



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОВБАСИ СИРОКОПЧЕНІ ТА СИРОВ'ЯЛЕНІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4427:2005

Видання офіційне

БЗ № 9–2004/335

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса УААН, Національна асоціація виробників м'яса та м'ясопродуктів України «Укрм'ясо»

РОЗРОБНИКИ: **Г. Єресько**, д-р техн. наук; **А. Плотницька** (керівник розробки); **Н. Левитська**; **Л. Сташко**; **П. Рудавка**; **В. Попов**; **Г. Окольніча**; **Н. Зікрань**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 30 червня 2005 р. № 157

3 НА ЗАМІНУ РСТ УРСР 1824–83 (зі скасуванням в Україні ГОСТ 16131–86)

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, 2006

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	4
4 Класифікація	4
5 Загальні технічні вимоги	4
5.1 Основні показники і характеристики	4
5.2 Вимоги до сировини та матеріалів	6
6 Вимоги щодо безпеки	8
7 Вимоги до охорони довкілля	9
8 Маркування	9
9 Пакування	10
10 Правила транспортування та зберігання	11
10.1 Транспортування	11
10.2 Зберігання	11
11 Методи контролювання	11
12 Правила приймання	12
13 Гарантії виробника	12
Додаток А Код продукції згідно ДК 016	13
Додаток Б Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту	13
Додаток В Органолептичні та фізико-хімічні показники сирокочених та сиров'ялених ковбас	14
Додаток Г Бібліографія	18

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОВБАСИ
СИРОКОПЧЕНІ ТА СИРОВ'ЯЛЕНІ

Загальні технічні умови

КОЛБАСЫ
СИРОКОПЧЕННЫЕ И СИРОВЯЛЕННЫЕ

Общие технические условия

UNCOOKED SMOKED AND UNCOOKED
UNSMOKED SAUSAGES

General specifications

Чинний від 2006–07–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на сирокоччені та сиров'ялені ковбаси або ковбаски (далі за текстом — ковбаси), що призначені для безпосереднього вживання.

1.2 Вимоги щодо безпечності ковбас викладено в 5.1.5—5.1.8 та розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

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

ДСТУ 3147–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3233–95 Часник свіжий. Технічні умови

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

ДСТУ 4285:2004 Кишки. Загальні технічні умови

ДСТУ 4424:2005 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять
ДСТУ ISO 1841-1:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Визначення вмісту хлоридів. Частина 1. Метод Волхарда

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

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 ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення

Видання офіційне

ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування
ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella*

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

ДСТУ ENV 12014-4-2003 Продукти харчові. Визначання вмісту нітрату та/або нітриту. Частина 4. Метод іонообмінної хроматографії (ІХ) для визначання вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлювання дозволених викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные маталлические. Технические условия. (Лінійки вимірювальні металеві. Технічні умови)

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

ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина — в тушах. Технические условия (М'ясо-баранина та козлятина в тушах. 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 у тушах і півтушах. 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 і м'яса інших видів забійних тварин і птахів. Правила приймання і методи відбирання проб)

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

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия (Ковбасні вироби і продукти зі свинини, баранини і яловичини. Методи визначання хлористого натрію)

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа (Вироби ковбасні та продукти з м'яса. Методи бактеріологічного аналізування)

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки (Продукти м'ясні. Загальні умови проведення органолептичного оцінювання)

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

ГОСТ 13741-91 Коньяки. Общие технические условия (Коньяки. Загальні технічні умови)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

- ГОСТ 14961–91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия (Нитки лляні і лляні з хімічними волокнами. Технічні умови)
- ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)
- ГОСТ 17435–72 Линейки чертежные. Технические условия (Лінійки креслярські. Технічні умови)
- ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплювання тарно-штучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)
- ГОСТ 23042–86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира (М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначання жиру)
- ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)
- ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри та розміри)
- ГОСТ 25011–81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка (М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначання білка)
- ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з використанням засобів пакетування. Загальні технічні вимоги)
- ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи визначання ртуті)
- ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання токсичних елементів)
- ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукты харчові. Метод визначання миш'яку)
- ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукты харчові. Методи визначання міді)
- ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукты харчові. Методи визначання свинцю)
- ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукты харчові. Методи визначання кадмію)
- ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукты харчові. Метод визначання цинку)
- ГОСТ 28498–90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний (Термометри рідинні скляні. Загальні технічні вимоги. Методи випробовування)
- ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия (Прянощі. Перець духмянний. Технічні умови)
- ГОСТ 29048–91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия (Прянощі. Мускатний горіх. Технічні умови)
- ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)
- ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Прянощі. Перець чорний та білий. Технічні умови)
- ГОСТ 29052–91 Пряности. Кардамон. Технические условия (Прянощі. Кардамон. Технічні умови)
- ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия (Прянощі. Перець червоний мелений. Технічні умови)
- ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия (Прянощі. Коріандр. Технічні умови)
- ГОСТ 29056–91 Пряности. Тмин. Технические условия (Прянощі. Кмин. Технічні умови)
- ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості сульфитредукувальних 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 продукты харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)
- ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій))

ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, вжиті у цьому стандарті і які установлені в ДСТУ 4424, та визначення позначених ними понять:

3.1 ковбаса

Виріб із ковбасного фаршу в оболонці, підданий термічному оброблянню до готовності для вживання

3.2 ковбаска

Виріб із ковбасного фаршу в оболонці з діаметром батончиків від 20 мм до 45 мм і довжиною від 15 см до 30 см, підданий термічному оброблянню до готовності для вживання

3.3 сирокочена ковбаса

Ковбаса, яка у процесі її виготовлення піддана після осаджування копченню, минаючи процес варіння, а потім тривалому сушінню

3.4 сиров'ялена ковбаса

Ковбаса, яка у процесі її виготовлення піддана після осаджування тривалому сушінню, минаючи процес варіння та копчення

3.5 ковбасний фарш

Суміш подрібненої м'ясної сировини зі спеціями, прянощами та іншими складниками.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від технології виробництва ковбаси випускають сирокочені та сиров'ялені.

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

4.3 Щоб унеможливити фальсифікування ковбас традиційного асортименту, заборонено присвоювати новим видам ковбас традиційні назви, а також використовувати їх назви з додаванням окремих слів (наприклад, «Нова», «Екстра», «Прима», «Люкс» тощо).

Примітка. До традиційного асортименту відносять загальновідомі назви ковбас, які виготовляли за державними та міждержавними стандартами.

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

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Ковбаси повинні відповідати вимогам цього стандарту та їх виробляють за технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности» [1] та «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» [2], затверджених у встановленому порядку.

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

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика і норма для ковбаси	
	сирокоченої	сиров'яленої
Зовнішній вигляд	Поверхня батонів чиста, суха, без плям, злипів, напливів фаршу, пошкоджень оболонки або без оболонки в разі використання декорів (крупноподрібнених спецій) на поверхні батона. Може бути білий наліт солі на поверхні оболонки	
Консистенція	Тверда	Щільна

Кінець таблиці 1

Назва показника	Характеристика і норма для ковбаси	
	сирокопченої	сиров'яленої
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин та містить шматочки сала, свинини, жиру-сирцю, грудинки, тощо. Може бути відхил розмірів окремих шматочків під час зрізу їх за діагоналлю; наявність ущільненого зовнішнього шару (закалу) не більше 3 мм	
Смак і запах	Смак приємний, злегка гострий, солонуватий, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх присмаку і запаху	Смак приємний, пряний, (дозволено злегка кислуватий), з вираженим ароматом прянощів і в'ялення, без сторонніх присмаку і запаху
Форма та розмір батонів	Овальна, прямокутна, трапецієподібна або фігурна на розрізі, тощо; батони прямі довжиною від 15 см до 50 см, в черевах — відкручені батончики довжиною від 12 см до 25 см або у вигляді кільця чи півкільця з внутрішнім діаметром від 8 см до 20 см	
Товарна відмітка батонів (в'язання)	Особиста для кожної з ковбас певної назви	

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

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Характеристика і норма для ковбаси		Метод контролювання
	сирокопченої	сиров'яленої	
Масова частка вологи, %	Від 25 до 35	Від 28 до 38	Згідно з ГОСТ 9793
Масова частка білка, %, не менше ніж	12		Згідно з ГОСТ 25011
Масова частка жиру, %, не більше ніж	65		Згідно з ГОСТ 23042
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	6		Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж	0,003		Згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, ДСТУ ENV 12014-4
Температура в товщі батона під час випуску в реалізацію, °C	Від 0 до 12		Згідно з 11.4

5.1.4 Вимоги, що характеризують певну ковбасу за органолептичними (щодо вигляду фаршу на розрізі, смаку і запаху, форми та товарної відмітки (в'язання) батонів) та фізико-хімічними по-

казниками зазначені у додатку В (ковбаси традиційного асортименту) або у технологічній інструкції до цього стандарту, затвердженій у встановленому порядку.

