



НАСТАНОВА

МОЛОЧНА ТА М'ЯСНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Правила розроблення, оформлення та вимоги
до змісту технологічної інструкції

ДСТУ-Н 7182:2010

Видання офіційне

БЗ № 11—12—2010/442

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2011

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет стандартизації «Молоко, м'ясо та продукти їх переробки» (ТК 140), Технологічний інститут молока та м'яса Української академії аграрних наук (ТІММ УААН)

РОЗРОБНИКИ: Г. Єресько, д-р техн. наук; Н. Левитська; А. Плотницька; Л. Анісімова

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 27 грудня 2010 р. № 590

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України

Держспоживстандарт України, 2011

ЗМІСТ

с.

1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	2
4 Вимоги щодо розроблення технологічних документів	3
5 Структура, вимоги до оформлення та викладення тексту технологічних документів	5
6 Вимоги до змісту структурних елементів технологічних документів	6
7 Порядок погодження, затвердження та реєстрації технологічних документів	11
8 Вимоги до викладення та оформлення змін до технологічної інструкції	12
Додаток А Вимоги щодо оформлення плану підготування виробництва	13
Додаток Б Вимоги щодо розташування даних на титульних аркушах технологічних документів	14
Додаток В Приклад оформлення блок-схеми технологічного процесу виробництва сметани	17
Додаток Г Приклад оформлення технологічного журналу з виробництва сметани	18
Додаток Д Форма карти метрологічного забезпечення технологічного процесу виробництва	20
Додаток Е Вимоги щодо оформлення аркуша реєстрації змін до технологічної інструкції	21

НАСТАНОВА

МОЛОЧНА ТА М'ЯСНА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Правила розроблення, оформлення та вимоги
до змісту технологічної інструкції

МОЛОЧНАЯ И МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Правила разработки, оформления и требования
к содержанию технологической инструкции

MILK AND MEAT INDUSTRY

Rules for developing, presentation and requirements
for contents of technological instruction

Чинний від 2011-10-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Ця настанова установлює правила розроблення, вимоги щодо оформлення, побудови й змісту технологічної інструкції (далі за текстом — ТІ) та рецептур, розроблених окремим документом (далі за текстом — Р), з виробництва молочних і м'ясних продуктів, їх погодження, затвердження, реєстрації, внесення змін до ТІ.

Якщо вимоги настанови одночасно поширюються на ТІ та Р, то далі за текстом вживають термін — технологічні документи (ТД).

1.2 Виготовляють молочні та м'ясні продукти на підприємствах — лише за наявності чинної ТІ.

1.3 Настанову рекомендовано застосовувати підприємствам та організаціям усіх форм власності, що діють в Україні, а також установам, причетним до сфери виробництва молочних і м'ясних продуктів.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цій настанові є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 1.1:2001 Національна стандартизація. Стандартизація та суміжні види діяльності.

Терміни та визначення основних понять

ДСТУ 1.5:2003 Національна стандартизація. Правила побудови, викладання, оформлення та вимоги до змісту нормативних документів

ДСТУ 2212:2003 Молочна промисловість. Виробництво молока та кисломолочних продуктів.

Терміни та визначення понять

ДСТУ 2391-94 Система технологічної документації. Терміни та визначення

ДСТУ 2681-94 Державна система забезпечення єдності вимірювань. Метрологія. Терміни та визначення

ДСТУ 3021-95 Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення

ДСТУ 3278-95 Система розроблення та поставлення продукції на виробництво. Основні терміни та визначення

ДСТУ 3651.0–97 Метрологія. Одиниці фізичних величин. Основні одиниці фізичних величин Міжнародної системи одиниць. Основні положення, назви та позначення

ДСТУ 3651.1–97 Метрологія. Одиниці фізичних величин. Похідні одиниці фізичних величин Міжнародної системи одиниць та позасистемні одиниці. Основні поняття, назви та позначення

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

ДСТУ 3946–2000 Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Основні положення

ДСТУ 4324:2004 Молочна промисловість. Виробництво молочних консервів. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4420:2005 Молочна промисловість. Виробництво сиру. Терміни та визначення понять

ДСТУ 4422:2005 Молочна промисловість. Виробництво масла. Терміни та визначення понять

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

Закон України «Про авторське право і суміжні права» № 3792-XII від 23 грудня 1993 року

ДК 016:2010 Державний класифікатор продукції та послуг.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті вжито терміни, встановлені в ДСТУ 2212, ДСТУ 2391, ДСТУ 3938, ДСТУ 3946, ДСТУ 4324, ДСТУ 4420, ДСТУ 4422, ДСТУ 4424, а також наведені нижче терміни та визначення позначених ними понять.

3.1 технологія виробництва

Комплекс технологічних процесів та операцій, які виконують за допомогою технічних засобів і в певній послідовності, що дає можливість виготовляти продукт, який відповідає вимогам нормативного документа

3.2 технологічний процес

Змінення фізичних і/або хімічних, і/або структурно-механічних, і/або мікробіологічних, і/або органолептичних властивостей та характеристик сировини, компонентів, матеріалів унаслідок виконання певних технологічних операцій

3.3 технологічна операція

Закінчена частина технологічного процесу, яку виконують на одному робочому місці (ДСТУ 2391)

3.4 технологічне устаткування

Технічні засоби для виконання технологічного процесу, його частини або технологічної операції

3.5 технічні умови; ТУ

Нормативний документ, що встановлює технічні вимоги, яким мають відповідати продукти або процеси (див. також ДСТУ 1.1).

Примітка. У ТУ виробник установлює вимоги щодо якості, безпечності та строку придатності до споживання конкретного продукту (групи однорідних продуктів) (далі за текстом — продукт), необхідні й достатні для ідентифікування продукту, контролювання його якості та безпечності під час виготовлення, зберігання, транспортування

3.6 технологічний документ; ТД

Затверджений у встановленому порядку документ, який окремо чи у сукупності з іншими документами визначає технологічний процес виготовлення продукту та є обов'язковим для підприємства-виробника

3.7 технологічна інструкція; ТІ

Технологічний документ, який розробляють на виробництво визначеного виду продукту (групи однорідних продуктів) та який містить вимоги до процесів виготовлення, контролювання, внутрішньозаводського зберігання та транспортування сировини, матеріалів і готової продукції

3.8 технологічна інструкція до ДСТУ; ТІ ДСТУ

Технологічна інструкція на виробництво визначеного виду продукту (групи однорідних продуктів), вимоги до яких встановлено національними стандартами України (ДСТУ)

3.9 технологічна інструкція виробника; ТІ В

Технологічна інструкція на виробництво визначеного виду продукту (групи однорідних продуктів), вимоги до яких встановлено в ДСТУ, з урахуванням відмінних особливостей наявного в розпорядженні підприємства устаткування та/або організації технологічних процесів виготовлення продукту

3.10 технологічна інструкція до технічних умов; ТІ ТУ

Технологічна інструкція на виробництво визначеного виду продукту (групи однорідних продуктів), вимоги до яких встановлено ТУ, затвердженими підприємством (організацією) — власником оригіналу ТУ.

Примітка. У разі ухвалення рішення підприємства (організації) про розроблення стандарту організації України (СОУ), технологічну інструкцію розробляють до стандарту організації (ТІ СОУ)

3.11 рецептура; Р

Технологічний документ, що містить унормований склад усіх видів сировини, компонентів та матеріалів для виробництва встановленої кількості готового продукту з відповідними властивостями

3.12 план підготування виробництва; ППВ

Технічний документ, що встановлює план підготування виробництва до виготовлення визначеного виду продукту (групи однорідних продуктів) із вказівкою конкретних заходів, строків їхнього виконання і відповідальних виконавців

3.13 контролювання виробництва

Комплекс заходів щодо контролювання сировини, компонентів, матеріалів, технологічних процесів, процесів внутрішньозаводського транспортування та зберігання, застосовуваних під час виробництва продуктів.

