



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОВБАСИ ВАРЕНО-КОПЧЕНІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4591:2006

Видання офіційне

БЗ № 1 – 2006/68

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса УААН

РОЗРОБНИКИ: Г. Єресько, д-р техн. наук; Н. Левитська; А. Плотницька (керівник розробки);
Л. Анісімова; Л. Сташко

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 9 червня 2006 р.
№ 162 зі зміною дати чинності згідно з наказом № 64 від 26 березня 2007 р.

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 16290–86)

67 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБЛІЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

код УКНД 67 120 10

до ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Технічні умови

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
С 3, таблиця 5, «Назва сировини», останній рядок	«- яловичини першого сорту, односортної, ковбасної, баранини односортної. % не менше ніж»	«- яловичини першого сорту, односортної, ковбасної; свинини нежирної, напівжирної, баранини односортної. % не менше ніж»

(ІПС № 6–2007)

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	4
5 Загальні технічні вимоги	4
5.1 Основні показники і характеристики	4
5.2 Вимоги до сировини та матеріалів	6
6 Вимоги щодо безпеки	8
7 Вимоги щодо охорони довкілля	9
8 Маркування	9
9 Пакування	10
10 Правила транспортування та зберігання	11
10.1 Транспортування	11
10.2 Зберігання	11
11 Методи контролювання	11
12 Правила приймання	12
13 Гарантії виробника	13
Додаток А Код продукції	13
Додаток Б Харчова та енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту	13
Додаток В Органолептичні та фізико-хімічні показники варено-копчених ковбас традиційного асортименту	14
Додаток Г Бібліографія	15

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОВБАСИ ВАРЕНО-КОПЧЕНІ

Загальні технічні умови

КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ

Общие технические условия

COOKED SMOKED SAUSAGES

General specifications

Чинний від 2007-08-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на варено-копчені ковбаси (далі за текстом — ковбаси), що призначені для безпосереднього вживання в їжу.

1.2 Вимоги щодо безпечності ковбас викладено у 5.1.5—5.1.8 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 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови

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

ДСТУ 4285:2004 Кишки. Загальні технічні умови

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

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

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

ДСТУ ISO 4134:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Контрольний метод визначання вмісту L-(+)-глутамінової кислоти

ДСТУ ISO 5553:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Виявлення поліфосфатів

ДСТУ ISO 6465:2003 Кмин цілий. 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 6888-2:2003 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

Видання офіційне

- ✓ ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення
- ✓ ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування
- ✓ 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
- ✓ ДСТУ ENV 12014-4:2003 Продукти харчові. Визначання вмісту нітрату і/або нітриту. Частина 4. Метод іоннообмінної хроматографії (ІХ) для визначання вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах
- ✓ ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella*
- ✓ 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 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия (Лінійки вимірювальні металеві. Технічні умови)
- ✓ ГОСТ 779–55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо-яловичина в півтушах і четвртинах. Технічні умови)
- ✓ ГОСТ 1935–55 Мясо-баранина и козлятина — в тушах. Технические условия (М'ясо-баранина та козлятина — в тушах. Технічні умови)
- ✓ ГОСТ 4197–74 Натрий азотистокислый. Технические условия (Натрій азотистокислий. Технічні умови)
- ✓ ГОСТ 6309–93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия (Нитки швацькі бавовняні та синтетичні. Технічні умови)
- ✓ ГОСТ 7724–77 Мясо. Свиная 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 9792–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб (Ковбасні вироби та продукти зі свинини, баранини, яловичини і м'яса інших видів забійних тварин і птиці. Правила приймання і методи відбирання проб)
- ✓ ГОСТ 9793–74 Продукты мясные. Методы определения влаги (Продукти м'ясні. Методи визначання вологи)
- ✓ ГОСТ 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора (Продукти м'ясні. Методи визначання вмісту загального фосфору)
- ✓ ГОСТ 9957–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия (Ковбасні вироби і продукти зі свинини, баранини і яловичини. Метод визначання хлориду натрію)
- ✓ ГОСТ 9958–81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа (Вироби ковбасні та продукти з м'яса. Методи бактеріологічного аналізування)
- ✓ ГОСТ 9959–91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки (Продукти м'ясні. Загальні умови проведення органолептичного оцінювання)
- ✓ ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Метод виявлення та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

