 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 29185
<i>Staphylococcus aureus</i> , в 1 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 10444.2 або ДСТУ ISO 6888-1, ДСТУ ISO 6888-2
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958 або ДСТУ EN 12824
<i>L. monocytogenes</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 та 11.6

5.1.5 Вміст токсичних елементів у ковбасах не повинен перевищувати допустимих рівнів, передбачених МБТиСН № 5061 [5] та наведених у таблиці 4.

Таблиця 4 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва показника	Гранично допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Методи контролювання
Свинець	0,50	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927

5.1.6 Вміст афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів у ковбасах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТиСН 5061 [5] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

5.1.7 Вміст радіонуклідів у ковбасах не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлені ГН [7]: ¹³⁷Cs — 200 Бк/кг, ⁹⁰Sr — 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва ковбас використовують таку сировину:

— яловичину згідно з ГОСТ 779, згідно з іншими нормативними документами, яловичину у парному стані, отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;

— яловичину знежировану вищого сорту — м'язова тканина без видимих включень сполучної та жирової тканин;

- яловичину знежилвану першого сорту — м'язова тканина з вмятом сполучноТ та жировоТ тканин не бтьше жж 6 %;
- яловичину знежилвану другого сорту — м'язова тканина з вмятом сполучноТ та жировоТ тканин не бтьше жж 6 %;
- яловичину знежилвану односортну — м'язова тканина з вмятом сполучноТ та жировоТ тканин не бтьше жж 14 %;
- яловичину знежилвану ковбасну — м'язова тканина з вмятом сполучноТ та жировоТ тканин не бтьше жж 12 %;
- телятину здно з ГОСТ 16867, здно з чинними нормативними документами та отриману теля ТТ дтення, обвалювання та жилування;
- телятину знежилвану вищого сорту;
- свинину здно з ГОСТ 7724, здно з чинними нормативними документами, свинину у парному стаж, отриману теля ТТ дтення, обвалювання та жилування;
- свинину знежилвану нежирну — м'язова тканина з вмятом жировоТ тканини не бтьше жж 10 %;
- свинину знежилвану натвжирну — м'язова тканина з вмятом жировоТ тканини вщ 30 % до 50 %;
- свинину знежилвану жирну — м'язова тканина з вмятом жировоТ тканини вщ 50 % до 85 %;
- свинину знежилвану односортну — м'язова тканина з вмятом жировоТ тканини не бтьше жж 30 %;
- свинину знежилвану ковбасну — м'язова тканина з вмятом жировоТ тканини не бтьше жж 60 %;
- "Атушки курей, курчат, курчат-бройлер1в, качок, каченят, гусей, гусенят, шдиюв, шдичат пат-ран!, нашвпатраж здно з ДСТУ 3143 або з чинними нормативними документами;
- тушки птиц1 закордонного виробництва патраж та нашвпатраж за наявност1 висновку державноТ сангарно-епщемюлопчноТ експертизи центрального органу виконавчоТ влади у ссрері охорони здоров'я та Департаменту ветеринарноТ медицини;
- м'ясо птиц1 пюля обвалювання руками тушок курей, курчат, курчат-бройлер1в, качок, каченят, гусей, гусенят, шдиюв, шдичат здно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявност1 висновку державноТ сажтарно-етдемюлопчноТ експертизи центрального органу виконавчоТ влади у ссрері охорони здоров'я та Департаменту ветеринарноТ медицини;
- м'ясо птиц1 мехажчного обвалювання здно з чинними нормативними документами;
- м'ясо мехажчного дообвалювання (м'ясну масу) здно з чинними нормативними документами;
- зр1зки, одержан! в1д зачищування м'ясоТ сировини і готових варених продукт1з свинини, яловичини та птиц1;
- вироби ковбасн1 з виробничими дефектами (лом, деформоваж батони, з напливами фаршу над оболонкою тощо) юлькютю до 3 %;
- сир роайський здно з ГОСТ 11041-;
-) — сири сичужн1 тверд! здно з ДСТУ 4421;
- блоки1з знежилваного м'яса (яловичини, свинини, сала бокового, грудинки свинячоТ) здно з чинними нормативними документами;
- сало ковбасне хребтове та бокове здно з чинними нормативними документами, а також обр1зки сала ковбасного;
- грудинку свинячу з масовою часткою м'язовоТ тканини не бтьшою жж 25 % здно з чинними нормативними документами;
- часник св1жий здно з ДСТУ 3233;
- часник сушений здно з ГОСТ 16729;
- часник консервований кухонною стлю, заморожений та екстракт часнику здно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявност1 висновку державноТ сажтарно-епщемюлопчноТ експертизи центрального органу виконавчоТ влади у сфер1 охорони здоров'я;
- екстракти прянощ1в здно з чинними нормативними документами;
- сть кухонну виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помел1в № 0, 1, 2, не нижче першого сорту здно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- цукор-п1соК здно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);