Примітка. Контролювання виробництва містить у собі: вхідне контролювання, технологічне контролювання, приймальне контролювання

3.14 вхідне контролювання

Контролювання показників якості та безпечності сировини, компонентів і матеріалів, які надійшли до виробника для подальшого використання в технологічних процесах виготовлення продуктів

3.15 технологічне контролювання

Контролювання параметрів і показників технологічних процесів та/або технологічних операцій під час їх виконання або після завершення

3.16 приймальне контролювання

Контролювання показників якості та безпечності готових продуктів, за результатами якого приймають рішення про їхню придатність до споживання, зберігання, подальшої реалізації або перероблення та/або утилізування.

4 ВИМОГИ ЩОДО РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДОКУМЕНТІВ

4.1 ТІ на виготовлення продуктів повинна містити вимоги до технології виробництва продукту, починаючи від вхідного контролювання сировини, контролювання параметрів усіх технологічних операцій і технологічного процесу в цілому, до приймального контролювання готового продукту.

4.2 Оновлення ТІ, зокрема внесення змін або їх перегляд, може бути наслідком змінення вимог до якості та безпечності продукту в законах України, інших нормативно-правових документах, а також удосконалювання технологічного процесу. Його виконує підприємство (організація) — власник оригіналу ТІ.

4.3 Скасування ТД здійснює підприємство (організація) — власник оригіналу за своїм рішенням або на вимогу органів державного контролювання та нагляду.

4.4 За сферою застосування ТД можуть бути:

- технологічна інструкція до ДСТУ (ТІ ДСТУ);
- технологічна інструкція виробника (ТІ В);
- технологічна інструкція до технічних умов (ТІ ТУ);
- рецептура до технологічної інструкції до ДСТУ (Р ТІ ДСТУ);
- рецептура до технологічної інструкції виробника (Р ТІ В);
- рецептура до технологічної інструкції до технічних умов (Р ТІ ТУ).

4.5 ТІ залежно від строку дії можуть бути постійними та тимчасовими.

4.5.1 Постійні ТІ розробляють на виробництво визначеного виду продукту за відпрацьованим (уніфікованим) технологічним процесом.

4.5.2 Тимчасові ТІ розробляють на дослідну партію продукту або дослідний технологічний процес, для уточнення окремих параметрів технологічних операцій.

4.5.2.1 Чинність тимчасових ТІ обмежують встановленим (у визначених одиницях виміру) обсягом дослідної партії продукту та/або строком виготовлення дослідної партії продукту.

4.5.2.2 Після закінчення терміну дії тимчасових ТІ розробляють постійні документи.

4.6 Розробником ТД (на підставі договору із замовником, який забезпечує фінансування роботи, або ініціативно) можуть бути лише фахівці з відповідною вищою освітою і які мають досвід наукової та практичної роботи у м'ясній та/або молочній галузі, а саме різного рівня органи виконавчої влади, науково-дослідні організації, фахові навчальні заклади, підприємства, об'єднання, фірми та організації будь-яких форм власності, а також окремі фізичні особи (далі — розробник).

4.6.1 Розробником ТІ ДСТУ на молочні або м'ясні продукти традиційного асортименту, вимоги до яких встановлено ДСТУ, може бути виключно розробник ДСТУ.

4.6.2 Розробником ТІ В на молочні або м'ясні продукти, вимоги до яких встановлено ДСТУ, може бути лише виробник цих продуктів або організація (установа), до якої він належить.

4.6.3 Розробником ТІ ТУ на молочні або м'ясні продукти, вимоги до яких встановлено ТУ, може бути лише підприємство (організація) — власник оригіналу ТУ на ці продукти.

4.7 Власником оригіналів ТД може бути розробник і/або їх замовник.

4.8 Показники, норми, характеристики та вимоги, встановлені ТД, повинні ґрунтуватися на результатах науково-дослідних, експериментальних дослідно-конструкторських робіт, ініціативних розроблень, пошукових робіт, практики виробництва, патентних досліджень і відповідати ветеринарним, санітарно-гігієнічним, медико-біологічним вимогам та нормам, сучасним досягненням науки, техніки, технології виробництва, охорони довкілля та техніки безпеки тощо.

4.9 Під час розроблення ТД на молочні або м'ясні консерви формулу стерилізації (пастеризації) підтверджують компетентні організації (інститути, лабораторії), акредитовані на виконання цього виду роботи.

4.10 ТД розробляють (переглядають, вносять зміни), за необхідності, одночасно з розробленням (переглядом, внесенням змін) стандартів, технічних умов, а також у разі впровадження технології виробництва нових видів продуктів.

4.11 Для виробництва певного продукту підприємство-виробник повинно мати чинну ТІ та, у разі необхідності, Р.

4.12 Для виконання вимог ТД, а також підготування підприємства до виготовлення продуктів регламентованої якості та безпечності виробник повинен вжити заходи щодо розроблення плану підготування виробництва (ППВ).

4.12.1 ППВ виробник розробляє під час:

- постановлення на виробництво нового продукту;
- удосконалювання технологічних процесів;
- впровадження нових нормативних і технологічних документів.

4.12.2 До ППВ рекомендовано долучати розділи, які стосуються забезпечення сировинними, енергетичними та іншими ресурсами, устаткуванням, нормативними та технологічними документами; навчання фахівців, задіяних у технологічному процесі та контролюванні виробництва, обслуговуванні устаткування; забезпечення системами контролю якості та безпечності, внутрішньозаводським транспортом і приміщеннями для зберігання готової продукції.

4.12.3 ППВ містить перелік заходів і строки їх виконання із зазначенням відповідальних осіб, відділів, організацій, а також, за необхідності, назву документа, що підтверджує виконання заходу (службова записка, протокол обстеження, акт здавання-приймання закінчених робіт).

4.12.4 Розробляє, затверджує та впроваджує ППВ виробник.

4.12.5 За рішенням виробника ППВ може бути погоджено із територіальними органами державного нагляду.

4.12.6 ППВ оформляють відповідно до додатка А.

4.13 Рецептuru може бути розроблено та затверджено у вигляді окремого документа або долучено до тексту ТІ.

4.13.1 Рішення про долучення або недолучення рецептур до складу ТІ приймає розробник.

4.13.2 Рецептuru, якщо її розроблено окремим документом та вона не входить до складу ТІ, повинна відповідати вимогам розділу 5 стосовно вимог до рецептури.

5 СТРУКТУРА, ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ТА ВИКЛАДЕННЯ ТЕКСТУ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДОКУМЕНТІВ

5.1 ТІ повинна містити такі структурні елементи:

- титульний аркуш;
- зміст;
- основну частину;
- додатки;
- аркуш реєстрації змін.

5.2 Основна частина ТІ повинна містити такі розділи, а саме:

- сфера застосування або вступ*;
- нормативні посилання*;
- позначки та скорочення*;
- характеристика готового продукту;
- характеристика сировини та матеріалів;
- рецептuru та/або витрати сировини й матеріалів;
- вхідне контролювання сировини й матеріалів;
- технологічний процес виробництва продуктів;
- транспортування та зберігання;
- контролювання виробництва;
- санітарно-гігієнічні вимоги;
- вимоги щодо безпеки виробництва;
- вимоги щодо охорони довкілля, утилізації тари та пакування;
- бібліографія або перелік основних настановчих та інших документів, на які є відповідні посилання в ТІ*.