- ✓ ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)
- ✓ ГОСТ 14961–91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия (Нитки лляні і лляні з хімічними волокнами. Технічні умови)
- ✓ ГОСТ 16729–71 Чеснок сушеный. Технические условия (Часник сушений. Технічні умови)
- ✓ ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)
- ✓ ГОСТ 17435–72 Линейки чертежные. Технические условия (Лінійки креслярські. Технічні умови)
- ✓ ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплювання 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 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)
- ✓ 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 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з використанням засобів пакування. Загальні технічні вимоги)
- ✓ ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи визначання ртуті)
- ✓ ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)
- ✓ ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та 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 27095–86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо. Конина та лошатина в півтушах і четвертинах. Технічні умови)
- ✓ ГОСТ 28498–90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний (Термометри рідинні скляні. Загальні технічні вимоги. Методи випробовувань)
- ✓ 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 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. Коріандр. Технічні умови)
- ✓ ГОСТ 29056–91 Пряности. Тмин. Технические условия (Прянощі. Кмин. Технічні умови)
- ✓ ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфит-редуцирующих клостридий (Продукты 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) (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни та визначення понять згідно з ДСТУ 4424.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від складу м'ясної сировини ковбаси випускають різних назв та сортів (вищого та першого).

4.2 Щоб унеможливити фальсифікування ковбас традиційного асортименту, заборонено присвоювати ковбасам нового асортименту традиційні назви, утворювати похідні слова від традиційних назв або використовувати ці назви у словосполученнях з іншими словами

Примітка. До традиційного асортименту відносять ковбаси з загальновідомими назвами, які виготовляли за державними та міждержавними стандартами.

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

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Ковбаси повинні відповідати вимогам цього стандарту та їх необхідно виробляти згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням «Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» [1], СП 3238 [2] та інструкції № 123-5/990-11 [3].

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

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика і норма	Метод контролювання
Зовнішній вигляд	Поверхня батонів чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу	Згідно з ГОСТ 9959
Консистенція	Щільна	
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин та містить шматочки певних розмірів свинини або грудинки, або сала, або жиру баранячого тощо. Дозволено відхил розмірів окремих шматочків на зрізі їх за діагоналлю	
Смак і запах	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху	
Форма та розмір батонів	Батони прямі або злегка зігнуті довжиною від 15 см до 50 см	Згідно з 11.2
Товарна відмітка батонів (в'язання)	Особиста для кожної з ковбас певної назви	Згідно з ГОСТ 9959

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

5.1.4 Вимоги, що характеризують певну ковбасу традиційного асортименту, за органолептичними (щодо вигляду фаршу на розрізі, смаку і запаху, форми, розміру та товарної відмітки (в'язання) батонів) та фізико-хімічними показниками, зазначені у додатку В або у технологічній інструкції до цього стандарту, затвердженій у встановленому порядку.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Характеристика і норма для ковбас		Метод контролювання
	вищого сорту	першого сорту	
Масова частка вологи, %, не більше ніж	48	50	Згідно з ГОСТ 9793
Масова частка білка, %, не менше ніж	13		Згідно з ГОСТ 25011
Масова частка жиру, %, не більше ніж	50		Згідно з ГОСТ 23042
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	5		Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж	0,005		Згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4
Температура в товщі батона під час випуску в реалізацію, °С	Від 0 до 12		Згідно з 11.4
<p>Примітка 1. Масова частка глутамату натрію в ковбасах першого сорту (за умови його використання) повинна бути не більша ніж 10000 мг/кг.</p> <p>Примітка 2. 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 %.</p>			

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

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП) у 1,0 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 29185, або ГОСТ 30518
Сульфитредукувальні клостридії: — у 0,01 г продукту — для ковбас у вакуумному пакуванні у 0,1 г продукту	Не дозволено Не дозволено	
<i>Staphylococcus aureus</i> у 1,0 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 10444.2 або ДСТУ ISO 6888-1, або ДСТУ ISO 6888-2
<i>L. Monocytogenes</i> у 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 11290-1 або ДСТУ ISO 11290-2, або 11.6
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> у 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з 11.6 або ДСТУ EN 12824

5.1.6 Вміст токсичних елементів у ковбасах не повинен перевищувати рівнів, наведених у таблиці 4.

