



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**ПРОДУКТИ З ЯЛОВИЧИНИ
ТА СВИНИНИ ВАРЕНІ,
КОПЧЕНО-ВАРЕНІ**

Загальні технічні умови

ДСТУ 4670:2006

Видання офіційне

БЗ № 3– 2006/265

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

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

РОЗРОБНИКИ: **Л. Войцехівська**, канд. техн. наук (керівник розробки); **Г. Єресько**, д-р техн. наук; **Н. Зікраць**; **А. Плотницька**; **В. Попов**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 15 серпня 2006 р. № 242

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні РСТ УРСР 1850–86)

**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
6 Вимоги щодо безпеки	10
7 Вимоги щодо охорони довкілля	10
8 Маркування	10
9 Пакування	11
10 Правила транспортування та зберігання	12
11 Методи контролювання	13
12 Правила приймання	13
13 Гарантії виробника	14
Додаток А Коди продукції	14
Додаток Б Бібліографія	15

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**ПРОДУКТИ З ЯЛОВИЧИНИ ТА СВИНИНИ
ВАРЕНІ, КОПЧЕНО-ВАРЕНІ**

Загальні технічні умови

**ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ
ВАРЕННЫЕ, КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ**

Общие технические условия

**BEEF AND PORK PRODUCTS
COOKED, SMOKED AND COOKED**

General specifications

Чинний від 2007-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на продукти з яловичини та свинини варені, копчено-варені (далі за текстом — продукти з яловичини та свинини), що призначені для безпосереднього вживання в їжу.

1.2 Вимоги щодо безпечності продуктів з яловичини та свинини викладено у 5.1.3—5.1.7 та розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

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

ДСТУ 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 3976–2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4285:2004 Кишки. Загальні технічні умови

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

ДСТУ 4424:2005 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

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

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

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

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

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 іонообмінної хроматографії (IX) 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 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 у півтушах 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 7724–77 Мясо. Свирина в тушах и полутушах. Технические условия (М'ясо. Свирина в тушах і півтушах. Технічні умови)

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

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. Технічні умови)

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

ГОСТ 9078–84 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 та продукти зі свинини, баранини, яловичини та м'яса інших видів забійних тварин і птиці. Правила приймання та методи відбирання проб)

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. Методы определения хлористого натрия (Ковбасні вироби та продукти зі свинини, баранини та 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 проведення органолептичного оцінювання)

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

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

ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Методы определения крахмала (Продукти м'ясні. Методи визначання крохмалю)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

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 висушений. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейова на паперовій основі. 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 23231–90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы (Ковбаси та продукти м'ясні варені. Метод визначання залишкової активності кислої фосфатази)

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 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 27583–88 Яйца куриные пищевые. Технические условия (Яйця курячі харчові. Технічні умови)

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

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 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 30363–96 Продукты яичные. Общие технические условия (Продукти яєчні. Загальні технічні умови)

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

Терміни та визначення понять, вжиті в цьому стандарті, установлені в ДСТУ 4424.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від технології виробництва і м'ясої сировини продукти з яловичини та свинини поділяють на

- язик яловичий у салі вищого сорту копчено-варений;
- грудинку фаршировану вищого, першого сортів копчено-варену;
- шинку з яловичини та свинини вищого, першого сортів варену, копчено-варену;
- шинку яловичу із салом вищого сорту варену, копчено-варену;
- рулет з яловичини та свинини вищого сорту копчено-варений;
- рулет яловичий із салом вищого сорту копчено-варений.

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

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

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

5.1.2 За органолептичними показниками продукти з яловичини та свинини повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

5.1.3 За фізико-хімічними показниками продукти з яловичини та свинини повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2