5.2.1 Крім того, основна частина може містити необхідні додатки.

5.3 Останнім структурним елементом ТІ є «Аркуш реєстрації змін».

5.4 Рецептuru, якщо її розроблено окремим документом та вона не входить до складу ТІ, повинна містити такі структурні елементи:

- титульний аркуш;
- нормативні посилання*;
- характеристику готового продукту;
- характеристику сировини та матеріалів;
- рецептuru та/або витрати сировини й матеріалів;
- формули розрахунку, приклади розрахунку рецептур*;
- строки придатності та умови зберігання;
- додатки*.

5.5 Оригінали ТД повинно бути надруковано машинним способом з одного боку білого паперу формату А4 (210 мм x 297 мм) та берегами: верхнім — не менше ніж 20 мм, нижнім — не менше ніж 15 мм, лівим — не менше ніж 25 мм, правим — не менше ніж 10 мм. Шрифт розміром 14 пунктів через один — півтора інтервали.

* Необов'язковий структурний елемент.

5.6 Текст ТД треба поділяти на розділи, які мають порядкову нумерацію в межах усього тексту інструкції або рецептури.

5.6.1 Розділи можна поділяти на підрозділи, пункти, підпункти.

5.7 Дозволено об'єднання окремих розділів основної частини ТІ, змінення порядку їх викладення, доповнювання іншими розділами або вилучення деяких розділів, у разі якщо їхні вимоги передбачено іншими чинними нормативними чи технологічними документами або регламентовано державними нормативними актами.

5.8 Якщо вимоги розділів для продуктів, які виробник виготовляє згідно з ТІ В, встановлено в ТІ ДСТУ, то замість їх повторення в ТІ В можна подавати посилання на відповідну ТІ ДСТУ із зазначенням її позначки та дати затвердження.

5.9 Поділ на структурні елементи та їх нумерування проводять відповідно до вимог 4.14—4.15 ДСТУ 1.5.

5.10 За потреби, до тексту ТД долучають таблиці, графічний матеріал (схеми, графіки, рисунки, креслення), формули, які оформлюють відповідно до вимог 5.4—5.5 ДСТУ 1.5.

5.11 ТД, за потреби, може бути доповнено обов'язковими, рекомендованими та/або довідковими додатками.

5.12 Рецептури, подані за текстом ТІ, рекомендовано подавати таблицями, які, за потреби, супроводжують пояснюваннями.

5.12.1 За потреби, рецептури можна подавати не за текстом ТІ, а наводити у додатку.

5.13 Викладення та оформлення тексту ТД повинно відповідати вимогам ДСТУ 1.5 (розділи 5—7) і цього документа.

5.13.1 Текст ТД повинен бути чітким, логічно послідовним, не допускати різних тлумачень, необхідним і достатнім для користування інструкцією та/або рецептурою.

5.14 Під час викладення тексту треба вживати терміни та визначення позначених ними понять, позначки та скорочення, встановлені чинними стандартами, а саме:

5.14.1 У метрологічних термінах треба керуватися вимогами ДСТУ 2681, ДСТУ 3651.0, ДСТУ 3651.1.

5.14.2 У термінології щодо випробовувань і контролювання якості треба керуватися вимогами ДСТУ 3021.

5.14.3 У термінології щодо виробництва молочних продуктів треба керуватися вимогами ДСТУ 2212, ДСТУ 4324, ДСТУ 4420, ДСТУ 4422.

5.14.4 У термінології щодо виробництва м'ясних продуктів треба керуватися вимогами ДСТУ 3938, ДСТУ 4424.

5.14.5 Під час викладання тексту ТД дозволено використання інших відповідних чинних термінологічних стандартів.

5.15 За текстом ТД не дозволено вживати звороти розмовної мови, технізми, скорочення слів, крім встановлених правилами української орфографії та чинними стандартами.

5.16 ТД на окремі види продукту може бути об'єднано у відповідний збірник технологічних інструкцій або рецептур.

6 ВИМОГИ ДО ЗМІСТУ СТРУКТУРНИХ ЕЛЕМЕНТІВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДОКУМЕНТІВ

6.1 Титульний аркуш

6.1.1 На титульному аркуші наводять такі дані:

— назва підприємства (організації) — власника оригіналу;

— повна назва посади особи із зазначенням назви підприємства (організації), яка погоджує ТД (за потреби);

— повна назва посади особи із зазначенням назви підприємства (організації), яка затверджує ТД;

- назва ТД;
- позначення ТД;
- дата надання чинності;
- повна назва посади заступника керівника із зазначенням назви підприємства (організації) — розробника ТД;
- повна назва посад осіб із зазначенням назви підрозділів підприємства (організації) — розробника ТД;
- місцезнаходження (місто чи адреса) підприємства (організації) — розробника ТД та рік розроблення.

6.1.2 У верхній частині титульного аркуша (див. додаток Б, рис. Б.1) в полі 1 подають повну назву підприємства (організації) — власника оригіналу ТД, зазначаючи відомчу підпорядкованість цього підприємства (організації).

За потреби під повною назвою наводять його коротку назву.

6.1.3 Погоджувальний(і) та затверджувальний підписи на титульному аркуші розміщують у полях 2 і 3.

6.1.4 Назву ТД розміщують на титульному аркуші в полі 4.

6.1.5 Позначення документа наводять у полі 5.

6.1.6 Інформацію про новизну або заміну зазначають у полі 6 «Уперше» або «На заміну» і наводять позначення заміненого ТД.

6.1.7 У полі 7 подають повну назву посади заступника керівника та відомості про підрозділи підприємства (організації) — розробника ТД.

Примітка. Дозволено підписи безпосередніх виконавців підрозділів підприємства (організації) — розробника ТД розміщувати у полі 7 або на останній сторінці ТД у кінці тексту документа.

6.1.8 Місцезнаходження (місто чи адресу) підприємства (організації) — розробника ТД та рік розроблення наводять у полі 8.

6.1.9 Титульний аркуш ТД оформляють відповідно до додатка Б.

6.2 Назва ТД

6.2.1 Назва ТД повинна містити назву певного продукту з позначенням НД, який встановлює вимоги до цього продукту, та починатися словами «ТЕХНОЛОГІЧНА ІНСТРУКЦІЯ З ВИРОБНИЦТВА...» або «РЕЦЕПТУРА...».

Приклад 1

ТЕХНОЛОГІЧНА ІНСТРУКЦІЯ З ВИРОБНИЦТВА
НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС до ДСТУ 4435:2005

Приклад 2

РЕЦЕПТУРА НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС до ТІ ДСТУ 4435:2005

6.2.2 Назву ТІ та Р друкують великими літерами та виділяють напівгрубим шрифтом.

6.3 Позначення ТД

6.4 Позначення ТД присвоює підприємство (організація) — власник оригіналу.

6.4.1 Позначення ТД з виробництва продуктів, вимоги до яких установлені стандартом, містить аббревіатуру «ТІ ДСТУ» або «Р ТІ ДСТУ», відповідно, відокремлений номер стандарту та відокремлений знаком «двокрапка» рік затвердження стандарту, позначений чотирма цифрами.

Приклад

ТІ ДСТУ 4435:2005;
Р ТІ ДСТУ 4418:2005.

6.4.2 Позначення ТІ виробника або Р до ТІ виробника з виробництва продуктів, вимоги до яких установлені стандартом, містить аббревіатуру «ТІ В ДСТУ» або «Р ТІ В ДСТУ», відповідно, відокремлений номер стандарту та відокремлений знаком «двокрапка» рік затвердження стандарту, позначений чотирма цифрами.