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

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП), у 1,0 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958, ГОСТ 29185, або ГОСТ 30518
Сульфітрeredукувальні клостридії: — у 0,01 г продукту — для ковбас у вакуумному пакованні у 0,1 г продукту	Не дозволено Не дозволено	
<i>Staphylococcus aureus</i> у 1,0 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 10444.2, ДСТУ ISO 6888-1 або ДСТУ ISO 6888-2
<i>L. Monocytogenes</i> , у 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 або 11.5
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , у 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958, ДСТУ EN 12824 або 11.5

5.1.6 Вміст токсичних елементів в ковбасах не повинен перевищувати рівнів, передбачених МБВ № 5061 [3], наведених у таблиці 4.

Таблиця 4 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

У міліграмах на кілограм продукту

Назва токсичного елементу	Гранично допустимі рівні	Метод контролювання
Свинець	0,50	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 26933
Ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	5,00	Згідно з ГОСТ 26931
Цинк	70,00	Згідно з ГОСТ 26934
Миш'як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930

5.1.7 Вміст афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів в ковбасах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБВ № 5061 [3] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [4].

5.1.8 Вміст радіонуклідів в ковбасах не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлені ДР-97 [5]: ¹³⁷Cs — 200 Бк/кг; ⁹⁰Sr — 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва ковбас використовують такі сировину та матеріали:

— яловичину — згідно з ГОСТ 779 (від дорослої худоби), а також згідно з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;

— яловичину нежиловану вищого сорту — м'язова тканина без видимої наявності сполучної та жирової тканин;

— яловичину нежиловану першого сорту — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 6 %;

— яловичину нежиловану другого сорту — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 20 %;

— яловичину нежиловану односортну — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 14 %;

— яловичину нежиловану ковбасну — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 12 %;

- свинину згідно з ГОСТ 7724, а також згідно з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання:
- свинину знежировану нежирну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більше ніж 10 %;
- свинину знежировану напівжирну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 30 % до 50 %;
- свинину знежировану жирну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 50 % до 85 %;
- свинину знежировану односортну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більше ніж 30 %;
- свинину знежировану ковбасну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більше ніж 60 %;
- баранину — згідно з ГОСТ 1935 і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання:
- баранину знежировану односортну — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 20 %;
- блоки із м'яса заморожені — згідно з чинними нормативними документами;
- грудинку свинячу з масовою часткою м'язової тканини не більше ніж 25 % — згідно з чинними нормативними документами;
- сало ковбасне хребтове та бокове — згідно з чинними нормативними документами;
- жир-сирець яловичий підшкірний, баранячий підшкірний та курдючний — згідно з чинними нормативними документами;
- сіль кухонну виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту — згідно з ДСТУ 3583;
- цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316;
- натрій азотистоокислий (нітрит натрію) — згідно з ГОСТ 4197 або особливо чистий ОСЧ 7—3, згідно з чинними нормативними документами;
- перець чорний або білий — згідно з ГОСТ 29050;
- перець духмяний — згідно з ГОСТ 29045;
- перець червоний — згідно з ГОСТ 29053;
- коріандр — згідно з ГОСТ 29055;
- кмін — згідно з ГОСТ 29056;
- кардамон — згідно з ГОСТ 29052;
- кориця — згідно з ГОСТ 29049;
- горіх мускатний — згідно з ГОСТ 29048;
- суміші прянощів — згідно з чинними нормативними документами;
- екстракти прянощів та часнику — згідно з чинними нормативними документами;
- композиції прянощів, пряно-ароматичні та пряно-смакові — згідно з чинними нормативними документами;
- добавку композиційну «Компакт» для сирокочених і сиров'ялених ковбас — згідно з чинними нормативними документами;
- часник свіжий — згідно з ДСТУ 3233 або законсервований кухонною сіллю — згідно з чинними нормативними документами;
- матеріали для декоративного покривання поверхні батонів — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- коньяк — згідно з ГОСТ 13741 та згідно з чинними нормативними документами;
- вино «Мадера» — згідно з чинними нормативними документами;
- препарати бактеріальні та інші складники з аналогічними властивостями для виробництва сирокочених і сиров'ялених ковбас — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- кишки оброблені яловичі (круги, стравоходи, череві) та свинячі (череві) — згідно з ДСТУ 4285;
- оболонку штучну білкову «Білкозин» та інші штучні оболонки — 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;