- глюкозу кристалічну підатну згідно з ДСТУ 4464;
- глутамат натрш згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- натрш азотистокислий (іприт натр1ю) згідно з ГОСТ 4197 або особливо чистий ОСЧ 7-3 згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- перець духмяний згідно з ГОСТ 29045;
- мускатний горіх згідно з ГОСТ 29048;
- корицю згідно з ГОСТ 29049;
- перець чорний та білий згідно з ГОСТ 29050;
- кардамон згідно з ГОСТ 29052;
- кориандр згідно з ГОСТ 29055;
- кмін згідно з ДСТУ ISO 6465;
- прянощі, екстракти, суміші прянощів та декоративні прянощі згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- емульгатори, стабілізатори структури та кольору, барвники для м'ясних продуктів згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874;
- оболонки штучні, білкові та інші згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- кишки згідно з ДСТУ 4285;
- шпагати згідно з ГОСТ 17308;
- нитки пляжні і швацькі згідно з ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;
- сировину деревну для копчення продуктів (тирс), Крім хвойних порід, згідно з чинними нормативними документами;
- скоби, скріпки або кліпси металеві згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- матеріали газонепроникні білкові згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

(5.2.2 Не дозволено застосовувати для виготовлення ковбас:

- м'ясо, заморожене більше одного разу, яке змішило колір на поверхші;
- м'ясо Куріе та бугаїв, сало Куріе;
- сало з ознаками пожовтіння та осалювання.

5.2.3 Не дозволено використовувати в ковбасах вищого сорту:

- м'ясо птиці мехашного обвалювання;
- м'ясо мехашного дообвалювання (м'ясну масу);
- крохмаль харчовий;
- борошно пшеничне;
- підатоваж продукти із сої та ТхНі пошці;
- білкові стабілізатори, емульгатори, консерванти, барвники, антиоксиданти, карагенани, згущувачі тощо (Крім штрипу натр1ю, фосфаїв, аскорбішової кислоти, аскорбішату натр1ю, глутамату натр1ю);
- яловичину знежилвану другого сорту, односортну, жирну, ковбасну;
- м'ясо котлетне з яловичини.

5.2.4 Ковбаси, залежно від сорту, виробляють з дотриманням обмежень, наведених у таблиці 5.

Таблиця 5 — Вимоги до складу сировини

Назва сировини	Норма для ковбас	
	вищого сорту	першого сорту
М'ясна сировина знежирована, %, не менше ніж:	100	90
— м'ясо птиці, яловичина вищого сорту, яловичина першого сорту, свинина нежирна, напівжирна, жирна; сало ковбасне хребтове та бокове; грудинка свиняча, %, не менше ніж зокрема:	100	—
— м'ясо птиці, %, не менше ніж	50	—
— яловичина вищого сорту, свинина нежирна, %, не менше ніж	20	—
— яловичина першого сорту, свинина жирна, сало ковбасне хребтове, бокове, грудинка свиняча, %, не більше ніж	30	—
— м'ясо птиці, яловичина першого сорту, односортна, ковбасна; свинина нежирна, напівжирна, жирна; сало ковбасне хребтове та бокове; грудинка свиняча, м'ясо птиці механічного обвалювання або м'ясо механічного дообвалювання (м'ясна маса), %, не менше ніж зокрема:	—	100
— м'ясо птиці, %, не менше ніж	—	50
— яловичина першого сорту, односортна, ковбасна, свинина нежирна, напівжирна, жирна, %, не менше ніж	—	15
— сало ковбасне хребтове та бокове; грудинка свиняча, м'ясо птиці механічного обвалювання або м'ясо механічного дообвалювання (м'ясна маса), %, не більше ніж	—	35
зокрема м'ясо птиці механічного обвалювання або м'ясо механічного дообвалювання (м'ясної маси), %, не більше ніж	—	10
Інші види сировини, %, не більше ніж: — білкові препарати в гідратованому вигляді	—	10

5.2.5 У сировині, яку використовують під час виробництва ковбас, вміст токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, нітрозамінів та пестицидів не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТіСН № 5061 [5].