Приклад

ТІ В ДСТУ 4435:2005;
Р ТІ В ДСТУ 4418:2005.

6.4.3 Позначення ТД з виробництва продуктів, вимоги до яких встановлено ТУ, містить аббревіатуру «ТІ ТУ» або «Р ТІ ТУ» відповідно, відокремлену скорочену назву держави «У»; відокремлений код продукції згідно з ДК 016 (три перших знаки); відокремлений через дефіс код підприємства (організації) — власника ТУ згідно з Єдиним державним реєстром підприємств і організацій України (ЄДРПОУ) (вісім знаків); відокремлений через дефіс порядковий реєстраційний номер, що його надає власник ТУ (три знаки), та відокремлений знаком «двокрапка» рік затвердження ТУ, позначений чотирма цифрами.

Приклад

ТІ ТУ У 15.1-00419880-001:2003;
 ТІ ТУ У 15.2-00419880-002:2006;
 Р ТІ ТУ У 15.1-00419880-001:2003;
 Р ТІ ТУ У 15.2-00419880-002:2006.

6.5 Зміст

Структурний елемент «Зміст» розташовують після титульного аркуша та оформлюють відповідно до 4.4.2—4.4.3 ДСТУ 1.5.

6.6 Сфера застосування або вступ*

6.6.1 Розділ «Сфера застосування (Вступ)» до ТІ починають словами:

«Ця технологічна інструкція поширюється на виробництво _____,
 згідно з ДСТУ (ТУ) _____». (назва продукту (продуктів))
 (позначення НД)

6.6.2 Розділ «Сфера застосування (Вступ)» до Р починають словами:

«Ця рецептура поширюється на виробництво _____,
 згідно з ДСТУ (ТУ, СОУ) _____». (назва продукту (продуктів))
 (позначення НД)

6.6.3 У цьому розділі, за наявності, може бути зазначено патенти на винаходи, що відображають особливості складу продукту та/або технологічного процесу та/або устаткування, та/або відомості про авторське право.

6.7 Нормативні посилання*

Нормативні посилання може бути оформлено окремим розділом у порядку та відповідно до вимог 4.8 ДСТУ 1.5 або подано за текстом ТІ.

6.8 Позначки та скорочення*

Цей розділ рекомендовано подавати в ТІ у разі великої кількості скорочень за текстом ТД. Оформлення цього розділу повинно відповідати вимогам 4.10 ДСТУ 1.5.

6.9 Характеристика готового продукту

6.9.1 Розділ «Характеристика готового продукту» повинен містити назву і стислу характеристику готового продукту (класифікація, асортимент, види), показники (органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та інші), які характеризують продукт, одержаний внаслідок проведення технологічного процесу.

6.9.2 Якщо внаслідок технологічного процесу одержують продукт, показники якого повністю зазначені в ДСТУ або ТУ, то в розділі можна наводити лише посилання на відповідний нормативний документ (далі за текстом — НД).

Посилання на ТУ повинні ґрунтуватися на документальному підтвердженні того, що ТУ та продукт, вироблений відповідно до цих технічних умов, будуть використані з додержанням законодавства України про авторські права.

6.10 Характеристика сировини та матеріалів

6.10.1 Розділ «Характеристика сировини та матеріалів» повинен містити перелік назв сировини, компонентів та допоміжних матеріалів, які використовують під час виготовлення цього

* Необов'язковий структурний елемент.

виду продукту, з обов'язковим зазначенням чинних НД і необхідних показників якості, обов'язкових для перевіряння перед використанням.

6.10.2 Якщо вимог НД на сировину та матеріали недостатньо для використання їх у виробництві певного виду продукту, то разом з посиланням на документ зазначають додаткові або конкретніші вимоги.

6.10.3 Рецепттура та/або витрати сировини й матеріалів

6.10.3.1 Розділ «Рецептура», якщо вона належить до складу ТІ, повинен містити нормоване значення витрат сировини та матеріалів, необхідних для виробництва прийнятої одиниці продукту (без урахування втрат).

Примітка. Прийнятною одиницею виробництва може бути 100 кг або 1000 кг продукту тощо.

6.10.3.2 Рецепттура, якщо її розроблено окремим документом, повинна містити:

- позначення та назву ТІ, за якою виготовляють відповідний продукт;
- характеристику органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показників продукту, а також показників безпечності продукту, або посилання на НД, за яким його виготовляють;
- перелік сировини, яку використовують для його виробництва, та вимоги до її якості, або посилання на НД чи ТД, за яким виготовляють продукт;
- кількість сировини на виробництво прийнятої одиниці продукту готового продукту без урахування втрат;
- норми витрат сировини та матеріалів (з урахуванням втрат), необхідні для виробництва прийнятої одиниці продукту або посилання на чинні в галузі нормативні документи щодо витрат сировини та матеріалів, або посилання на норми, які самостійно встановлює підприємство-виробник;
- межі допустимих відхилів маси продукту та основних фізико-хімічних показників для складників продукту (якщо цього немає у технологічній інструкції або у НД);
- інформацію щодо строків придатності та умов зберігання продукту в разі, якщо вони не аналогічні зазначеним у ТІ;
- пояснення та вимоги щодо застосування або підготування окремих складників рецептури, за необхідності.

6.10.3.3 У розділі «Норми витрат сировини та матеріалів» повинно бути наведено норми витрат сировини та матеріалів (з урахуванням втрат), необхідні для виробництва прийнятої одиниці продукту або посилання на чинні в галузі нормативні документи щодо витрат сировини та матеріалів, або посилання на норми, які самостійно встановлює підприємство-виробник.

6.11 Вхідне контролювання сировини та матеріалів

Розділ «Вхідне контролювання сировини та матеріалів» повинен містити загальні вимоги, а саме опис:

- організування вхідного контролювання на підприємстві;
- об'єктів вхідного контролювання;
- загальних вимог щодо вхідного контролювання;
- вхідного контролювання всієї сировини та матеріалів, що застосовують у виробництві продукту;
- вхідного контролювання питної води, яку використовують під час виробництва продукту;
- вхідного контролювання пакувальних матеріалів і тари.

6.12 Технологічний процес виробництва продуктів

6.12.1 Розділ «Технологічний процес виробництва» повинен містити перелік усіх технологічних операцій.

6.12.2 У разі виконання технологічного процесу кількома способами в технологічній інструкції наводять опис тих способів, які застосовують на виробництві.

6.12.3 Опис технологічного процесу повинен містити такі підрозділи:

- підготування (готування) сировини, окремих компонентів рецептури та матеріалів (якщо немає окремого документа щодо цього питання);
- опис операцій технологічного процесу та його особливостей, зокрема вимоги до проміжних продуктів перероблення (напівфабрикатів), а також усіх технологічних режимів на окремих стадіях виробництва;

— пакування та маркування готового продукту, якщо ці вимоги не встановлено іншими нормативними документами;

— транспортування та зберігання готового продукту, якщо ці вимоги не встановлено іншими нормативними документами.

6.12.3.1 У підрозділі «Підготування (готування) сировини та матеріалів» описують основні операції стосовно підготування молочної та м'ясної сировини, харчових добавок, прянощів, матеріалів тощо, які застосовують для виробництва продукту (вивільнення сировини від пакування, подрібнювання, просіювання та фільтрація для видалення сторонніх домішок, змішування різної сировини для одержання продукту потрібної якості, спеціальне санітарне оброблення окремих видів сировини тощо).

6.12.3.2 У підрозділі «Опис операцій технологічного процесу» зазначають послідовність проведення кожної операції технологічного процесу виробництва продукту.