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

— сировина деревна для копчення продуктів — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— воду питну — згідно з ГОСТ 2874;

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

— нитки лляні — згідно з ГОСТ 14961 і швацькі — згідно з ГОСТ 6309;

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

5.2.2 Ковбаси, залежно від сорту, повинні виробляти з сировини з дотриманням обмежень, що наведені у таблиці 5.

Таблиця 5 — Вимоги до складу сировини

Назва сировини	Норма для ковбас	
	вищого сорту	першого сорту
М'ясна сировина знежирована, %, не менше ніж:	100	100
Яловичина вищого та першого сорту; свинина нежирна, напівжирна, жирна; сало ковбасне хребтове та бокове; грудинка свиняча, % не менше ніж	100	—
зокрема яловичини вищого сорту, % не менше ніж	20	—
або свинини нежирної, % не менше ніж	25	—
Яловичина першого, другого сорту, односортна, ковбасна; свинина нежирна, напівжирна, жирна, односортна, ковбасна; баранина односортна;		
сало ковбасне хребтове та бокове; грудинка свиняча, жир-сирець, % не менше ніж	—	100
зокрема яловичини другого сорту, односортної, ковбасної, жиру-сирцю, % не більше ніж	—	30

5.2.3 Не дозволено виробляти ковбаси із м'яса з помітно зміненим кольором на поверхні; замороженого більше одного разу; свинини замороженої, що зберігалась більше трьох місяців; сала з ознаками пожовтіння та осалювання; м'яса кнурів.

5.2.4 У сировині, яку використовують для виробництва ковбас, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів, антибіотиків та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, встановлених МБВ № 5061 [3] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [4].

5.2.5 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДР-97 [5].

5.2.6 Кожну партію сировини та матеріалів, яка надходить на підприємство, супроводжують документами, що підтверджують їхню відповідність нормативним документам. Кожну партію сировини тваринного походження супроводжують відповідним ветеринарним документом.

5.2.7 Щоб визначити відповідність якості сировини та матеріалів, проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва ковбас слід дотримуватись вимог щодо безпеки, які встановлені ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [1] та № 123-5/990-11 [2].

6.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати ГОСТ 12.1.005.

6.4 Пожежна безпека повинна відповідати ГОСТ 12.1.004.

6.5 Контролюють виробничий шум, вібрацію, атмосферне повітря, освітлення згідно з ДСН 3.3.6.037 [6] та ДСН 3.3.6.042 [7].

7 ВИМОГИ ДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води від виробництва ковбас потрібно піддавати очищенню і відповідати СанПіН 4630 [8].

7.2 Охорону ґрунту від забруднювання побутовими і промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [9].

7.3 Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу — згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201.

8 МАРКУВАННЯ

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

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

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

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

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

8.5 На кожній одиниці спожиткового пакування ковбас повинна бути етикетка із зазначанням:

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

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

- назву та адресу підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності) та місце виготовлення;
- назву, сорт та склад ковбаси за перевагою складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час її виробництва;
- кінцевої дати споживання «Вжити до...» або дати виготовлення та строку придатності;
- умови зберігання;

- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту — додаток Б;
- позначення цього стандарту.

8.7 Познаки ковбас під час замовлення: «Ковбаса сирокочена вищого сорту _____ (власна назва) згідно з ДСТУ 4427:2005».

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Ковбаси випускають ваговими або розфасованими.

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

- цілими батонами масою нетто не більше ніж 5 кг;
- сервірувальним нарізанням (скибочками) або порційним нарізанням (цілим куском) масою нетто не менше ніж 100 г.

9.3 Граничні мінусові відхили маси нетто пакувальної одиниці ковбас нормують згідно з [10] та наведені у таблиці 6.

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

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

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

9.5 За потреби спожиткове пакування можна оформлювати у вигляді подарункових наборів із 2—5 назв ковбас по половині батона або цілими за умови дотримування вимог 10.2.