5.1.7 Вміст афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів у ковбасах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБВ № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.1.8 Вміст радіонуклідів у ковбасах не повинен перевищувати норм, встановлених ГН 6.6.1.1-130 [6]:
¹³⁷Cs — 200 Бк/кг; ⁹⁰Sr — 20 Бк/кг.

Таблиця 4 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

У міліграмах на кілограм продукту

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні	Метод контролювання
Свинець	0,50	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 26933
Ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Миш'як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва ковбас використовують такі сировину та матеріали:

- яловичину — згідно з ГОСТ 779 (від дорослої худоби), а також згідно з чинними нормативними документами, і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;
- яловичину знежилвану вищого сорту — м'язова тканина без видимої наявності сполучної та жирової тканин;
- яловичину знежилвану першого сорту — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 6 %;
- яловичину знежилвану другого сорту — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 20 %;
- яловичину знежилвану односортну — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 14 %;
- яловичину знежилвану ковбасну — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 12 %;
- свинину — згідно з ГОСТ 7724, а також згідно з чинними нормативними документами, і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання:
- свинину знежилвану нежирну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більше ніж 10 %;
- свинину знежилвану напівжирну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 30 % до 50 %;
- свинину знежилвану жирну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 50 % до 85 %;
- свинину знежилвану односортну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більше ніж 30 %;
- свинину знежилвану ковбасну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більше ніж 60 %;
- баранину — згідно з ГОСТ 1935, і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;
- баранину знежилвану односортну — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 20 %;
- конину — згідно з ГОСТ 27095, і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання:
- конину знежилвану односортну — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 14 %;
- блоки із м'яса заморожені — згідно з чинними нормативними документами;
- сало ковбасне хребтове та бокове — згідно з чинними нормативними документами;
- грудинку свинячу з масовою часткою м'язової тканини не більшою ніж 25 % — згідно з чинними нормативними документами;
- жир-сирець яловичий (міжм'язовий, підшкірний та щуповий) та баранячий (підшкірний та курдючний) — згідно з чинними нормативними документами;
- стабілізатори білкові — згідно з чинними нормативними документами, або стабілізатори білкові закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- напівкопчені, варено-копчені, сирокопчені та сиров'ялені ковбаси з виробничими дефектами (уламки, з пошкодженою оболонкою, напливами фаршу над оболонкою, zdeформовані батони тощо);
- сіль кухонну виварну або кам'яну, самоосадну та осадну, помелів № 0, 1 та 2, не нижче першого сорту — згідно з ДСТУ 3583;

- цукор-лісок — згідно з ДСТУ 2316;
- натрій азотистоокислий (нітрит натрію) — згідно з ГОСТ 4197, або особливо чистий ОСЧ 7-3 — згідно з чинними нормативними документами;
- перець чорний або білий — згідно з ГОСТ 29050;
- перець духмяний — згідно з ГОСТ 29045;
- кардамон — згідно з ГОСТ 29052;
- горіх мускатний — згідно з ГОСТ 29048;
- коріандр — згідно з ГОСТ 29055;
- кмин — згідно з ГОСТ 29056 або ДСТУ ISO 6465;
- часник свіжий — згідно з ДСТУ 3233, сушений — згідно з ГОСТ 16729, заморожений по-дрібнений або законсервований кухонною сіллю — згідно з чинними нормативними документами;
- прянощі, суміші прянощів — згідно з чинними нормативними документами, або прянощі, суміші прянощів закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- екстракти прянощів та часнику — згідно з чинними нормативними документами, або екстракти прянощів та часнику закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- композиції прянощів, пряно-ароматичні та пряно-смакові — згідно з чинними нормативними документами або композиції закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- добавки композиційні (комплексні, комбіновані) — згідно з чинними нормативними документами, або добавки закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- фосфати харчові — згідно з чинними нормативними документами, або фосфати харчові закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- глутамат натрію — згідно з чинними нормативними документами, або глутамат натрію закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- кислоти аскорбінову харчову та 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;
- кишки оброблені: яловичі (круги, стравоходи, синюги, прохідники) та баранячі (гузенки, синюги) — згідно з ДСТУ 4285, або кишки закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- оболонку штучну білкову «Білкозин» та інші штучні оболонки для ковбас — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- шпагат з луб'яних волокон (0,84; 1,00 ктекс) і віскозний (0,80; 1,00 ктекс) — згідно з ГОСТ 17308, або шпагати закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- нитки лляні — згідно з ГОСТ 14961, і швацькі — згідно з ГОСТ 6309;
- матеріали газонепроникні плівкові — згідно з чинними нормативними документами, або матеріали закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- препарати коптільні — згідно з чинними нормативними документами, або препарати коптільні закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- сировина деревна для копчення продуктів — згідно з чинними нормативними документами, або сировина деревна закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— скоби, скріпки або кліпси — згідно з чинними нормативними документами, або скоби, скріпки або кліпси закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