6.12.3.3 Опис кожної технологічної операції повинен містити параметри технологічних режимів (температуру, вологість, тиск, тривалість процесу тощо) та їхні граничні значення допустимих відхилів, а також назви використовуваного устаткування (обладнання).

6.12.3.4 У цьому підрозділі (або в додатку до ТІ) наводять блок-схему технологічного процесу виробництва продукту із зазначенням взаємозв'язків між послідовністю надходження сировини та матеріалів, які використовують під час виготовлення продукту (відповідно до додатка В), а також, за необхідності, перелік устаткування (обладнання), необхідного для технологічного процесу.

6.12.3.5 На блок-схемі технологічного процесу виробництва можна зазначати номінальні значення характеристик, параметрів, показників і їхні допуски, необхідні та достатні для виготовлення продукту, що відповідає вимогам національного, галузевого стандарту або технічних умов.

6.12.3.6 У ТІ В або ТІ ТУ виробник подає фактичну (заводську) блок-схему технологічного процесу виробництва продукту та перелік устаткування (обладнання), де зазначає фактично використане на підприємстві устаткування (обладнання).

6.12.3.7 У підрозділі «Пакування та маркування» зазначають спосіб та правила підготування продукту до пакування, вимоги до спожиткового та транспортного пакування, пакувальних матеріалів; кількість (масу нетто, об'єм) продукту в одиниці пакування та допустимі відхилення від маси нетто; зміст, місце й спосіб нанесення спожиткового та транспортного маркування, якщо ці вимоги не встановлено іншими НД.

6.12.3.8 Якщо вимоги до пакування та маркування встановлено в НД на готовий продукт, то дозволено в цьому розділі наводити лише посилання на відповідні розділи, підрозділи, пункти, підпункти, зазначені у НД. За необхідності, у технологічній інструкції подають додаткові вимоги стосовно підготування продукту до пакування та маркування.

6.12.3.9 Підрозділ «Транспортування та зберігання» повинен містити вимоги до забезпечення збереженості продукції під час транспортування та зберігання, а також вимоги до використовуваних транспортних засобів, зазначають вимоги до умов зберігання та строків придатності готових продуктів. Якщо вимоги до транспортування та зберігання встановлено у НД на готовий продукт, то дозволено наводити лише посилання на відповідні розділи, підрозділи, пункти, підпункти, зазначені в НД.

6.13 Контролювання виробництва

6.13.1 Розділ «Контролювання виробництва» повинен містити опис усіх стадій виробничого контролювання, а саме:

- організацію вхідного контролювання на підприємстві;
- об'єкти контролювання;
- систему контролювання всього технологічного процесу виробництва, зокрема:
 - вхідне контролювання сировини та матеріалів відповідно до вимог 6.11;
 - технологічне контролювання за дотриманням режимів окремих операцій та послідовності технологічного процесу;
 - контролювання якості та безпечності продуктів на всіх етапах технологічного процесу виробництва;
 - приймальне контролювання якості готового продукту;
 - контролювання санітарного стану підприємства.

6.13.2 Процедури й зміст вхідного, технологічного та приймального контролювання викладають у вигляді послідовності операцій контролювання із зазначенням місця контролювання показника, параметра, їхніх одиниць і значень із допустимими технологічними відхилами, методів відбирання проб і лабораторного контролювання, похибок цих методів, періодичності контролювання, способів надання та зберігання результатів контролювання.

6.14 Усю інформацію щодо процесу виробництва продукту та результатів виробничого контролювання реєструють у технологічному журналі. Форму технологічного журналу та порядок його ведення виробник встановлює самостійно.

Приклад оформлення технологічного журналу наведено в додатку Г.

6.15 Для метрологічного забезпечення технологічного процесу та процесу контролювання виробництва складають карту метрологічного забезпечення (КМЗ) (додаток Д).

6.16 Санітарно-гігієнічні вимоги

Розділ «Санітарно-гігієнічні вимоги» повинен містити вимоги щодо санітарно-профілактичного оброблення та дезінфікування технологічного устаткування (обладнання), інвентарю, тари та приміщень, які проводять відповідно до чинних санітарних правил та норм.

6.17 Вимоги щодо безпеки виробництва

6.17.1 Розділ «Вимоги щодо безпеки виробництва» повинен містити перелік унормованих вимог, які забезпечують життя та здоров'я персоналу під час обслуговування устаткування та ведення технологічного процесу.

6.17.2 Вимоги щодо безпеки повинні містити всі види та норми допустимої небезпеки та їх встановлюють так, щоб забезпечити безпечність для життя та здоров'я персоналу під час виробництва, зберігання та транспортування продукту.

6.17.3 Якщо вимоги щодо безпеки встановлено відповідними державними нормативними актами з охорони праці, санітарними нормами та правилами, інструкціями, стандартами з техніки безпеки тощо, то в ТІ подають лише посилання на них. У разі необхідності доповнюють конкретними вимогами.

6.18 Вимоги щодо охорони довкілля

Розділ «Вимоги щодо охорони довкілля» повинен містити вимоги (або посилання на НД, в яких їх викладено) до очищення стічних вод, охорони ґрунту від забруднення побутовими та/або промисловими відходами, а також контролю за викидами шкідливих речовин в атмосферу.

6.19 Бібліографія або перелік основних настановчих та інших документів, на які є відповідні посилання в ТІ*

У розділі зазначають перелік настановчої нормативної та технологічної документації, що регламентує виробництво продукту. В переліку зазначають номер документа, його назву, яка організація затвердила, дату затвердження.

6.20 Додатки*

6.20.1 Інформацію, яка доповнює або унаочнює положення ТД, можна розміщувати в додатках. Останні, за рішенням розробника, можуть мати статус обов'язкового або довідкового.

6.20.2 Викладення та оформлення додатків повинно відповідати вимогам 4.12 ДСТУ 1.5.

6.21 Аркуш реєстрації змін

Повинен містити всю інформацію щодо оновлення, зміни або заміни ТІ.

Аркуш реєстрації змін оформлюють згідно з додатком Е.

7 ПОРЯДОК ПОГОДЖЕННЯ, ЗАТВЕРДЖЕННЯ ТА РЕЄСТРАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДОКУМЕНТІВ

7.1 ТД перед їхнім затвердженням потрібно погоджувати з уповноваженими органами з державного санітарно-епідеміологічного нагляду.

* Необов'язковий структурний елемент.

7.2 ТД, вимоги до яких встановлено ДСТУ або ТУ, можна не погоджувати із уповноваженими органами з державного санітарно-епідеміологічного нагляду, у разі якщо проекти національних стандартів чи технічних умов погоджено центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

7.3 ТІ В з виробництва продуктів, вимоги до яких встановлено ДСТУ, погоджують із територіальними органами виконавчої влади з державного санітарно-епідеміологічного нагляду та підприємством (організацією) — власником оригіналу ТІ ДСТУ.

7.4 ТД з виробництва молочних або м'ясних продуктів для спеціального дієтичного споживання, консервів, а також продуктів, створених на основі нових видів нетрадиційної сировини або з новими елементами технологічного процесу виробництва, повинні підлягати науково-технічній експертизі в провідних галузевих науково-дослідних установах (організаціях) і мати висновок цих установ (організацій) щодо можливості або доцільності виробництва таких продуктів та/або за такої технології, а також висновок центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

7.4.1 У разі дотримання вимог 7.4 ТД розглядають центральними (галузевими) дегустаційними комісіями та рекомендують до затвердження.