9.6 Ковбаси пакують в чисті ящики із картону, багатообігову тару (дерев'яну та полімерну), а також в тару-устаткування та спеціалізовані контейнери, згідно з чинними нормативними документами, та інші види тари, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами та забезпечують збереженість та якість продукції. В пакетованому вигляді на піддоні — згідно з ГОСТ 9078.

9.7 Багатообігову тару накривають кришкою або пергаментом, підпергаментом, полімерними та іншими матеріалами, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.8 У кожному пакуванні транспортної тари пакують ковбасу однієї назви. Пакування ковбас різних назв дозволено тільки за погодженням із замовником з відповідним зазначенням в маркуванні і супровідних документах.

9.9 Маса брутто продукції в багатообіговій тарі повинна бути не більша ніж 30 кг, маса нетто в ящиках із картону — не більша ніж 20 кг, в контейнерах або тарі-устаткуванні — не більша ніж 250 кг.

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

9.11 У разі реалізування нецілих батонів ковбаси масою не меншою ніж 200 г, зрізані кінці батонів повинні бути обгорнуті серветками із целофану, пергаменту, підпергаменту або іншими видами пакувальних матеріалів, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами та перев'язані шпагатом, нитками, резиновою обхалкою або упаковані згідно 9.2.

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

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Ковбаси транспортують всіма видами транспорту в критих транспортних засобах, згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, які чинні на даному виді транспорту.

10.1.2 В пакетованому вигляді ковбаси транспортують згідно з ГОСТ 26663. Засоби закріплення вантажу в транспортні пакети — згідно з ГОСТ 21650, з основними параметрами і розмірами — згідно з ГОСТ 24597.

10.1.3 Транспортування ковбас без пакування (навалом) та у відкритих автомашиних не дозволено.

10.1.4 Ковбаси випускають у реалізацію з температурою в товщі батона від 0 °С до 12 °С.

10.2 Зберігання

10.2.1 Ковбаси зберігають на підприємстві-виробнику та в торговельній мережі за відносної вологості повітря від 75 % до 78 %.

10.2.2 Строк придатності сирокочених ковбас, не більше ніж:

- за температури не вищої ніж 15 °С — 4 міс.;
- за температури від мінус 2 °С до мінус 4 °С — 6 міс.;
- за температури від мінус 7 °С до мінус 9 °С — 9 міс.

10.2.3 Строк придатності сиров'ялених ковбас, не більше ніж:

- за температури не вищої ніж 15 °С — 45 діб;
- за температури від мінус 2 °С до мінус 4 °С — 3 міс.;
- за температури від мінус 7 °С до мінус 9 °С — 6 міс.

10.2.4 Строк придатності сирокочених та сиров'ялених ковбас, упакованих під вакуумом у плівку за температури від 0 °С до 6 °С, не більше ніж:

- нарізаних скибочками (сервірувальне нарізання) — 25 діб;
- цілими кусками (порційне нарізання) — 45 діб;
- цілими батонами — 120 діб.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

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

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

11.3 Визначають масову частку вологи, масову частку білка, масову частку жиру, масову частку кухонної солі, масову частку нітриту натрію згідно з методами, зазначеними у таблиці 2.

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

11.5 Визначають мікробіологічні показники (БГКП, сульфїтредукувальні клостридії) — згідно з ГОСТ 9958, ГОСТ 29185 або ГОСТ 30518; *Staphylococcus aureus* — згідно з ГОСТ 10444.2, ДСТУ ISO 6888-1 або ДСТУ ISO 6888-2; *L. Monocytogenes* — згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 або МБ [11]; *Salmonella* — згідно з ГОСТ 9958, ДСТУ EN 12824 або методиками, затвердженими у встановленому порядку.

11.6 Визначають вміст токсичних елементів згідно з методами, зазначеними у таблиці 3 або згідно з ГОСТ 30178.

11.7 Визначають вміст афлатоксину В₁ відповідно до вимог № 2273 [12].

11.8 Визначають залишкові кількості нітрозамінів відповідно до вимог МВК 4.4.1.011 [13].

11.9 Контролюють вміст гормональних препаратів відповідно до вимог № 3202 [14].

11.10 Контролюють вміст пестицидів відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [4].

11.11 Контролюють вміст радіонуклідів згідно з методиками, затвердженими у встановленому порядку.

11.12 Якість пакування та маркування ковбас перевіряють візуально зовнішнім оглядом.