Таблиця 1 — Органолептичні показники продуктів з яловичини та свинини

Назва показника	Характеристика						Метод контролювання
	Язик яловичий у салі вищого сорту копчено-варений	Грудинка фарширована вищого, першого сортів копчено-варена	Шинка з яловичини та свинини вищого, першого сортів варена, копчено-варена	Шинка яловича із салом вищого сорту варена, копчено-варена	Рулет з яловичини та свинини вищого сорту копчено-варений	Рулет яловичий із салом вищого сорту копчено-варений	
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста, суха, неушкоджена, оброблена декоративними матеріалами (у разі їх використання), в оболонці, перев'язаний шпагатом (нитками), з петлею для підвішування						Згідно з ГОСТ 9959
		з або без частинок червоного або чорного перцю і часнику з або без сітки, перев'язана шпагатом (нитками), з петлею для підвішування	з або без оболонки, перев'язана шпагатом (нитками) уздовж і кожні (15—17) см впоперек або без перев'язування, з або без петлі для підвішування		в оболонці, перев'язаний шпагатом (нитками) уздовж з двох сторін і кожні 5 см 15 см впоперек або без перев'язування		
Форма	Округла, подовжена	Овально-подовжена	Циліндрична, у формі — циліндрична, овальна, прямокутна або іншої форми		Округла, циліндрична	Згідно з 11.2	
Консистенція	Щільна		Пружна			Згідно з ГОСТ 9959	
Вигляд на розрізі	М'язова тканина рожево-червоного кольору, без сірих плям, із шаром сала білого кольору або із світло-рожевим відтінком	М'язова тканина світло-рожевого кольору із прошарками жирової тканини білого кольору або із світло-рожевим відтінком, у центрі — рівномірно перемішаний фарш рожевого кольору з або без шматочків сала або м'яса (відповідно до рецептури)	М'язова тканина світло-рожевого кольору, без сірих плям, з прошарками жиру (сала) свинячого білого кольору або із світло-рожевим відтінком і жиру яловичого білого кольору або з кремовим відтінком	М'язова тканина рожево-червоного кольору, без сірих плям із включенням жиру (сала) білого кольору або із світло-рожевим відтінком		Згідно з ГОСТ 9959	
Запах і смак	Запах приємний, з ароматом спецій, часнику (у разі його застосування), смак солонуватий, без сторонніх присмаку і запаху						Згідно з ГОСТ 9959
<p>Примітка. Вимоги до продуктів з яловичини та свинини з власними назвами (за їх наявності) щодо зовнішнього вигляду, форми, вигляду на розрізі, запаху і смаку, вказано в технологічній інструкції до цього ДСТУ, затвердженій у встановленому порядку.</p>							

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники продуктів з яловичини та свинини

Назва показника	Норма							Метод контролювання	
	Язик яловичий у салі вищого сорту копчено-варений	Грудинка фарширована, копчено-варена		Шинка з яловичини та свинини варена, копчено-варена		Шинка яловича із салом вищого сорту варена, копчено-варена	Рулет з яловичини та свинини вищого сорту копчено-варений		Рулет яловичий із салом вищого сорту варений
		вищого сорту	першого сорту	вищого сорту	першого сорту				
Маса одиниці готового продукту, кг, не більша ніж не менша ніж	— 0,5	— 0,5		8,0 0,5		8,0 —	8,0 —	8,0 —	Згідно з 11.4
Масова частка кухонної солі, %, не більша ніж	3,5	3,5		3,5		3,5	3,5	3,5	Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка нітриту натрію, %, не більша ніж	0,005	0,005		0,005		0,005	0,005	0,005	Згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4
Масова частка жиру, %, не більша ніж	не нормована	30	45	30	45	12	30	12	Згідно з ГОСТ 23042
Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °C	Від 0 °C до 8 °C							Згідно з 11.7	
<p>Примітка 1. У язику яловичому у салі товщина поверхневого шару сала не повинна перевищувати 4 мм.</p> <p>Примітка 2. У разі використання харчових фосфатів масова частка внесеного фосфору в перерахунку на P₂O₅ не повинна перевищувати 0,4 % у готовому продукті. Масову частку внесеного фосфору розраховують без урахування його природного вмісту в м'ясній сировині (масова частка якого становить не більше ніж 0,6 %).</p> <p>Примітка 3. Масова частка крохмалю (за умови його використання) повинна бути не більша ніж 3 %, глютамату натрію (за умови його використання) — не більша ніж 10000 мг/кг.</p> <p>Примітка 4. Залишкова активність кислоти фосфатази у варених продуктах — не більша ніж 0,006 %.</p> <p>Примітка 5. Фізико-хімічні показники для продуктів з яловичини та свинини з власними назвами (за їх наявності) укаzano в технологічній інструкції до цього ДСТУ, затвердженій у встановленому порядку.</p>									

5.1.4 За мікробіологічними показниками продукти з яловичини та свинини повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники продуктів з яловичини та свинини

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО, в 1 г продукту, не більша ніж	1,0 · 10 ³	Згідно з ГОСТ 9958

Кінець таблиці 3

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з 11.8 або ДСТУ EN 12824
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП), в 1 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 29185, або ГОСТ 30518
Сульфітрeredукувальні клостридії: — в 0,1 г продукту — в 1,0 г продукту для запованих під вакуумом	Не дозволено Не дозволено	
<i>Staphylococcus aureus</i> в 1,0 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 10444.2 або ДСТУ ISO 6888-1, або ДСТУ ISO 6888-2

5.1.5 Вміст токсичних елементів у продуктах з яловичини та свинини не повинен перевищувати допустимих рівнів, наведених у таблиці 4.

