



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОВБАСИ СМАЖЕНІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4433:2005

Видання офіційне

БЗ №3–2005/189

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

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

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

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 15 липня 2005 р. № 175

3 НА ЗАМІНУ РСТ УРСР 1840-84 (зі скасуванням в Україні ГОСТ 16351–86 в частині смажених ковбас)

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	3
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	7
7 Вимоги щодо охорони довкілля	7
8 Маркування	8
9 Пакування	8
10 Правила транспортування та зберігання	9
10.1 Правила транспортування	9
10.2 Правила зберігання	9
11 Методи контролювання	10
12 Правила приймання	10
13 Гарантії виробника	11
Додаток А Код продукції	11
Додаток Б Харчова та енергетична цінність (калорійність) в 100 г продукту	11
Додаток В Органолептичні та фізико-хімічні показники смажених ковбас традиційного асортименту	12
Додаток Г Бібліографія	12

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОВБАСИ СМАЖЕНІ

Загальні технічні умови

КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ

Общие технические условия

FRIED SAUSAGES

General specifications

Чинний від 2006-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

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

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

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

ДСТУ 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 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. 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 5553:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Виявлення поліфосфатів

ДСТУ ISO 6465-2003 Кмин цілий (*Cuminum cyminum Linnaeus*). Технічні умови

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

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

ДСТУ EN 12824-3:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella*

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

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

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

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

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

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контролювання якості)

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

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

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 птиці. Правила приймання і методи відбирання проб)

ГОСТ 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора (Продукти м'ясні. Методи визначання вмісту загального фосфору)

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

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

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

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

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

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

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

ГОСТ 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 25292–82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия (Жири тваринні топлені харчові. Технічні умови)

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 випробовувань)

ГОСТ 29047–91 Пряности. Гвоздика. Технические условия (Прянощі. Гвоздика. Технічні умови)

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

ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия (Прянощі. Перець червоний молотий. 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 условия (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), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.1997.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті і 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 смажена ковбаса

Ковбаса, яка у процесі її виготовлення, після обшпарювання паром або гарячою водою, піддана смаженню

3.3 ковбасний фарш

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

3.4 в'язання; товарна відмітка

Перев'язування батонів ковбасних виробів та продуктів із свинини, яловичини, баранини, конини перев'язувальним матеріалом, щоб надати кожному виду продукту відмінної ознаки.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

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

4.2 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 виготовлені за державними та міждержавними стандартами.

4.3 Код продукції, згідно з ДК 016 [1], наведено в додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Ковбаси повинні відповідати вимогам цього стандарту. Їх виробляють згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности» [2] та «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» [3], затверджених у встановленому порядку.

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

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика і норма	Метод контролювання
Зовнішній вигляд	Поверхня батонів чиста, суха, без плям, зламів, пошкоджень оболонки	Згідно з ГОСТ 9959
Консистенція	Пружна	
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний від світло-сірого до блідо-рожевого кольору, без сірих плям і порожнин та містить шматочки свинини, печінки тощо. Дозволено відхил розмірів окремих шматочків у зрізі батона за діагоналлю	
Смак і запах	Смак приємний, з вираженим ароматом прянощів і смаження, запахом часнику, цибулі або без них, без сторонніх присмаку і запаху	
Форма батонів	Батони скручені спіраллю в 2—4 кільця або у вигляді кілець чи півкілець діаметром від 12 см до 25 см	Згідно з 11.2
Товарна відмітка батонів (в'язання)	Особиста для кожної з ковбас певної назви	

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

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Характеристика і норма	Метод контролювання
Масова частка білка, %, не менше ніж	10	Згідно з ГОСТ 25011
Масова частка жиру, %, не більше ніж	40	Згідно з ГОСТ 23042
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	4	Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Температура в товщі батона під час випуску в реалізацію, °C	Від 0 до 8	Згідно з 11.4
Примітка. Масова частка внесеного фосфору в перерахунку на P_2O_5 (за умови використання харчових фосфатів) не повинна перевищувати 0,4 % до готового продукту і її розраховують без врахування природного вмісту фосфору в перерахунку на P_2O_5 в м'ясній сировині, масова частка якого становить не більше ніж 0,6 %.		

5.1.4 Вимоги, що характеризують певну ковбасу, за органолептичними (щодо вигляду фаршу на розрізі, смаку і запаху, форми та товарної відмітки батонів) та фізико-хімічними показниками 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, наведеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАМ), КУО в 1 г продукту, не більше ніж	$5 \cdot 10^2$	Згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП), в 1 г продукту	Не дозволено	
Сульфітрeredукувальні клостридії: — в 0,01 г продукту — в 1,00 г продукту (для ковбас у вакуумному пакуванні)	Не дозволено Не дозволено	
<i>L. Monocytogenes</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 11290-1 або ДСТУ ISO 11290-2, або 11.5
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958 або ДСТУ EN 12824-3