5.2.6 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ГН [7].

5.2.7 Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документом про якість з зазначенням показників безпеки та ветеринарним документом, виданим у встановленому порядку.

5.2.8 Кожну партію сировини тваринного походження супроводжують відповідним ветеринарним документом.

5.2.9 Для визначення відповідності якості сировини та матеріалів проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час вироблення ковбас слід дотримуватись вимог безпеки, встановлених ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [1] та інструкцією № 123-5/990-11 [2].

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 вимогам ГОСТ 12.1.004.

6.5 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку, інфразвуку та мікроклімат виробничих приміщень контролюють згідно з ДСН 3.3.6.037 [8] та ДСН 3.3.6.042 [9].

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води повинні піддаватися очищенню і відповідати вимогам СанПіН 4630 [10].

7.2 Охорону ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [11].

7.3 Викиди шкідливих речовин в атмосферу контролюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [12].

8 МАРКУВАННЯ

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

8.2 Транспортне маркування можна не наносити на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації, але обов'язково вкладати етикетку 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 зазначенням:

- назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення;
- назви, сорту та складу ковбас за перевагою складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виготовлення;
- кінцевої дати споживання «Вжити до ...» або дати виготовлення та строку придатності;
- умов зберігання;
- маси нетто, бруто;
- кількості пакованих одиниць (для розфасованої продукції);
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (див. додаток Б);
- позначення цього стандарту.

8.4 На кожній одиниці спожиткового пакування ковбас повинна бути етикетка із зазначенням:

- назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення;
- назви, сорту та складу ковбас за перевагою складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виготовлення;
- кінцевої дати споживання «Вжити до ...» або дати виготовлення та строку придатності;
- умов зберігання;
- маси нетто;
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (див. додаток Б);
- штрих-коду EAN згідно з ДСТУ 3147;
- позначення цього стандарту.

8.5 Маркована оболонка ковбас або етикетка чи бандероль, яку прикріплюють на батон, повинні мати такі позначки:

- назву та адресу підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення;
- назву, сорт та склад ковбас за перевагою складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виготовлення;
- кінцеву дату споживання «Вжити до ...» або дату виготовлення та строк придатності;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту.

8.6 Позначки ковбас під час замовлення:

«Ковбаса варено-копчена першого сорту _____ згідно з ДСТУ _____».
(власна назва (за наявності))

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Ковбаси випускають ваговими або фасованими.

9.2 Ковбаси фасують під вакуумом у газонепроникні плівкові матеріали та пакети з них згідно з чинними нормативними документами, а також у інші матеріали вітчизняного та закордонного

виробництва, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами:

- цілими батонами масою нетто не більшою ніж 5 кг;
- сервірувальним нарізанням (скибочками зі зняттям оболонки) або порційним нарізанням (цілим шматком без зняття оболонки) масою нетто не меншою ніж 100 г.

9.3 Допустимі відхили маси нетто пакованої одиниці ковбас нормують згідно з Р 50-056 [13], та вони наведені у таблиці 6.

Таблиця 6 — Маса нетто та допустимі відхили для пакованої одиниці ковбас

Номінальне значення маси продукції в пакованій одиниці, г	Значення границі допустимих відхилів від номінального значення	
	%	г
Від 100 » 200 включ.	4,5	—
Понад 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 1000 »	—	15,0
» 1000 » 5000 »	1,5	—

9.4 Ковбаси дозволено пакувати в художньо оформлені коробки з паковальних матеріалів, які відповідають вимогам чинних нормативних документів, які дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.5 За потреби можна випускати ковбаси у вигляді подарункових наборів із 2—3 назв цілими батонами або половинками.

9.6 Ковбаси для реалізації пакують у ящики дерев'яні згідно з ГОСТ 10131, у ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13513, полімерні багатообігові ящики та спеціалізовані контейнери згідно з чинними нормативними документами та інші види тари, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

У пакетованому вигляді — на піддоні згідно з ГОСТ 9078 (СТ СЕВ 317).