11.13 Масу ковбас визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності, згідно з ГОСТ 29329, з допустимою похибкою $\pm 1\text{e}$. Діапазон вимірювань ваг визначають залежно від вимірюваної маси.

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

11.14 Дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками відповідають вимогам цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

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

12.2 Кожну партію ковбас супроводжують документом, що засвідчує якість та безпеку.

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

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

12.5 Фізико-хімічні (масова частка вологи, кухонної солі, нітриту натрію) та мікробіологічні (бактерії групи кишкових паличок, сульфитредукувальні клостридії) показники визначає виробник періодично, але не рідше одного разу на 10 діб, а також на вимогу контролівної організації або замовника. Масову частку білка та жиру — не рідше одного разу на 30 діб.

12.6 Досліджують наявність патогенних мікроорганізмів *Staphylococcus aureus* та *L. Monocytogenes* у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями з періодичністю, затвердженою у встановленому порядку.

12.7 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних речовин, афлатоксину В₁, нітрозамінів, пестицидів, гормональних препаратів та радіонуклідів в ковбасах здійснюють згідно з МР 4.4.4-108 [15].

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність якості сирокочених і сиров'ялених ковбас вимогам цього стандарту за умови дотримування правил транспортування та зберігання, зазначених у розділі 10.

13.2 Строк придатності сирокочених і сиров'ялених ковбас згідно з вимогами 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця А.1 — Код ДКПП на ковбаси сирокочені та сиров'ялені

Назва продукції	Код ДКПП
Ковбаси твердокопчені Ця категорія містить ковбаси сирокочені та сиров'ялені	15.13.12.154

ДОДАТОК Б
(довідковий)ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ
ПРО ХАРЧОВУ ТА ЕНЕРГЕТИЧНУ ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ)
100 г ПРОДУКТУ

Таблиця Б.1 — Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г сирокочених та сиров'ялених ковбас

Назва ковбас	Білок, г, не менше ніж	Жир, г, не більше ніж	Енергетична цінність (калорійність), ккал (кДж)
Ковбаси сирокочені та сиров'ялені	12	65	370—650 (1550—2720)

Примітка. Інформаційні дані розраховує виробник відповідно до конкретної рецептури ковбаси.

ДОДАТОК В
(обов'язковий)

**ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ
СИРОКОПЧЕНИХ ТА СИРОВ'ЯЛЕНИХ КОВБАС**

Органолептичні та фізико-хімічні показники сирокочених та сиров'ялених ковбас традиційного асортименту наведено у таблицях В.1, В.1а, В.1б та В.2.

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

Назва показника	Характеристика і норма для ковбас вищого сорту				
	Дніпровська	Святкова	Новорічна	Ковбаски ароматні	Брауншвейгська
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний, без сірих плям, порожнин і містить: шматочки сала розміром не більше ніж 4 мм				
	шматочки сала розміром не більше ніж 4 мм	шматочки свинини напівжирної розміром від 2 мм до 3 мм	шматочки свинини жирної або грудинки розміром від 2 мм до 3 мм	шматочки свинини жирної або грудинки розміром від 2 мм до 3 мм	шматочки сала розміром від 4 мм до 6 мм
Смак і запах	Дозволено жовтуватий колір сала, свинини або грудинки від копчення під оболонкою Смак приємний, злегка гострий, солонуватий, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх присмаку і запаху				
Форма, розмір і товарна відмітка (в'язання) батонів	Відкручені кільця з внутрішнім діаметром від 15 см до 20 см	Батони прямі, довжиною від 15 см до 50 см з однією поперечною перев'язкою на верхньому кінці батона	Батони прямі, довжиною від 15 см до 50 см з однією поперечною перев'язкою посередині батона та відрізом шпагату на нижньому кінці батона	Батончики довжиною від 15 см до 25 см	Батони прямі, довжиною від 15 см до 50 см з двома поперечними перев'язками на верхньому кінці батона
	або без перев'язок за умови наявності маркованої оболонки, закріпленої на кінцях батона скріпками чи скобами				
Масова частка вологи, %, не більше ніж	25	30	35	35	27
Масова частка білка, %, не менше ніж	13	20	25	20	20
Масова частка жиру, %, не більше ніж	55	40	30	40	45
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	5,0	5,5	5,5	5,5	6,0
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж			0,003		