7.5 Рецептури на продукти традиційного асортименту (у м'ясній галузі) або на національні продукти (у молочній галузі), у разі виробництва їх за ТІ В, має бути погоджено з розробником ДСТУ на ці продукти.

7.6 Погодження ТД оформляють підписом керівника (заступника керівника) погоджувальної організації, яку засвідчують печаткою під грифом «ПОГОДЖЕНО» або окремим документом (листом, висновком тощо). При цьому під грифом «ПОГОДЖЕНО» зазначають назву погоджувальної організації та назву, дату і номер документа.

7.7 ТД затверджує підписом уповноважена особа (керівник, заступник керівника) підприємства (організації) — власника оригіналу ТІ під грифом «ЗАТВЕРДЖУЮ» на титульному аркуші, який засвідчують печаткою.

7.8 ТД затверджують без обмеження терміну дії.

7.9 Термін дії ТІ В та ТІ ТУ, а також Р до них може бути обмежено відповідно до терміну чинності НД або на обґрунтовану письмову вимогу органів державного контролю та нагляду.

7.10 Реєстрацію ТІ та Р здійснює підприємство (організація) — власник оригіналу ТІ у встановленому ним самим порядку.

7.11 Установи (організації), що погоджують та/або проводять експертне оцінювання вимог ТД, гарантують дотримання авторських прав власників ТД та збереження конфіденційності згідно з чинним законодавством.

7.12 Право дозволу на видання, перевидання та тиражування ТД належить лише власнику оригіналу цих документів.

7.13 Організації, установи та підприємства, а також суб'єкти підприємницької діяльності (фізичні та юридичні особи) всіх форм власності за порушення вимог 7.12 повинні нести відповідальність відповідно до чинного законодавства та інших нормативно-правових актів України.

8 ВИМОГИ ДО ВИКЛАДЕННЯ ТА ОФОРМЛЕННЯ ЗМІН ДО ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ІНСТРУКЦІЇ

8.1 Зміни в ТІ може вносити лише підприємство (організація) — власник оригіналу в разі внесення змін до НД на продукт та/або вдосконалення технологічного процесу виробництва.

8.2 Зміну оформлюють у вигляді окремого документа «Зміна до технологічної інструкції до ДСТУ» (Зміна до ТІ ДСТУ) або «Зміна до технологічної інструкції виробника» (Зміна до ТІ В ДСТУ), або «Зміна до технологічної інструкції до ТУ» (Зміна до ТІ ТУ).

8.3 погодження, затвердження та реєстрацію зміни до ТІ виконують у такому самому порядку, як і розроблення ТІ.

8.4 Текст зміни ТІ викладають і оформляють згідно з вимогами розділу 6 ДСТУ 1.5.

8.5 Кожній зміні до ТІ організація (підприємство) — власник оригіналу надає порядковий номер і встановлює дату надання чинності.

ДОДАТОК А
(довідковий)

ВИМОГИ ЩОДО ОФОРМЛЕННЯ ПЛАНУ ПІДГОТУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА

ЗАТВЕРДЖУЮ

_____ (повна назва посади особи із зазначенням назви підприємства (організації), яка затверджує ППВ)

_____ (особистий підпис)

_____ (розшифрування підпису)
(ініціали та прізвище)

« _____ » _____ 20__ р.

ПЛАН ПІДГОТУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА щодо впровадження _____

(позначення та назва нормативного або технологічного документа)

Заходи	Строк виконання	Відповідальний виконавець
1 Аналізування стану та актуалізація фонду нормативних і технологічних документів		
2 Проведення коригування технологічних документів		
3* Придбання, монтування нового обладнання або модернізація наявного		
4 Придбання приладів та реактивів для лабораторій, освоєння методики		
5* Освоєння експлуатації придбаного обладнання		
6* Проведення навчання спеціалістів стосовно вимог технологічної інструкції		
7 Розроблення етикеткових написів та розміщення замовлення на виготовлення таропакувальних матеріалів і компонентів		
8 Проведення випуску дослідної партії нової продукції		
9* Спільно з органом сертифікації ухвалення рішення щодо процедури сертифікації та переходу підприємства на виготовлення нової продукції		
10* Проведення сертифікації продукції та/або виробництва		

* Виконують за необхідності, яку визначає виробник.

Рисунок А.1 — Приклад оформлення плану підготовки виробництва

ДОДАТОК Б
(обов'язковий)

ВИМОГИ ЩОДО РОЗТАШУВАННЯ ДАНИХ НА ТИТУЛЬНИХ АРКУШАХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДОКУМЕНТІВ

Б.1 Дані, наведені на титульних аркушах ТД, розміщують відповідно до рисунка Б.1. Викладають і оформляють із урахуванням вимог, зазначених у розділі 6.

Приклад оформлення титульних аркушів ТІ та рецептур наведено на рисунках Б.2 та Б.3.

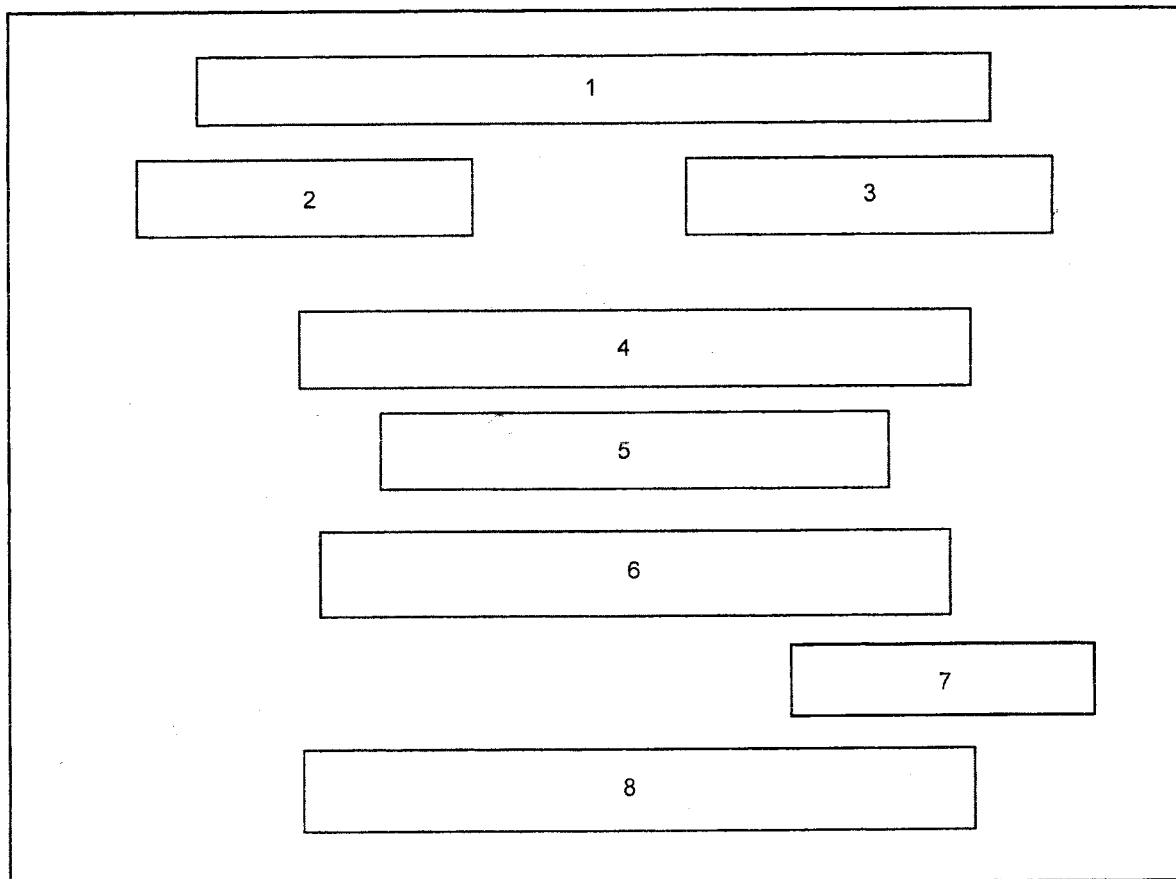


Рисунок Б.1 — Схема розміщення даних на титульному аркуші ТД

Б.2 Дані, зазначені в розділі 6, розміщують на титульному аркуші на таких полях:

- на полі 1 — назву підприємства (організації) — власника оригіналу;
- на полі 2 — повну назву посади особи із зазначенням назви підприємства (організації), яка погоджує ТД, підпис і дату погодження або назву та номер погоджувального документа і дату його видання;
- на полі 3 — повну назву посади особи із зазначенням назви підприємства (організації), яка затверджує ТД, підпис і дату затвердження;
- на полі 4 — назву ТД;
- на полі 5 — позначення ТД;
- на полі 6 — інформацію про новизну або заміну;
- на полі 7 — повну назву посади заступника керівника та відомості про підрозділи підприємства (організації) — розробника ТІ;
- на полі 8 — місцезнаходження (місто або адреса) підприємства (організації) — розробника та рік розроблення.

_____ (назва підприємства (організації) — власника оригіналу ТІ)

ПОГОДЖЕНО¹

ЗАТВЕРДЖУЮ

_____ (повна назва посади особи із зазначенням назви підприємства (організації), яка погоджує ТІ)

_____ (повна назва посади особи із зазначенням назви підприємства (організації), яка затверджує ТІ)

_____ (особистий підпис) _____ (розшифрування підпису)
(ініціали та прізвище)

_____ (особистий підпис) _____ (розшифрування підпису)
(ініціали та прізвище)

« ____ » _____ 20_ р.

« ____ » _____ 20_ р.

_____ (або назва, номер та дата погоджувального документа)

**ТЕХНОЛОГІЧНА ІНСТРУКЦІЯ
З ВИРОБНИЦТВА НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС ДО ТІ ДСТУ 4435:2005**

_____ (назва продукту)

ТІ ДСТУ 4435:2005

_____ (позначення ТІ)

Влерше

_____ (інформація про новизну або заміну ТІ)

Чинна _____
(рік, місяць, число)

РОЗРОБЛЕНО²

_____ (повна назва посади заступника керівника підприємства (організації) — розробника ТІ)

_____ (особистий підпис)

_____ (розшифрування підпису)
(ініціали та прізвище)

« ____ » _____ 20_ р.

_____ (повна назва посад осіб із зазначенням назви підрозділів підприємства (організації) — розробника ТІ)

_____ (особистий підпис)

_____ (розшифрування підпису)
(ініціали та прізвище)

« ____ » _____ 20_ р.

_____ (повна назва посад безпосередніх виконавців-розробників ТІ)

_____ (особисті підписи)

_____ (розшифрування підписів)
(ініціали та прізвище)

« ____ » _____ 20_ р.

Київ 20__

Рисунок Б.2 — Приклад оформлення титульного аркуша ТІ

¹ Зазначають у разі погодження ТІ.

² Підписи безпосередніх виконавців-розробників можна розташовувати наприкінці основної частини ТІ.

(назва підприємства (організації) — власника оригіналу ТІ)

<p>ПОГОДЖЕНО¹</p> <p>_____</p> <p>(повна назва посади особи із зазначенням назви підприємства (організації), яка погоджує ТІ)</p> <p>_____</p> <p>(особистий підпис) (розшифрування підпису) (ініціали та прізвище)</p> <p>« ____ » _____ 20__ р.</p>	<p>ЗАТВЕРДЖУЮ</p> <p>_____</p> <p>(повна назва посади особи із зазначенням назви підприємства (організації), яка затверджує ТІ)</p> <p>_____</p> <p>(особистий підпис) (розшифрування підпису) (ініціали та прізвище)</p> <p>« ____ » _____ 20__ р.</p>
--	---

(або назва, номер та дата погоджувального документа)

РЕЦЕПТУРА
НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС ДО ТІ ДСТУ 4435:2005
(назва продукту та позначення ТІ)

Р ТІ ДСТУ 4435:2005
(позначення рецептури)

Рекомендовано до затвердження дегустаційною комісією _____
(назва комісії)

Протокол № __ від _____

Чинна _____
(рік, місяць, число)

РОЗРОБЛЕНО²

(повна назва посади заступника керівника підприємства (організації) — розробника ТІ)

<p>_____</p> <p>(особистий підпис)</p> <p>« ____ » _____ 20__ р.</p>	<p>_____</p> <p>(розшифрування підпису) (ініціали та прізвище)</p>
--	--

(повна назва посад осіб із зазначенням назви підрозділів підприємства (організації) — розробника ТІ)

<p>_____</p> <p>(особистий підпис)</p> <p>« ____ » _____ 20__ р.</p>	<p>_____</p> <p>(розшифрування підпису) (ініціали та прізвище)</p>
--	--

(повна назва посад безпосередніх виконавців-розробників ТІ)

<p>_____</p> <p>(особисті підписи)</p> <p>« ____ » _____ 20__ р.</p>	<p>_____</p> <p>(розшифрування підписів) (ініціали та прізвище)</p>
--	---

Київ 20__

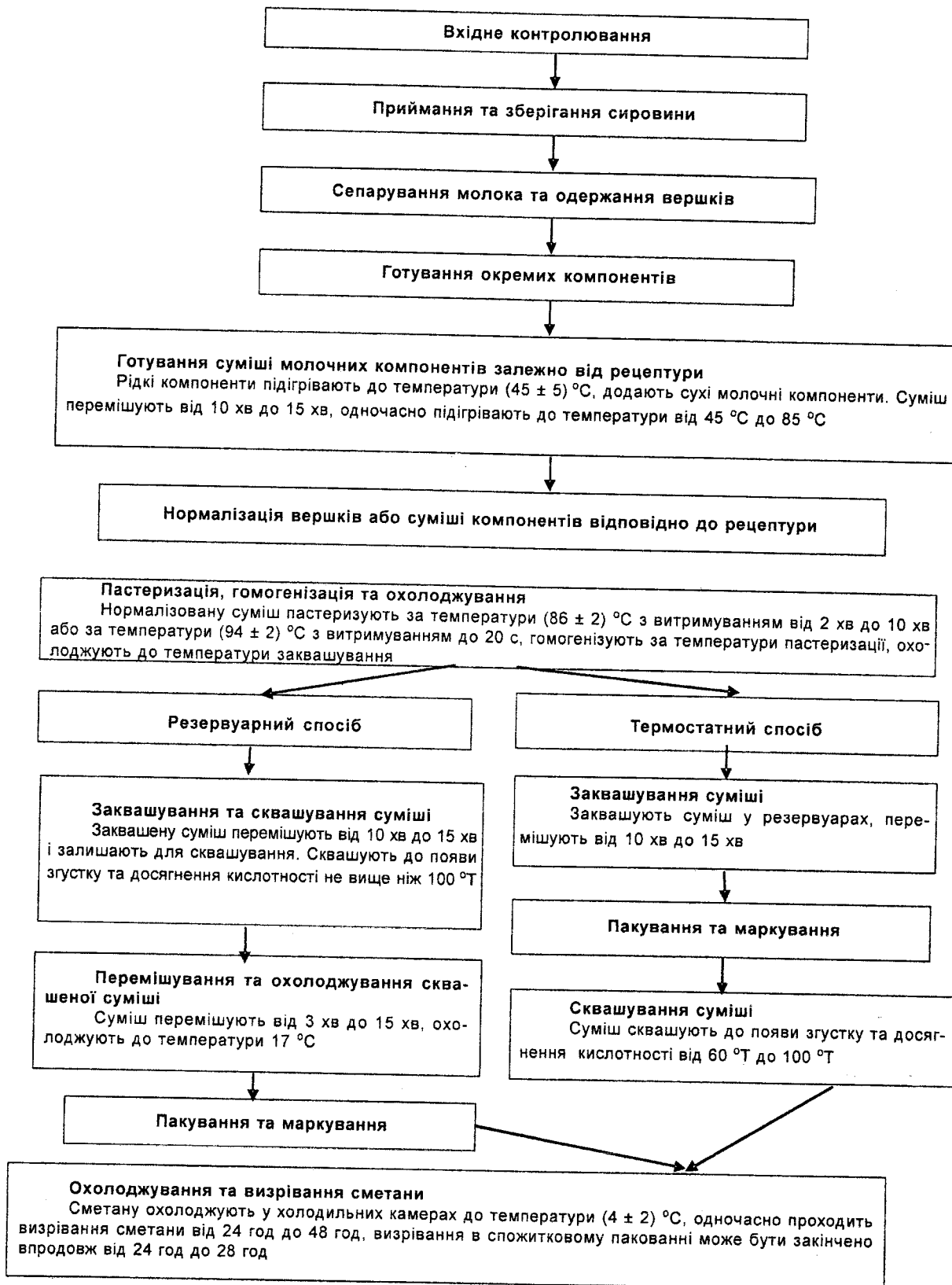
Рисунок Б.3 — Приклад оформлення рецептури до ТІ