9.7 Тара для ковбас повинна бути чистою, сухою, без плісняви і стороннього запаху, накрита кришкою або пергаментом згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом згідно з ГОСТ 1760, поліетиленовою плівкою згідно з ГОСТ 10354 та іншими матеріалами, дозволеними центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.8 У кожену одиницю транспортної тари пакують ковбаси однієї назви та дати виготовлення. Дозволено, за погодженням із замовником, пакування ковбас різних назв з відповідним зазначенням у супровідних документах.

9.9 Маса бруто продукції в багатообіговій тарі повинна бути не більшою ніж 30 кг, маса нетто в ящиках з картону — не більшою ніж 20 кг, у контейнерах або тарі-обладнанні — не більшою ніж 250 кг.

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

9.11 У разі реалізування нецілих батонів ковбаси масою не меншою ніж 200 г зрізані кінці батонів повинні бути обгорнуті серветками з пергаменту згідно з ГОСТ 1341, підпергаменту згідно з ГОСТ 1760, плівкою целюлозною згідно з ГОСТ 7730, плівкою поліетиленовою згідно з ГОСТ 10354 та іншими матеріалами, дозволеними центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, та перев'язані шпагатом згідно з ГОСТ 17308, нитками згідно з ГОСТ 14961, гумовою обхваткою або упаковані згідно з 9.2.

Кількість нецілих батонів не повинна перевищувати 5 % від маси партії.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Ковбаси 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 У пакетованому вигляді ковбаси транспортують згідно з ГОСТ 26663. Засоби кріплення вантажу в транспортні пакети — згідно з ГОСТ 21650, з основними параметрами і розмірами — згідно з ГОСТ 24597.

10.1.3 Транспортування ковбас без пакування (навалом) у відкритому автотранспорті не дозволено.

10.1.4 Ковбаси випускають у реалізацію за температури в товщі батона від 0 °С до 12 °С.

10.2 Зберігання

10.2.1 Ковбаси зберігають за відносної вологості повітря від 75 % до 78 %.

10.2.2 Термін придатності до споживання ковбас в підвішеному стані за температури не вище ніж 15 °С — не більше ніж 15 діб.

10.2.3 Термін придатності до споживання ковбас:

— за температури не вище ніж 6 °С — не більше ніж 1 міс.;

— за температури від мінус 7 °С до мінус 9 °С — не більше ніж 3 міс.

10.2.4 Термін придатності до споживання ковбас, нарізаних скибочками (сервірувальне нарізання) і упакованих під вакуумом у плівку, не більше ніж:

— за температури не вище ніж 10 °С — 6 діб;

— за температури не вище ніж 8 °С — 8 діб;

— за температури не вище ніж 6 °С — 12 діб.

10.2.5 Термін придатності до споживання ковбас, нарізаних цілим куском (порційне нарізання) і упакованих під вакуумом у плівку:

— за температури не вище ніж 10 °С — не більше ніж 8 діб;

— за температури не вище ніж 8 °С — не більше ніж 10 діб;

— за температури не вище ніж 6 °С — не більше ніж 20 діб.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання проб, готування до випробовування проводять згідно з ГОСТ 9792, ГОСТ 26929.

11.2 Визначання органолептичних показників — згідно з ГОСТ 9959.

11.3 Визначання масової частки вологи здійснюють згідно з ГОСТ 9793; білка — згідно з ГОСТ 25011; жиру — згідно з ГОСТ 23042; кухонної солі — згідно з ГОСТ 9957, або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2; нітриту натрію — згідно з ГОСТ 8558.1, або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4; кісткових домішок — згідно з додатком В. Масову частку рослинних білків або їхніх похідних контролюють за фактичною закладкою згідно з рецептурою.

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 Маса нетто і бруто вагових ковбас визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіральної поділки, яку визначають залежно від величини контролювального відхилення та допустимої похибки $\pm 1,0$ е.

Маса нетто фасованих ковбас визначають на вагах для статичного зважування середнього класу точності згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіральної поділки, яку визначають залежно від величини контролювального відхилення та допустимої похибки $\pm 1,0$ е.