5.2.2 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	100
— яловичина вищого, першого сорту, односортна, ковбасна; свинина нежирна, напівжирна, жирна, односортна, ковбасна; конина односортна; сало ковбасне хребтове та бокове; грудинка свиняча, %, не менше ніж зокрема:	100	—
— яловичини вищого сорту або свинини нежирної, %, не менше ніж	20	—
— свинини жирної, сала ковбасного хребтового та бокового, грудинки свинячої, %, не більше ніж	60	—
— яловичина першого, другого сорту, односортна, ковбасна; свинина нежирна, напівжирна, жирна; баранина односортна; конина односортна; сало ковбасне хребтове та бокове; грудинка свиняча, жир-сирець, %, не менше ніж зокрема:	—	100
— яловичини першого сорту, односортної, ковбасної, баранини односортної, %, не менше ніж	—	50
Примітка. Під час виробництва ковбас першого сорту (крім традиційного асортименту) дозволено використовувати білкові стабілізатори на заміну м'ясної сировини в кількості не більше ніж 10 %.		

5.2.3 Не дозволено виробляти ковбаси із м'яса, яке помітно змінило колір на поверхні; замороженого більше одного разу; свинини замороженої, яку зберігали більше трьох місяців; яловичини замороженої, яку зберігали більше шести місяців; сала з ознаками пожовтіння та осалювання.

5.2.4 Для виробництва ковбас традиційного асортименту не дозволено використовувати харчові добавки, крім нітриту натрію, аскорбінової кислоти та її похідних.

5.2.5 У сировині, яку використовують для виробництва ковбас, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів, антибіотиків та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, встановлених МБВ № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.2.6 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ГН 6.6.1.1-130 [6].

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

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

5.2.9 Дозволено використовувати напівкопчені, варено-копчені, сирокпчені та сиров'ялені ковбаси вищого і першого сортів з виробничими дефектами (уламки, з пошкодженою оболонкою, напливами фаршу над оболонкою, zdeформовані батони тощо), звільнені від штучної оболонки та подрібнені, у кількості не більше ніж 3 % до маси сировини понад рецептури під час виробництва ковбас першого сорту.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва ковбас треба дотримуватись вимог щодо безпеки, встановлених ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [2] та № 123-5/990-11 [3].

6.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.4 Пожежна безпека — згідно з ГОСТ 12.1.004.

6.5 Контролюють виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення згідно з ДСН 3.3.6.037 [7] та ДСН 3.3.6.042 [8].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води слід піддавати очищенню і вони повинні відповідати СанПин 4630 [9].

7.2 Охорону ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПин 42-128-4690 [10].

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

8 МАРКУВАННЯ

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

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

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

- назви та сорту продукту;
- назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва;
- маси нетто, брутто, г або кг;
- маси однієї паковальної одиниці та кількості паковальних одиниць (для розфасованої продукції);
- складу продукту відповідно до рецептури в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, використаних у його виробництві;
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність) із вказівкою на кількість білка та жирів, г на 100 г продукту (додаток Б);
- кінцевого терміну споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- номера партії;
- умов зберігання;
- позначення цього стандарту.

8.4 Аналогічну етикетку вкладають у тару. У разі вироблення ковбас у маркованій оболонці — можна не вкладати етикетку в тару.