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

Таблиця 4 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

У міліграмах на кілограм

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні	Метод контролювання
Свинець	0,50	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 26933
Ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
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, гормональних препаратів і пестицидів у ковбасах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.1.8 Вміст радіонуклідів у ковбасах не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлені ДР [6]: 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:

- свинину — згідно з ГОСТ 7724, а також згідно з чинними нормативними документами, і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;
- 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 %;
- блоки із м'яса та субпродуктів заморожені — згідно з чинними нормативними документами;
- субпродукти м'ясні оброблені (печінку яловичу і свинячу, обрізь м'ясу свинячу) — згідно з чинними нормативними документами;
- жир харчовий топлений свинячий — згідно з ГОСТ 25292;
- казеїнат натрію харчовий — згідно з чинними нормативними документами;
- білок соєвий та його похідні вітчизняного виробництва — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- фосфати харчові вітчизняного виробництва — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- сіль кухонну виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту — згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);
- гвоздику — згідно з ГОСТ 29047;
- перець чорний або білий — згідно з ГОСТ 29050;
- перець червоний молотий — згідно з ГОСТ 29053;
- кмин — згідно з ДСТУ ISO 6465, ГОСТ 29056;
- часник свіжий — згідно з ДСТУ 3233, сушений — згідно з ГОСТ 16729, заморожений подрібнений або консервований кухонною сіллю — згідно з чинними нормативними документами;
- цибулю ріпчасту свіжу — згідно з ДСТУ 3234;
- екстракти прянощів та часнику — згідно з чинними нормативними документами;
- кишки оброблені (череві яловичі та свинячі) — згідно з ДСТУ 4285;
- 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 України;

- 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.

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

Таблиця 5 — Вимоги до складу сировини

Назва сировини	Смажені ковбаси	
	вищого сорту	першого сорту
М'ясна сировина знежирована, %, не менше ніж:	100	85
— свинина напівжирна або жирна та печінка яловича чи свиняча, %, не менше ніж	100	—
— свинина напівжирна, жирна, %, не менше ніж	—	85
зокрема обрізь м'ясна свиняча, %, не більше ніж	—	50
Продукти білкові гідратовані (соеві, молочні), %, не більше ніж	Не дозволено	15

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

5.2.4 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДР [6].

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

5.2.6 Для визначання відповідності 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 [2] та № 123-5/990-11 [3].

6.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.4 Пожежна безпека — згідно з ГОСТ 12.1.004.

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

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води потрібно піддавати очищенню і вони повинні відповідати СанПіН 4630 [9].

7.2 Охороняють ґрунти від забруднювання побутовими і промисловими відходами відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [10].

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» із зазначенням маси тари.

8.2 Можна не наносити транспортне маркування на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевого реалізування, за 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 зазначенням:

- назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності), телефону, адреси потужностей виробництва;
- назви, сорту та складу ковбаси відповідно до рецептури, в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, що використовувались під час її виробництва;
- кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- номера партії;
- 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 Етикетку з позначками, згідно 8.3, вкладають у транспортну тару.

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

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

8.6 Позначка ковбас у разі замовляння: Ковбаса смажена _____. Вищий сорт.
ДСТУ 4433:2005. (власна назва)

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 в інші матеріали, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами:

- цілими кільцями масою нетто від 200 г до 3000 г;
- порційним нарізанням (цілим куском) масою нетто не меншою ніж 100 г.

9.3 Допустимі мінусові відхилення маси нетто пакувальної одиниці ковбас наведено у таблиці 6, їх нормують згідно з Р 50-056 [11] .

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

Номінальне значення маси продукції в паковальній одиниці, г			Значення границі допустимих відхилів від номінального значення	
			%	г
Від	100 до 200	включно	4,5	—
Понад	200 до 300	»	—	9,0
»	300 до 500	»	3,0	—
»	500 до 1000	»	—	15,0
»	1000 до 3000	»	1,5	—

9.4 Дозволено випускати ковбаси упакованими в яскраво оформлені коробки з паковальних матеріалів, згідно з чинними нормативними документами, дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

9.5 За потреби можна випускати ковбаси в бочатах масою не більшою ніж 3 кг, залиті жиром.

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

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

9.8 В кожену одиницю транспортної тари пакують ковбасу однієї назви. Пакування ковбас різних назв дозволено тільки за погодженням із замовником з відповідним зазначанням в маркуванні і супровідних документах.

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

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

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Правила 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 Транспортувати ковбаси без пакування (навалом) та у відкритих автомашинах не дозволено.

10.2 Правила зберігання

10.2.1 Ковбаси випускають у реалізацію з температурою в товщі батона від 0 °С до 8 °С.

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

10.2.3 Строк придатності ковбас за температури від 0 °С до 6 °С — не більше ніж 5 діб.

10.2.4 Строк придатності ковбас, упакованих під вакуумом у плівку, не більше ніж:
— за температури не вищої ніж 6 °С цілими виробами — 20 діб, порційним нарізанням — 12 діб;
— за температури не вищої ніж мінус 10 °С — 3 міс.