11.6 Визначають мікробіологічні показники (бактерії групи кишкових паличок (коліформи), сульфитредукувальні клостридії) — згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 30518, ГОСТ 29185; *Salmonella* — згідно з ДСТУ EN 12824; *Staphylococcus aureus* — згідно з ГОСТ 10444.2 або ДСТУ ISO 6888-1,

ДСТУ ISO 6888-2; *L. monocytogenes* — у випадку необхідності, за вимогою органів Державного ветеринарно-санітарного та санітарно-епідеміологічного нагляду та з метою самоконтролю — згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2, МВ [14] та МР [15].

11.7 Масову частку токсичних елементів визначають: свинцю — згідно з ГОСТ 26932; кадмію — згідно з ГОСТ 26933; миш'яку — згідно з ГОСТ 26930; ртуті — згідно з ГОСТ 26927 або згідно з ГОСТ 30178.

11.8 Вміст афлатоксину В₁ визначають відповідно до МР № 2273 [16].

11.9 Визначання N-нітрозамінів здійснюють відповідно до вимог МУК 4.4.1.011 [17].

11.10 Вміст антибіотиків визначають відповідно до МУ № 3049 [18].

11.11 Вміст гормональних препаратів визначають відповідно до вимог інструкції № 3202 [19].

11.12 Вміст пестицидів визначають відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

11.13 Контролювання вмісту глутамату натрію проводять згідно з методикою МВ [20] або ДСТУ ISO 4134, затвердженими у встановленому порядку.

11.14 Контролювання вмісту радіонуклідів — згідно з МУ 5778 [21] і МУ 5779 [22].

11.15 Якість пакування та маркування ковбас перевіряють візуально.

11.16 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 Ковбаси приймають партіями. Правила приймання, визначання партії та об'єм вибірок проводять згідно з ГОСТ 9792.

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

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

12.4 Кожна партія ковбас підлягає приймальному контролюванню за органолептичними показниками, формою, розмірами та товарною позначкою (в'язкою) батонів, температурою в товщі батона, якістю пакування та маркування, масою нетто.

12.5 Періодичному контролюванню підлягають ковбаси за фізико-хімічними показниками: масовою часткою білка та жиру — не рідше одного разу на 30 діб; масовою часткою вологи, нітриту натрію, кухонної солі та за мікробіологічними показниками: БГКП, сульфитредукувальні клостридії — не рідше одного разу на 10 діб, *L. monocytogenes* — не рідше одного разу на 30 діб; а також на вимогу контролювальної організації або замовника.

12.6 Масову концентрацію глутамату натрію визначають під час поставлення продукції на виробництво.

12.7 Аналізування на наявність патогенних мікроорганізмів та *Staphylococcus aureus* проводять у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методиками і з періодичністю, затвердженими у встановленому порядку.

12.8 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, афлатоксину В₁, пестицидів, гормональних препаратів, нітрозамінів та радіонуклідів у ковбасах здійснюють згідно з МР 4.4.4-108 [23].

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості ковбас вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування та зберігання відповідно до розділу 10.

13.2 Строк придатності ковбас повинен відповідати вимогам 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(обов'язковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код продукції на ковбаси згідно з ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
Ковбаси варено-копчені вищого та першого сортів	15.13.12.153

ДОДАТОК Б
(довідковий)

**ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО ХАРЧОВУ
ТА ЕНЕРГЕТИЧНУ ЦІННІСТЬ 100 г ПРОДУКТУ**

Таблиця Б.1 — Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г ковбас варено-копчених

Назва продукції	Білок, г, не менше ніж	Жир, г, не більше ніж	Калорійність та поживна цінність, кДж (ккал)
Ковбаси варено-копчені вищого сорту	18	25	1256—1884 (300—450)
Ковбаси варено-копчені першого сорту	16	40	1884— 2302 (450—550)
Примітка. Інформаційні дані розраховує виробник відповідно до конкретної рецептури ковбаси.			