8.5 На кожну одиницю спожиткового пакування наносять такі дані:

- назва та сорт продукту;
- назва та повна адреса і телефон виробника, адреса потужностей виробництва;
- маса нетто, г або кг;
- склад продукту відповідно до рецептури в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, використаних у його виробництві;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) із вказівкою на кількість білка та жирів, г на 100 г продукту (додаток Б);
- штриховий код — згідно з ДСТУ 3147;
- кінцевий термін споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності;
- номер партії;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту.

8.5.1 Етикетка продукту, на якій використовують символи, повинна містити тільки такі символи, які були затверджені відповідними міжнародними та регіональними організаціями з питань стандартизації.

8.5.2 Опис специфічних символів, їх використання та маркування продукту штриховими кодами здійснюють у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.

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

- назва та сорт продукту;
- назва та повна адреса і телефон виробника, адреса потужностей виробництва;
- склад продукту відповідно до рецептури в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, використаних у його виробництві;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) із вказівкою на кількість білка та жирів, г на 100 г продукту (додаток Б);
- кінцевий термін споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту.

8.7 Приклад позначки ковбас під час замовлення:

Ковбаса варено-копчена. Вищий сорт _____, ДСТУ 4591:2006.

(власна назва)

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Ковбаси випускають ваговими або розфасованими.

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

- цілими батонами масою нетто не більше ніж 5 кг;
- сервірувальним нарізанням (скибочками) або порційним нарізанням (цілим куском) масою нетто не меншою ніж 50 г.

9.3 Допустимі відхили маси нетто паковальної одиниці ковбас нормують згідно з Р 50-056 [12] та наведені у таблиці 6.

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

Номинальне значення маси продукції в пакувальній одиниці, г	Значення границі допустимих відхилів від номінального значення	
	%	г
Від 50 до 200 включ.	4,5	—
Понад 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 1000 »	—	15,0
» 1000 » 5000 »	1,5	—

9.4 Дозволено випускати ковбаси упакованими в яскраво оформлене спожиткове пакування згідно з чинними нормативними документами, дозволеними центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

9.5 Спожиткове пакування можна оформлювати у вигляді наборів з пакуванням 2—5 назв ковбас цілими батонами або по половині, або сервірувальним нарізанням. У цьому разі строк придатності набору зазначають згідно з найменшим строком придатності ковбаси, яка входить до набору.

9.6 Ковбаси пакують в чисті, сухі, без стороннього запаху ящики із картону, багатообігову тару, а також в тару-устаткування та спеціалізовані контейнери, згідно з чинними нормативними документами, та інші види тари, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами та забезпечують зберігання та якість продукції.

9.7 Багатообігову тару накривають кришкою або пергаментом, підпергаментом, згідно з чинними нормативними документами, та іншими матеріалами, дозволеними центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.8 У кожну одиницю транспортної тари пакують ковбасу однієї назви. Пакування ковбас різних назв дозволено тільки за погодженням із замовником з відповідним зазначенням у супровідних документах.

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

9.10 У разі реалізування нецілих батонів ковбаси масою не меншою ніж 200 г, зрізані кінці батонів повинні бути обгорнуті серветками із целофану, пергаменту, підпергаменту або з інших видів паковальних матеріалів, дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, та перев'язані шлагатом, нитками, гумовою обхпкою або упаковані згідно з 9.2.

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

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

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 закріплення 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) та у відкритому автотранспорті не дозволено.

10.1.4 Ковбаси випускають у реалізацію з температурою 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 Строк придатності ковбас у підвішеному стані за температури не вищої ніж 15 °С — не більше ніж 15 діб.

10.2.3 Строк придатності ковбас:

- за температури не вищої ніж 6 °С — не більше ніж 1 міс.;
- за температури від мінус 7 °С до мінус 9 °С — не більше ніж 4 міс.

10.2.4 Строк придатності ковбас, упакованих під вакуумом у плівку:

- цілими батонами за температури не вищої ніж 6 °С — не більше ніж 30 діб;
- нарізаних скибочками (сервірувальне нарізання):
- за температури не вищої ніж 15 °С — не більше 6 ніж діб;
- за температури не вищої ніж 8 °С — не більше ніж 8 діб;
- за температури не вищої ніж 6 °С — не більше ніж 12 діб;
- нарізаних цілим куском (порційне нарізання):
- за температури не вищої ніж 15 °С — не більше ніж 8 діб;
- за температури не вищої ніж 8 °С — не більше ніж 10 діб;
- за температури не вищої ніж 6 °С — не більше ніж 20 діб.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

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

11.2 Визначають органолептичні показники згідно з ГОСТ 9959, розмір батонів — за допомогою лінійки згідно з ГОСТ 427 або ГОСТ 17435.