- 10.2.5** Строк придатності ковбас в бочатах, залитих жиром, не більше ніж:
— за температури не вищої ніж 4 °С — 20 діб, порційним нарізанням — 12 діб;
— за температури не вищої ніж мінус 10 °С — 3 міс.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

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

11.2 Визначають органолептичні показники згідно з ГОСТ 9959.

Форму батонів, товарну відмітку (в'язання), якість пакування та маркування ковбас перевіряють візуально зовнішнім оглядом.

11.3 Визначають масову частку: білка — згідно з ГОСТ 25011, жиру — згідно з ГОСТ 23042, кухонної солі — згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2, фосфатів — згідно з ГОСТ 9794 або ДСТУ ISO 5553.

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 (МАФАМ, БГКП, сульфїтредукувальні клостридії, *L. Monocytogenes*, *Salmonella*) згідно з ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ДСТУ EN 12824-3, ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 або методиками, затвердженими у встановленому порядку.

11.6 Визначають масову частку токсичних елементів: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, ртуті — згідно з ГОСТ 26927, міді — згідно з ГОСТ 26931, цинку — згідно з ГОСТ 26934, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930 або згідно з ГОСТ 30178.

11.7 Визначають вміст афлатоксину B_1 відповідно до вимог № 2273 [12].

11.8 Контролюють вміст гормональних препаратів відповідно до вимог № 3202 [13].

11.9 Контролюють вміст пестицидів відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

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

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

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

11.12 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 документами, що підтверджують їх якість та безпечність.

12.3 Для перевірення 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, товарною відміткою (в'язанням), температурою в товщі батона, якістю пакування та маркування, масою нетто.

12.5 Періодичному контролюванню підлягають ковбаси за фізико-хімічними показниками: масовою часткою білка, жиру та загального фосфору — не рідше одного разу на 30 діб; масовою часткою кухонної солі та за мікробіологічними (МАФМ, БГКП, сульфїтредукувальні клостридії) показниками — не рідше одного разу на 10 діб; а також на вимогу контрольної організації або замовника.

12.6 Досліджування на наявність патогенних мікроорганізмів та *L. Monocytogenes* проводять у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методиками і з періодичністю, затвердженими у встановленому порядку.

12.7 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, афлатоксину В₁, пестицидів, гормональних препаратів та радіонуклідів у ковбасах здійснюють згідно з МР 4.4.4-108 [14].

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

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

13.2 Строк придатності смажених ковбас — згідно з вимогами 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А (довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код ДКПП ковбас смажених

Назва продукції	Код ДКПП
Ковбасні вироби інші Ця категорія містить ковбаси смажені	15.13.12.155

ДОДАТОК Б (довідковий)

ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) В 100 Г ПРОДУКТУ

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

Назва ковбас	Білок, г, не менше ніж	Жир, г, не більше ніж	Енергетична цінність, (калорійність) ккал (кДж)
Ковбаси смажені	10	40	200 — 400 (1837 — 1675)
Примітка. Інформаційні дані розраховує виробник відповідно до конкретної рецептури ковбас.			

ДОДАТОК В
(обов'язковий)

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ СМАЖЕНИХ КОВБАС ТРАДИЦІЙНОГО АСОРТИМЕНТУ

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

Назва показника	Характеристика і норма для ковбас		
	вищого сорту		першого сорту
	Українська	Донбаська	Луганська
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний, без сірих плям, порожнини і містить: шматочки свинини напівжирної розміром від 14 мм до 20 мм		
Смак і запах	Смак приємний, з вираженим ароматом прянощів і смаження, запахом часнику, без сторонніх присмаку і запаху		
Форма, розмір і товарна відмітка (в'язання) батонів	Батони скручені спіраллю в 2—4 кільця, перев'язані хрестоподібно	Батони скручені спіраллю в 3—4 кільця, з однією перев'язкою вдовж діаметра кільця	Батони скручені спіраллю в 2—4 кільця з зовнішнім діаметром від 15 см до 25 см
Масова частка води, %, не більша ніж	Не нормовано		
Масова частка білка, %, не менша ніж	14	10	10
Масова частка жиру, %, не більша ніж	40	25	40
Масова частка кухонної солі, %, не більша ніж	3,0	3,5	2,5

ДОДАТОК Г
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг, затверджений наказом Держстандарту України від 30.12.97 № 822

2 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

3 № 123-5/990-11 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної і птицепереробної промисловості), затверджена Мінм'ясомолпромом СРСР від 15.01.85 № 123-5/990-11

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

5 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України від 20.09.2001 № 137

6 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 в продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України 19.08.97 № 255

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

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

9 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми по охороні поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88 № 4630

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

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

12 № 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР від 10.12.80 № 2273

13 № 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

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

УКНД 67.120.10

Ключові слова: вимоги, зберігання, ковбаси смажені, маркування, матеріали, пакування, показники, свинина, сировина, терміни, транспортування, характеристики.

Редактор **С. Ковалець**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **Т. Калита**
Верстальник **Ю. Боровик**

Підписано до друку 10.06.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86 Зам. Ціна договірна.

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