Таблиця В.1а

Назва показника	Характеристика і норма для ковбас вищого сорту					
	Зерниста	Майкопська	Московська	Особлива	Свиняча	Сервелат
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний, без сірих плям, порожнин і містить:					
	шматочки сала розміром не більше ніж 3 мм	шматочки свинини напівжирної розміром не більше ніж 6 мм	шматочки сала розміром не більше ніж 6 мм	шматочки грудинки довжиною не більше 12 мм та шириною не більше ніж 5 мм	шматочки грудинки довжиною від 10 мм до 12 мм та шириною від 4 мм до 5 мм	шматочки свинини розміром не більше ніж 3 мм
	Дозволено жовтуватий колір сала, свинини, грудинки від копчення під оболонкою					
Смак і запах	Смак приємний, злегка гострий, солонуватий, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх присмаку і запаху (для ковбас Зернистої та Свинячої з запахом часнику)					
Форма, розмір і товарна відмітка (в'язання) батонів	Батони прямі, довжиною від 15 см до 50 см					
	з однією поперечною перев'язкою на кожному кінці батона	з однією поперечною перев'язкою на нижньому кінці батона	з двома поперечними перев'язками по середині батона	з поперечними перев'язками кожні 10 см та відрізком шпагату на верхньому кінці батона	з поперечними перев'язками кожні 10 см	з трьома поперечними перев'язками на верхньому кінці батона
	або без перев'язок за умови наявності маркованої оболонки, закріпленої на кінцях батона скріпками чи скобами					
Масова частка вологи, %, не більше ніж	25	30	30	25	25	30
Масова частка білка, %, не менше ніж	12	20	20	20	13	20
Масова частка жиру, %, не більше ніж	63	42	42	55	60	45
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	6,0					
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж	0,003					

Таблиця В.16

Назва показника	Характеристика і норма для ковбас				
	вищого сорту				першого сорту
	Невська	Туристські ковбаски	Пікантна	Столична	Любительська
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний, без сірих плям, порожнин і містить: шматочки сала розміром не більше ніж 6 мм				
	шматочки сала розміром не більше ніж 6 мм	шматочки грудинки розміром не більше ніж 4 мм	шматочки сала розміром не більше ніж 3 мм		шматочки грудинки розміром не більше ніж 8 мм
	Дозволено жовтуватий колір сала, грудинки від копчення під оболонкою				
Смак і запах	Смак приємний, злегка гострий, солонуватий, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх присмаку і запаху (для Туристських ковбасок з запахом часнику)				
Форма, розмір і товарна відмітка (в'язання) батонів	Кільця з внутрішнім діаметром від 8 см до 15 см та відрізком шпагату поряд з петлею	Підпресовані батончики довжиною від 15 см до 17 см	Батони прямі, довжиною від 15 до 50 см без поперечних перев'язок	з трьома поперечними перев'язками на рівній відстані	з чотирма поперечними перев'язками на рівній відстані
	або без перев'язок за умови наявності маркованої оболонки, закріпленої на кінцях батона скріпками чи скобами				
Масова частка вологи, %, не більше ніж	27	27	25	27	30
Масова частка білка, %, не менше ніж	20	23	20	20	20
Масова частка жиру, %, не більше ніж	55	45	55	50	50
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж			6,0		
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж			0,003		

Таблиця В.2 — Органолептичні та фізико-хімічні показники сиров'ялених ковбас

Назва показника	Характеристика і норма для ковбас							
	вищого сорту		першого сорту					
	Суджук	Галинська	Ювілейна	Дарницька	Житомирська	Гетьманська	Оболонська	
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний, без сірих плям, порожнин і містить:							
	шматочки жиру баранячого або яловичого розміром не більше ніж 3 мм	шматочки сала розміром не більше ніж 5 мм	шматочки свинини напівжирної розміром не більше ніж 4 мм	шматочки свинини напівжирної розміром не більше ніж 4 мм	шматочки грудинки свинячої розміром не більше ніж 4 мм	шматочки сала та свинини напівжирної розміром не більше ніж 3 мм	шматочки сала розміром не більше ніж 3 мм	
Смак і запах	Смак приємний, прятий, (дозволено злегка кислуватий), з вираженим ароматом прянощів і в'ялення, без сторонніх присмаку і запаху (для ковбас Суджук та Житомирської з запахом часнику)							
Форма, розмір і товарна відмітка (в'язання) батонів	Підпресовані кільця	Батони прями, довжиною від 15 см до 50 см					в'язка довільна	в'язка довільна
		з двома поперечними перев'язками на верхньому та нижньому кінці батона	з однією поперечною перев'язкою посередині батона	з трьома поперечними перев'язками посередині батона та однією на нижньому кінці батона	з трьома поперечними перев'язками посередині батона			
	або без перев'язок за умови наявності маркованої оболонки, закріпленої на кінцях батона скріпками чи скобами							
Масова частка вологи, %, не більше ніж	30,0	35,0	30,0	35,0	28,0	35,0	35,0	
Масова частка білка, %, не менше ніж	25	20	20	20	20	20	15	
Масова частка жиру, %, не більше ніж	40	40	40	50	45	45	55	
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	6,0				5,5			
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж				0,003				