ДОДАТОК В
(довідковий)

**ВИЗНАЧАННЯ МАСОВОЇ ЧАСТКИ
КІСТКОВИХ ДОМІШОК У КОВБАСАХ**

В.1 Для визначання масової частки кісткових домішок використовують таку апаратуру, матеріали і реактиви:

- ваги лабораторні загальної призначеності згідно з ГОСТ 24104;
- ваги лабораторні технічні згідно з чинними нормативними документами;
- електроплитку згідно з ГОСТ 14919;
- шафу сушильну лабораторну електричну з терморегулятором згідно з чинними нормативними документами;
- баню водяну згідно з чинними нормативними документами;
- стакани хімічні місткістю 500 см³ згідно з ГОСТ 25336;
- лійку скляну діаметром 4—5 см згідно з ГОСТ 25336;
- воду дистильовану згідно з ГОСТ 6709;
- ексикатори згідно з ГОСТ 25336;
- паличку скляну згідно з чинними нормативними документами;
- папір фільтрувальний лабораторний згідно з ГОСТ 12026;
- стаканчики для зважування (бюкси) скляні або алюмінієві діаметром 5 см, висотою 4—5 см з кришками згідно з ГОСТ 25336;
- калію гідроксид згідно з ГОСТ 24363.

В.2 Порядок випробовування

В.2.1 Від зразка, відібраного відповідно до 11.1 або 11.2 цього стандарту, беруть наважку масою 100 г з похибкою не більше ніж 0,05 г, поміщають у хімічний стакан місткістю 500 см³.

В.2.2 До наважки доливають 300 см³ 2 %-го розчину гідроксиду калію і нагрівають на киплячій водяній бані, періодично перемішуючи склянню паличкою. Одержаний лужний розчин з плаваючими в ньому шматочками м'якушевих тканин зливають (декантацією). Процес повторюють до повного розчинення м'якушевих тканин. Після цього розчин фільтрують через паперовий фільтр (попередньо висушений разом з бюксом до постійної маси). Осад переносять на фільтр, розміщують разом з фільтром у бюкс і висушують до постійної маси за температури (103 ± 2) °С.

В.3 Опрацювання результатів

Масову частку кісткових домішок (X) у відсотках обчислюють за формулою:

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m} \cdot 100, \quad (\text{В.1})$$

де m_1 — маса бюкса з висушеним фільтром і кістковими домішками, г;
 m_2 — маса бюкса з фільтром, г;
 m — маса наважки, г;
 100 — коефіцієнт перерахування.

За остаточний результат випробовування беруть середнє арифметичне результатів трьох паралельних визначань, допустима розбіжність яких не повинна перевищувати ± 5 % відносно абсолютного значення.

Обчислювання проводять з точністю до 0,01 %.

ДОДАТОК Г
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

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

2 Инструкция № 123-5/990-11–85 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичної дезінфекції на підприємствах м'ясної і птахопереробної промисловості), затверджена Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 15.01.85 р.

3 ВСП № 70 Ветеринарно-санитарні правила для об'єктів господарювання (підприємств, цехів) з переробки птиці та вироблення яйцепродуктів, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 07.09.01р., зареєстровані Міністерством юстиції України від 27.06.02 р. № 849/6040

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

5 МБТиСН № 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 м'ясної та молочної промисловості СРСР 01.08.89 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. № 137

7 ГН 6.6.1.1.130–2006 Державні гігієнічні нормативи. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr в продуктах харчування та питній воді, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 03.05.06 р. № 256

8 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. № 37

9 ДСН 3.3.6.042–99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.99 р. № 42

10 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. № 4630

11 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. № 4690

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

13 Р 50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту України від 18.07.1996 р. № 300

14 МВ Методичні вказівки, організація контролю і методи виявлення бактерії *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах, розроблені МОЗ України, 2004

15 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.

16 МР № 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікації та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 10.12.80 р. № 2273

17 МУК 4.4.1.011–93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Методические указания по методам контроля (Визначання летких нітрозамінів у харчовій сировині та харчових продуктах. Методичні вказівки щодо методів контролювання), затверджені Міністерством охорони здоров'я Російської Федерації 22.12.93 р. № 011

18 МУ № 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 від 29.06.1984 р., № 3049

19 Инструкция № 3202 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценке продуктов животноводства (Інструкція щодо проведення ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-6а

20 МВ Методика визначання масової концентрації глутамату натрію у харчових продуктах і харчових добавках методом високоефективної рідинної хроматографії, затверджена Міністерством охорони здоров'я України від 27.12.99 р.

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

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

23 МР 4.4.4-108–2004 Порядок та періодичність контролювання продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 02.07.2004 р. № 329

УКНД 67.120.10

Ключові слова: вимоги, зберігання, ковбаси варено-копчені, маркування, матеріали, м'ясо птиці, пакування, показники, свинина, сировина, терміни, транспортування, характеристики, яловичина.