Таблиця 4 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні, мг/кг, не більші ніж	Метод 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 нітрозамінів, пестицидів, афлатоксину В₁, гормональних препаратів у продуктах з яловичини та свинини не повинен перевищувати допустимих рівнів, що встановлені МБВ № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.1.7 Вміст радіонуклідів у продуктах з яловичини та свинини не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлено ГН 6.6.1.1-130 [6]: ¹³⁷Cs — 200 Бк/кг, ⁹⁰Sr — 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва продуктів з яловичини та свинини використовують такі сировину та матеріали:

— яловичину згідно з ГОСТ 779, з чинними нормативними документами після її ділення, обвалювання та жилювання;

— яловичину знежировану: вищого сорту — м'язова тканина без помітних включень жирової та сполучної тканин; першого сорту — із вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 6 %; другого сорту — не більше ніж 20 %;

— телятину згідно з ГОСТ 16867, з чинними нормативними документами після її ділення, обвалювання та жилювання:

— телятину знежировану вищого сорту;

— свинину згідно з ГОСТ 7724, з чинними нормативними документами після її ділення, обвалювання та жилювання;

— свинину знежировану: нежирну — м'язова тканина із вмістом жирової тканини не більше ніж 10 %; напівжирну — від 30 % до 50 %;

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

- обрізь м'ясу та діафрагму яловичі знежилвані — м'язова тканина із вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 20 %;
- обрізь м'ясу та діафрагму свинячі знежилвані — м'язова тканина із вмістом жирової тканини від 30 % до 50 %;
- блоки зі знежилваного м'яса та субпродуктів заморожені згідно з чинними нормативними документами;
- сало ковбасне (хребтове та бокове), грудинку свинячу згідно з чинними нормативними документами, а також обрізки сала ковбасного;
- субпродукти м'ясні оброблені (язик яловичий) згідно з чинними нормативними документами;
- зрізки, одержані від зачищення м'ясної сировини і готових варених, копчено-варених продуктів із яловичини та свинини;
- яйця курячі — згідно з ГОСТ 27583;
- порошок яєчний і меланж — згідно з ГОСТ 30363 або згідно з чинними нормативними документами;
- молоко коров'яче незбиране сухе, знежирене сухе — згідно з ДСТУ 4273;
- вершки з молока коров'ячого сухі — згідно з ДСТУ 4273;
- шкурку свинячу — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- крохмаль картопляний харчовий не нижче першого сорту — згідно з ДСТУ 4286, кукурудзяний харчовий — згідно з ДСТУ 3976 або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- сіль кухонну — згідно з ДСТУ 3583, виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту;
- цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316;
- глюкозу кристалічну гідратну — згідно з ДСТУ 4464;
- перець духмяний — згідно з ГОСТ 29045;
- горіх мускатний — згідно з ГОСТ 29048;
- перець чорний або білий — згідно з ГОСТ 29050;
- кардамон — згідно з ГОСТ 29052;
- прянощі, суміші, екстракти прянощів та їх композиції — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- стабілізатори структури (карагінани, каміді тощо) для м'ясних продуктів — згідно з чинними нормативними документами або 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 закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- часник свіжий — згідно з ДСТУ 3233; висушений — згідно з ГОСТ 16729; консервований кухонною сіллю, заморожений та екстракт часнику — згідно з чинними нормативними документами;
- матеріали для декоративного покриття поверхні продуктів — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- препарати коптільні для м'ясних продуктів — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- білок соєвий та його 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;

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

— глутамат натрію — згідно з чинними нормативними документами або 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 закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

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

— воду питну — згідно з ГОСТ 2874;

— кишки оброблені: яловичі (синюги, проходники), баранячі (синюги) — згідно з ДСТУ 4285 або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— оболонки штучні: білкові, целюлозні, поліамідні та інші — 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 плівкові — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— плівку поліетиленову — згідно з ГОСТ 10354; целюлозну (целофан) — згідно з ГОСТ 7730;

— нитки лляні — згідно з ГОСТ 14961, швацькі — згідно з ГОСТ 6309, шпагат — згідно з ГОСТ 17308;