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 СП № 3238–85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затверджені Мінм'ясомолпромом СРСР від 05.08.85 № 3238
- 2 № 123-5/990–11 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної та птахопереробної промисловості), затверджена Мінм'ясомолпромом СРСР від 15.01.85 № 123-5/990-11
- 3 МБВ № 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 МОЗ СРСР від 01.08.89 № 5061
- 4 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 від 20.09.2001 № 137
- 5 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 в продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України від 19.08.97 № 255
- 6 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку затверджені МОЗ України від 01.12.99 № 37
- 7 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень затверджені МОЗ України від 01.12.99 № 42
- 8 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми по охороні поверхневих вод від забруднювання), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88 № 4630
- 9 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР від 05.08.88 № 4690
- 10 Р 50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту України від 18.07.1996 № 300
- 11 МБ Методичні вказівки, організація контролю і методи виявлення бактерії *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах, затверджені МОЗ України, 2004
- 12 № 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксина в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР від 10.12.80 № 2273
- 13 МБК 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 від 22.12.93
- 14 № 3202–85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція із проведення ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-6а
- 15 МР 4.4.4-108–2004 Периодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004 № 329

УКНД 67.120.10

Ключові слова: вимоги, зберігання, ковбаси сирокочені та сиров'ялені, маркування, матеріали, пакування, показники, свинина, сировина, терміни, транспортування, характеристики, яловичина.

Редактор С. Ковалець
Технічний редактор О. Касіч
Коректор Т. Нагорна
Верстальник Л. Мялківська

Підписано до друку 21.02.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 2,32. Зам. Ціна договірна.

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

Код УКНД 67.120.10

до ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
С.4, пункт 4.3	... заборонено присвоювати новим видам ковбас традиційні назви, а також використовувати їх назви з додаванням окремих слів (наприклад, „Нова”, „Екстра”, „Прима”, „Люкс” тощо). Примітка. ...відносять загальновідомі назви ковбас, які виготовляли за державними та міждержавними стандартами.	... заборонено присвоювати ковбасам нового асортименту традиційні назви, утворювати похідні слова від традиційних назв або використовувати ці назви у словосполученнях з іншими словами. Примітка. ...відносять ковбаси з загальновідомими назвами, які виготовляли за державними та міждержавними стандартами.

(ІПС № 2-2007)

67 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

67.120.10

до ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
<p>Пункт 5.2.1, с. 7, 24, 25, 26, 27 абзаци</p>	<p>— суміші прянощів — згідно з чинними нормативними документами;</p> <p>— екстракти прянощів та часнику — згідно з чинними нормативними документами;</p> <p>— композиції прянощів, пряно-ароматичні та пряно-смакові — згідно з чинними нормативними документами;</p> <p>— добавку композиційну «Компакт» для сирокочених та сиров'ялених ковбас — згідно з чинними нормативними документами;</p>	<p>— суміші прянощів — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;</p> <p>— екстракти прянощів та часнику — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;</p> <p>— композиції прянощів, пряно-ароматичні та пряно-смакові — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;</p> <p>— добавки композиційні для сирокочених та сиров'ялених ковбас — згідно з чинними нормативними документами;</p>

(ІПС № 4–2006)

67.120.10

до ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
Стор. 1	Чинний від 2006-07-01	Чинний від 2006-10-01

(ІПС № 7-2006)

67.120.10

до ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
Стор. 1	Чинний від 2006-10-01	Чинний від 2007-01-01

(ІПС № 9-2006)