11.3 Визначають масову частку вологи згідно з ГОСТ 9793, білка — згідно з ГОСТ 25011, жиру — згідно з ГОСТ 23042, кухонної солі — згідно з ГОСТ 9957, ДСТУ ISO 1841-1 або ДСТУ ISO 1841-2, нітриту натрію — згідно з ГОСТ 8558.1, ДСТУ ENV 12014-3 або ДСТУ ENV 12014-4, загального фосфору — згідно з ГОСТ 9794 або ДСТУ ISO 5553.

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 Визначають вміст глутамату натрію згідно з методикою МВ 10.10.1.7 [13] або ДСТУ ISO 4134.

11.6 Визначають мікробіологічні показники (БГКП, сульфітредукувальні клостридії) — згідно з ГОСТ 9958, ГОСТ 29185 або ГОСТ 30518; *Staphylococcus aureus* — згідно з ГОСТ 10444.2, ДСТУ ISO 6888-1 або ДСТУ ISO 6888-2; *L. Monocytogenes* — згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 або МВ [14]; *Salmonella* — згідно з ДСТУ EN 12824 або методиками, затвердженими у встановленому порядку.

11.7 Визначають вміст токсичних елементів: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, ртуті — згідно з ГОСТ 26927, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930 або згідно з ГОСТ 30178.

11.8 Визначають вміст афлатоксину В₁ згідно з вимогами № 2273 [15].

11.9 Визначають залишкові кількості нітрозамінів згідно з вимогами МВК 4.4.1.011 [16].

11.10 Визначають вміст гормональних препаратів згідно з вимогами № 3202 [17].

11.11 Визначають вміст пестицидів згідно з вимогами ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

11.12 Визначають вміст радіонуклідів згідно з методиками МВ 5778 [18] і МВ 5779 [19].

11.13 Масу нетто і брутто ковбас у транспортній тарі визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіряльної поділки $e \leq 100$ г та допустимою похибкою $\pm 1e$. Діапазон вимірювань ваг визначають залежно від вимірюваної маси.

Масу нетто розфасованих ковбас визначають на вагах для статичного зважування середнього класу точності згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіряльної поділки $e \leq 2$ г та допустимою похибкою $\pm 1e$.

11.14 Якість пакування та маркування ковбас перевіряють візуально.

11.15 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 — 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 підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.4 Кожна партія ковбас підлягає приймальному контролюванню за органолептичними показниками, формою та розміром батонів, товарною відміткою (в'язанням), температурою в товщі батону, якістю пакування та маркування, масою нетто.

12.5 Періодичному контролюванню підлягають ковбаси за фізико-хімічними показниками: за масовою часткою вологи, кухонної солі, нітриту натрію та за мікробіологічними показниками (БГКП,

сульфитредукувальні клостридії) — не рідше одного разу на 10 діб; за масовою часткою загального фосфору — не рідше одного разу на 30 діб; за масовою часткою білка та жиру — не рідше одного разу у квартал, а також на вимогу контролівної організації або замовника.

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

12.7 Досліджування на наявність патогенних мікроорганізмів, зокрема *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* та *L. Monocytogenes*, проводять у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями з періодичністю, затвердженою у встановленому порядку.

12.8 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, афлатоксину В₁, пестицидів, нітрозамінів, гормональних препаратів та радіонуклідів у ковбасах здійснюють згідно з МР 4.4.4-108 [20].

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

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

13.2 Строк придатності ковбас згідно з вимогами 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А (довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код ДКПП на ковбаси варено-копчені

Назва продукції	Код ДКПП
Вироби ковбасні інші; ця категорія містить ковбаси варено-копчені	15.13.12.155

ДОДАТОК Б (довідковий)

ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 100 г ПРОДУКТУ

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

Назва ковбас	Білок, г, не менше ніж	Жир, г, не більше ніж	Калорійність (енергетична цінність) ккал (кДж)
Ковбаси варено-копчені	13	50	400—510 (1675—2136)
Примітка. Інформаційні дані розраховує виробник відповідно до конкретної рецептури ковбаси.			