— шпагат з луб'яних волокон (0,84; 1,00 ктекс) і шпагат віскозний (0,84; 1,00 ктекс) — згідно з ГОСТ 17308;

— папір обгортковий — згідно з ГОСТ 8273;

— пергамент рослинний — згідно з ГОСТ 1341, підпергамент — згідно з ГОСТ 1760;

— стрічку клейову на паперовій основі — згідно з ГОСТ 18251; стрічку паперову з термоклейовим шаром, стрічки чекові — згідно з чинними нормативними документами;

— етикетки самоклеюві і паперові — згідно з чинними нормативними документами;

— сітки з ниток лляних або інших — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— скоби (скріпки, 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;

— сировину деревну для копчення продуктів (тирсу), крім хвойних порід, — 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 виробляти продукти з яловичини та свинини із м'яса, яке помітно змінило колір на поверхні, замороженого м'яса з терміном зберігання більше ніж 3 міс. та замороженого більше одного разу, сала з ознаками пожовтіння, м'яса кнурів і биків (бугаїв).

5.2.3 Сировина тваринного походження повинна бути допущена державною ветеринарною службою підприємства для вироблення продуктів з яловичини та свинини.

5.2.4 Для визначання якості сировини та матеріалів, що надходять на підприємство для вироблення продуктів з яловичини та свинини, проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297.

5.2.5 У сировині, яку використовують для вироблення продуктів з яловичини та свинини, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, антибіотиків, гормональних препаратів, нітрозамінів та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, встановлених у МБВ № 5061 [4] і 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, що надходить на підприємство, супроводжують документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам.

5.2.8 Масова частка соєвого білка або його похідних (у разі застосування) в продуктах з яловичини та свинини не повинна перевищувати 3 %.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час вироблення продуктів з яловичини та свинини необхідно керуватися вимогами щодо безпеки, встановленими у ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [2], Інструкції № 123-5/990-11 [3].

6.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати ГОСТ 12.1.005.

6.4 Пожежну безпеку здійснюють згідно з ГОСТ 12.1.004.

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

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [9].

7.2 Стічні води повинні підлягати очищенню і відповідати вимогам СанПіН 4630 [10].

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

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Транспортне маркування здійснюють згідно з чинними нормативно-правовими актами та нормативними документами, а також згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Вантаж, що швидко псується», «Збереження інтервалу температур» із зазначенням маси тари.

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

8.2 Маркування кожної одиниці транспортної тари здійснюють нанесенням на одну із торцевих сторін тари штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує чіткість читання маркування, з зазначенням:

— назви та повної адреси підприємства-виробника, його телефону, адреси потужностей виробництва;

— назви та сорту продуктів з яловичини та свинини (крім тари з розфасованими продуктами з яловичини та свинини);

— складу продуктів у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок;

— кінцевої дати споживання «Вжити до...» або дати виготовлення та строку придатності;

— умов зберігання;

— маси нетто, брутто в кілограмах;

— кількості паковальних одиниць (для розфасованої продукції);

— інформаційних даних про харчову цінність (калорійність) 100 г продукту (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);

— позначення цього стандарту.

Аналогічну етикетку вкладають у тару.

8.3 На кожній пакованій одиниці розфасованих продуктів з яловичини та свинини повинна бути наклеєна етикетка із зазначенням:

— назви та повної адреси підприємства-виробника, його телефону, адреси потужностей виробництва;

— назви та сорту продукту;

- складу продуктів у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок;
- кінцевої дати споживання «Вжити до ...» або дати виготовлення та строку придатності;
- умов зберігання;
- номера партії;
- маси нетто у грамах або кілограмах;
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);
- позначення цього стандарту;
- штрихового коду EAN — згідно з ДСТУ 3147.

8.4 Маркована оболонка продуктів з яловичини та свинини повинна мати такі позначки:

- назву та повну адресу підприємства-виробника, його телефон, адреси потужностей виробництва;
- назву та сорт продуктів з яловичини та свинини;
- склад продуктів у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок;
- умови зберігання та строк придатності;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);
- позначення цього стандарту.

8.5 Приклад позначки: Продукти з яловичини та свинини. Рулет яловичий з салом. Вищий сорт
ДСТУ 4670:2006.

власна назва (за наявності)

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Продукти з яловичини та свинини випускають ваговими і розфасованими.

9.2 Продукти з яловичини та свинини без оболонки попередньо загортають у обгортковий папір, пергамент, підпергамент та інші матеріали, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

Продукти з яловичини та свинини для реалізування пакують у дерев'яні, полімерні багатообігові ящики, ящики з картону, спеціалізовані контейнери згідно з чинними нормативними документами або в 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.