¹ Зазначають у разі погодження Р.

² Підписи безпосередніх виконавців-розробників можна розташовувати наприкінці основної частини Р.

ДОДАТОК В
(довідковий)

ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ БЛОК-СХЕМИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ
ВИРОБНИЦТВА СМЕТАНИ



ДОДАТОК Г
(обов'язковий)ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ЖУРНАЛУ
З ВИРОБНИЦТВА СМЕТАНИ

№ журналу	Показники, які контролюють	Одиниця вимірювання	Результати вимірювання
№ зміни			
Дата виготовлення			
№ партії			
1 ПРИЙМАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СМЕТАНИ			
1.1 Молоко-сировина коров'яче			
	Маса	кг	
	Об'єм	м ³	
Фізико-хімічні показники			
	Кислотність	°Т	
	Густина	кг/м ³	
	Масова частка сухих речовин	%	
	Масова частка жиру	%	
	Масова частка білка	%	
	Чистота	група	
	Точка замерзання	°С	
	Температура	°С	
Мікробіологічні показники			
	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ)	КУО/см ³	
	Кількість соматичних клітин	тис./см ³	
	Гатунок		
	Температура зберігання	°С	
	Строк придатності	год	
1.2 Перелік інших складників рецептури			
	Відповідні органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники		
	Температура зберігання	°С	
	Строк придатності	год	
2 ГОТУВАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ НОРМАЛІЗАЦІЇ			
2.1 Сепарування молока з одержуванням:			
2.1.1 Вершків			
	Маса	кг	
	Масова частка жиру	%	
	Кислотність	°Т	
	Температура	°С	

№ журналу	Показники, які контролюють	Одиниця вимірювання	Результати вимірювання
2.1.2 Знежиреного молока			
	Маса	кг	
	Масова частка жиру	%	
	Кислотність	°Т	
	Температура	°С	
2.2 Відновлення сухих молочних продуктів			
2.3 Перелік інших операцій технологічного процесу виробництва сметани із зазначенням відповідних показників			
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СМЕТАНИ			
3.1 Органолептичні показники			
	Зовнішній вигляд і консистенція		
	Смак і запах		
	Колір		
3.2 Фізико-хімічні показники			
	Масова частка жиру	%	
	Кислотність:		
	титровна або	Т°	
	активна	pH	
	Фосфатаза	Наявність/ відсутність	
	Температура під час випуску з підприємства	°С	
3.3 Мікробіологічні показники			
	Кількість життєздатних молочнокислих бактерій в 1 г	КУО	
	БГКП (коліформи), в 0,001 г	Наявність/ відсутність	
	Дріжджі в 1 г	КУО	
	Плісняві гриби в 1 г	КУО	
3.4 Токсичні елементи			
3.5 Показники безпеки			
3.6 Зберігання сметани на підприємстві-виробнику			
	Відносна вологість у холодильній камері	%	
	Строк	доба	
	Температура	°С	
Номер посвідчення про якість			
Фактичні витрати сировини на 1 т сметани, кг			
Підпис відповідальної особи			

ДОДАТОК Д
(обов'язковий)

**ФОРМА КАРТИ МЕТРОЛОГІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА**

(назва продукту)

№ пор.	Найменування параметра або показника якості, що контролюють, позначення одиниці величини, яку вимірюють	Найменування етапу (операції) ТП, сировини, компонента продукції	Нормоване значення параметра показника якості, допустимий технологічний відхил	НД, що регламентує етап (операцію) ТП, нормоване значення параметра, показника якості, допустимий технологічний відхил	МВВ, ЗВТ, ІВС		ГДП вимірювання, клас точності	Періодичність контролю, форма реєстрації
					технологічного контролю	лабораторного контролю		

Примітка. В тексті карти метрологічного забезпечення технологічного процесу виробництва _____

використано такі умовні скорочення та позначки:
(назва продукту)

- ТП — технологічний процес;
- НД — нормативний документ;
- МВВ — методика виконання вимірювання;
- ЗВТ — засоби виміральної техніки;
- ІВС — інформаційно-вимірвальна система;
- ГДП — границя допустимої похибки.

ДОДАТОК Е
(обов'язковий)**ВИМОГИ ЩОДО ОФОРМЛЕННЯ АРКУША РЕЄСТРАЦІЇ ЗМІН
ДО ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ІНСТРУКЦІЇ**

Е.1 Аркуш реєстрації змін до ТІ оформлюють відповідно до рисунка Е.1. Аркуш реєстрації змін до ТІ заповнюють до кожного примірника ТІ, який є на підприємстві (в організації), після реєстрації кожної зміни (якщо цей примірник належить власникові ТІ), або у найкоротший строк після одержання кожної зміни (якщо вона надійшла від власника ТІ).

Е.2 Якщо зміна надійшла від власника ТІ, то у відповідній графі аркуша реєстрації змін подають інформацію щодо супровідного листа, в якому зазначено зміну. В іншому разі цю графу не заповнюють.

АРКУШ РЕЄСТРАЦІЇ ЗМІН ДО ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ІНСТРУКЦІЇ								(позначення ТІ)
Номер зміни	Номери сторінок				Усього сторінок після внесення змін	Інформація про надходження зміни (номер супровідного листа)	Підпис особи, що внесла зміну	Прізвище цієї особи і дата внесення зміни
	замінених	долучених	вилучених	змінених				

Рисунок Е.1 — Форма аркуша реєстрації змін до ТІ

Код УКНД 01.040.67; 67.100; 67.120

Ключові слова: молочні та м'ясні продукти, технологічна інструкція, технологічний документ, рецептура.

Редактор Н. Кунцевська
Технічний редактор О. Касіч
Коректор І. Недогарко
Верстальник Т. Неділько

Підписано до друку 25.04.2011. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 2,79. Обл.-вид. арк. 1,67. Зам. 925 Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 серія ДК № 1647