ДОДАТОК В
(обов'язковий)ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ
ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ КОВБАС ТРАДИЦІЙНОГО АСОРТИМЕНТУ

Органолептичні та фізико-хімічні показники варено-копчених ковбас традиційного асортименту наведені в таблиці В.1.

Таблиця В.1 — Органолептичні та фізико-хімічні показники варено-копчених ковбас

Назва показника	Характеристика і норма				
	вищий сорт			перший сорт	
	Сервелат	Московська	Делікатесна	Любительська	Бараняча
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний, від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям, порожнин і містить:				
	шматочки свинини жирної або грудинки розміром не більше ніж 4 мм	шматочки сала розміром не більше ніж 6 мм	шматочки грудинки або сала довжиною від 7 мм до 8 мм та шириною від 4 мм до 5 мм	шматочки грудинки або сала розміром не більше ніж 8 мм	шматочки баранячого жиру або сала розміром не більше ніж 4 мм
Смак і запах	Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів, копчення, без запаху часнику (із запахом часнику для ковбаси Баранячої), без сторонніх присмаку і запаху				
Форма, розмір і товарна відмітка (в'язання) батонів	Батони прямі або злегка зігнуті довжиною від 15 см до 50 см				
	з однією поперечною перев'язкою посередині батона	з однією поперечною перев'язкою на кожному кінці батона	з трьома поперечними перев'язками на рівній відстані між ними	з двома поперечними перев'язками на кожному кінці батона	з двома поперечними перев'язками посередині батона
	або без перев'язок за наявності маркованої оболонки, закріпленої на кінцях батона скобами, скріпками або кліпсами				
Масова частка вологи, %, не більше ніж	45			43	
Масова частка білка, %, не менше ніж	15	18	16	16	15
Масова частка жиру, %, не більше ніж	45	38	50	41	42
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	5				
Масова частка нітриту натрію, %, не більша ніж	0,005				
Температура в товщі батона під час випуску в реалізацію, °С	Від 0 до 12				

ДОДАТОК Г
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затвержені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 07.06.2002 № 28

2 СП № 3238–85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затвержені Мінм'ясопром СРСР від 05.08.85 № 3238

3 № 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 та птахопереробної промисловості), затверджена Мінм'ясопром СРСР від 15.01.85 № 123-5/990-11

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

5 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, затвержені Міністерством охорони здоров'я України 20.09.2001 № 137

6 ГН 6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ¹³⁷Cs і ⁹⁰Sr у продуктах харчування та питній воді, затвержені МОЗ України 03.05.2006 № 256

7 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затвержені МОЗ України від 01.12.99 № 37

8 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затвержені МОЗ України від 01.12.99 № 42

9 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затвержені МОЗ СРСР від 04.07.88 № 4630

10 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затвержені МОЗ СРСР від 05.08.88 № 4690

11 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затвержені МОЗ України від 09.07.97 № 201

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

13 МВ 10.10.1.7–99 Методика визначення масової концентрації глутамату натрію у харчових продуктах і харчових добавках методом вискоєфективної рідинної хроматографії, затверджена МОЗ України від 27.12.99

14 МВ Організація контролю і методи виявлення бактерій *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах та продовольчій сировині, затвержені МОЗ України від 11.08.2006 № 559

15 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), затвержені МОЗ СРСР від 10.12.80 № 2273

16 МВК 4.4.1.011–93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Визначання летких нітрозамінів у продовольчій сировині та харчових продуктах), затвержені МОЗ Російської Федерації від 22.12.93

17 № 3202–85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція щодо ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-6а

18 МВ 5778-91 Определение в пищевых продуктах стронция-90 (Визначання в харчових продуктах стронцію-90), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91 № 5778

19 МВ 5779-91 Определение в пищевых продуктах цезия-137 (Визначання в харчових продуктах цезію-137), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91 № 5779

20 МР 4.4.4-108-2004 Периодичность контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України від 02.07.2004 № 329.

УКНД 67.120.10

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

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

Підписано до друку 23.04.2007. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 2 32. Зам. Ціна договірна.

Відділ редагування нормативних документів
ДП «УкрНДНЦ»
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2