9.3 Тара для продуктів з яловичини та свинини повинна бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, накрита накривкою або обгортковим папером, пергаментом, підпергаментом та іншими матеріалами, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.4 У кожну одиницю транспортної тари (ящик, контейнер, тару-устаткування) пакують продукти з яловичини та свинини однієї назви, однієї дати виготовлення. Дозволено, за погодженням із замовником, пакування різних назв продукції в одиницю тари з відповідним зазначанням у супровідних документах.

9.5 Маса бруто продукції у багатообіговій тарі не повинна перевищувати 30 кг; маса нетто у ящиках з картону — не більша ніж 20 кг, у контейнерах або тарі-устаткуванні — не більша ніж 250 кг.

9.6 Продукти з яловичини та свинини дозволено випускати упакованими під вакуумом або у модифікованому газовому середовищі (розфасовані) у газонепроникну плівку або пакети з неї згідно з чинними нормативними документами, а також матеріали закордонного виробництва, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами: цілими виробами, порційним нарізанням (цілим шматком) або сервірувальним нарізанням (скибочками) масою нетто не меншою ніж 100 г. Дозволено, за погодженням із замов-

ником, пакування різних груп і назв продукції у паковальну одиницю з відповідним зазначанням у супровідних документах. При цьому строк придатності розфасованого продукту позначають відповідно до мінімального строку продуктів з цієї упаковки.

9.7 Граничні відхили маси нетто паковальної одиниці продуктів з яловичини та свинини нормують згідно з Р 50-056 [12], їх наведено у таблиці 5.

Таблиця 5 — Маса нетто та допустимі відхили для паковальної одиниці продуктів з яловичини та свинини

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

9.8 Пакети з розфасованими продуктами з яловичини та свинини укладають у тару, зазначену в 9.2.

9.9 Додаткові вимоги щодо пакування можна коригувати відповідно до договору або контракту.

9.10 Дозволено для місцевого реалізування нецілі виробу масою не меншою ніж 500 г. У цьому разі зрізані кінці продукції повинні бути обгорнуті серветкою з целофану, пергаменту, підпергаменту або іншими видами паковальних матеріалів, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, та перев'язані шпагатом, нитками або гумовою обхваткою.

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

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Продукти з яловичини та свинини транспортують в авторефрижераторах або в автомобілях-фургоних з ізоітермічним кузовом згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, які чинні на даному виді транспорту.

10.1.2 У пакетованому вигляді продукти з яловичини та свинини 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 продуктів з яловичини та свинини без пакування (навалом) та у відкритих автомашиних не дозволено.

10.1.4 Продукти з яловичини та свинини випускають для реалізування з температурою у товщі від 0 °С до 8 °С.

10.2 Зберігання

10.2.1 Продукти з яловичини та свинини зберігають на підприємстві-виробнику і в торговельній мережі за відносної вологості повітря від 75 % до 78 %.

10.2.2 Строк придатності продуктів з яловичини та свинини — не більший ніж 5 діб за температури від 0 °С до 6 °С.

10.2.3 Строк придатності продуктів з яловичини та свинини у поліамідній оболонці за температури від 0 °С до 6 °С — не більший ніж 15 діб.

10.2.4 Строк придатності продуктів з яловичини та свинини, упакованих під вакуумом або у модифікованому газовому середовищі у газонепроникну плівку, за температури від 0 °С до 6 °С, не більший ніж:

- цілими виробами або шматками (порційна нарізка) — 15 діб;
- нарізаних скибочками (сервірувальна нарізка) — 10 діб.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

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

11.2 Зовнішній вигляд, форму продуктів з яловичини та свинини перевіряють візуально.

11.3 Органолептичні показники визначають згідно з ГОСТ 9959.

11.4 Масу продуктів з яловичини та свинини визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності згідно з ГОСТ 29329 з допустимою похибкою ± 1 е, діапазон вимірювань ваг визначають залежно від вимірюваної маси. Масу нетто розфасованих порцій визначають на вагах для статичного зважування середнього класу точності згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіряльної поділки, яку визначають залежно від величини відхилення, який контролюють, та допустимої похибки ± 1 е.

11.5 Масові частки визначають: 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, жиру — згідно з ГОСТ 23042, фосфатів — згідно з ГОСТ 9794 або ДСТУ ISO 5553, крохмалю — згідно з ГОСТ 10574, залишкову активність кислотої фосфатази — згідно з ГОСТ 23231.

11.6 Вміст глютамату натрію визначають згідно з методикою МВК 10.10.1.7 [13] або ДСТУ ISO 4134.

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

Дозволено застосовувати для вимірювання температури інші прилади, які забезпечують вказану точність і збереження якості продукту.

11.8 Мікробіологічні показники визначають згідно з ГОСТ 9958; патогенні мікроорганізми та *Salmonella* — згідно з ДСТУ EN 12824 або згідно з методиками, затвердженими у встановленому порядку, БГКП, сульфитредукувальні клостридії — згідно з ГОСТ 29185 або ГОСТ 30518, *Staphylococcus aureus* — згідно з ГОСТ 10444.2, або ДСТУ ISO 6888-1, або ДСТУ ISO 6888-2.

11.9 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.

11.10 Залишкові кількості нітрозамінів визначають відповідно до вимог МВК 4.4.1.011 [14].

11.11 Вміст пестицидів визначають відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

11.12 Вміст афлатоксину В₁ визначають відповідно до вимог МР № 2273 [15].

11.13 Вміст гормональних препаратів визначають відповідно до вимог Інструкції № 3202 [16].

11.14 Вміст радіонуклідів визначають згідно з методиками МВ 5778 [17] і МВ 5779 [18].

11.15 Якість маркування та пакування продуктів з яловичини та свинини 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 Продукти з яловичини та свинини приймають партіями. Правила приймання, визначання партії, об'єм вибірок та методи відбирання проб проводять згідно з ГОСТ 9792.

12.2 Кожну партію супроводжують відповідним документом, що засвідчує якість та безпечність продукту.

12.3 Для перевіряння якості продуктів з яловичини та свинини на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.4 Кожна партія з яловичини та свинини підлягає приймальному контролюванню за органолептичними показниками, формою, температурою в товщі продукту, якістю пакування та маркування, масою нетто.

12.5 Фізико-хімічні (масова частка кухонної солі, нітриту натрію) та мікробіологічні показники (крім патогенних мікроорганізмів та *Staphylococcus aureus*) перевіряє виробник періодично, але не рідше одного разу на 10 діб, показники жиру, загального фосфору, крохмалю — не рідше одного разу на 30 діб, а також на вимогу контролівної організації або замовника. Залишкову активність кислої фосфатази визначають у разі розбіжностей в оцінюванні готовності продукту.

12.6 Масову концентрацію глутамату натрію (у разі застосування) 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 з періодичністю, затвердженою у встановленому порядку.

12.8 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, нітрозамінів, пестицидів, афлатоксину В₁, гормональних препаратів та радіонуклідів здійснюють згідно з МР 4.4.4.-108 [19].

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості та безпечності продуктів з яловичини та свинини вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування і зберігання, зазначених у розділі 10.

13.2 Строк придатності продуктів з яловичини та свинини повинен відповідати вимогам 10.2.1—10.2.4 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОДИ ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Коды ДКПП на продукты з яловичини та свинини

Назва продукції	Код ДКПП
Продукти з яловичини та свинини варені, копчено-варені	15.13.12.430
	15.13.12.450
	15.13.12.600

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

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

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

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

4 МБТ № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89 № 5061

5 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України 20.09.01 № 137

6 ГН 6.6.1.1-130–2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені МОЗ України 03.05.06 № 256

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

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

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

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

11 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримування територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР 05.08.88 № 4690

12 Р-50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держстандартом України від 18.07.96 № 300

13 МВК 10.10.1.7 Методика визначення масової концентрації глутамату натрію у харчових продуктах і харчових добавках методом високоефективної рідинної хроматографії, затверджена МОЗ України від 27.12.99

14 МВК 4.4.1.011–93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Визначання летких нітрозамінів у продовольчій сировині та харчових продуктах), затверджені МОЗ Російської Федерації 22.12.93 № 011

15 МР № 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікації та визначення вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 10.12.80 № 2273

16 Инструкция № 3202–85 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 гігієнічної оцінки продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-6а

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

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

19 МР 4.4.4.-108–2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.04 № 329.

УКНД 67.120.10

Ключові слова: варені, вимоги безпеки, копчено-варені, маркування, методи контролювання, мікробіологічні показники, органолептичні показники, пакування, показники якості, продукти з яловичини та свинини, свинина, фізико-хімічні показники, яловичина.

Редактор **М. Клименко**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **О. Ніколаєнко**
Верстальник **Т. Мосієнко**

Підписано до друку 12.06.2007. 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