



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОВБАСИ ВАРЕНІ З М'ЯСА ПТИЦІ ТА М'ЯСА КРОЛІВ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4529:2006

Видання офіційне

БЗ № 12–2005/942

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

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; **Н. Усатенко**, канд. техн. наук (керівник розробки);
А. Лисенко; М. Сергєєва; В. Попов; Н. Зікрень

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 29 березня 2006 р. № 99

3 НА ЗАМІНУ РСТ УРСР 1839–85

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

Держспоживстандарт України, 2007

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	5
4 Класифікація	5
5 Загальні технічні вимоги	5
5.1 Основні показники і характеристики	5
5.2 Вимоги до сировини та матеріалів	8
6 Вимоги безпеки	11
7 Вимоги охорони довкілля	12
8 Маркування	12
9 Пакування	13
10 Правила транспортування та зберігання	14
10.1 Транспортування	14
10.2 Зберігання	14
11 Методи контролювання	14
12 Правила приймання	15
13 Гарантії виробника	16
Додаток А Код продукції	16
Додаток Б Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту	16
Додаток В Визначання масової частки кісткових домішок у ковбасних виробках	16
Додаток Г Бібліографія	17

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**КОВБАСИ ВАРЕНІ З М'ЯСА ПТИЦІ
ТА М'ЯСА КРОЛІВ**

Загальні технічні умови

**КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
И МЯСА КРОЛИКОВ**

Общие технические условия

**COOKED SAUSAGES OF POULTRY
AND RABBITS MEAT**

General specifications

Чинний від 2007-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на ковбаси варені, сосиски, сардельки з м'яса сільськогосподарської птиці (курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат) та м'яса кролів (далі за текстом — ковбасні вироби), які призначені для безпосереднього вживання в їжу.

1.2 Вимоги щодо якості та безпечності ковбасних виробів викладено у 5.1.1—5.1.7 та у розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор України (ДКПП)

РСТ УССР 1604-87 Баки (щековина) свиные. Технические условия (Баки (щокovina) свинячі.

Технічні умови)

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

ДСТУ 2661-94 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови

ДСТУ 3143-95 М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок). Технічні умови

ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрих-кодових 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 3938-99 М'ясна промисловість. Продукти забою тварин. Терміни та визначення

ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

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

ДСТУ 4285:2004 Кишки. Загальні технічні умови

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

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

понять

ДСТУ 4464:2005 Глюкоза кристалічна гідратна. Технічні умови

ДСТУ ISO 1841-1:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 1. Метод Волхарда (ISO 1841-1:1996, IDT)

ДСТУ ISO 1841-2:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 2. Потенціометричний метод (ISO 1841-2:1996, IDT)

ДСТУ ISO 4134:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Контрольний метод визначання вмісту L-(+) -глютамінової кислоти (ISO 4134:1999, IDT)

ДСТУ ISO 5553:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Виявлення фосфатів (ISO 5553:1980, IDT)

ДСТУ ISO 6465:2004 Кмин цілий. Технічні умови

ДСТУ ISO 6888-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахування коагулазопозитивних стафілококів (*Staphylococcus aureus* та інших видів). Частина 1. Метод виявлення з використанням агарового середовища Беард-Паркера (ISO 6888-1:1999, IDT)

ДСТУ ISO 6888-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахування коагулазопозитивних стафілококів (*Staphylococcus aureus* та інших видів). Частина 2. Метод виявлення з використанням фібриногену плазми крові кролика для агарового середовища (ISO 6888-2:1999, IDT)

ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1996, IDT)

ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування (ISO 11290-2:1998, IDT)

ДСТУ ENV 12014-3:2003 Продукти харчові. Визначання вмісту нітрату і/або нітриту. Частина 3. Спектрометричне визначання вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах після ферментативного відновлювання нітрату до нітриту (ENV 12014-3:1998, IDT)

ДСТУ ENV 12014-4:2003 Продукти харчові. Визначання вмісту нітрату і/або нітриту. Частина 4. Метод іонообмінної хроматографії (IX) для визначання вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах (ENV 12014-4:1998, IDT)

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella* (EN 12824:1997, IDT)

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

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

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

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

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

ГОСТ 245–76 Натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный. Технические условия (Натрій фосфорнокислий однозамінний 2-водний. Технічні умови)

ГОСТ 779–55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо-яловичина в напівтушах та четвертинах. Технічні умови)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 2747–88 Мясо кроликов. Технические условия (М'ясо кролів. 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 6709–72 Вода дистиллированная. Технические условия (Вода дистильована. Технічні умови)

- ГОСТ 7587–71 Лук репчатый сушеный. Технические условия (Цибуля ріпчаста сушена. Технічні умови)
- ГОСТ 7724–77 Мясо. Свирина в тушах и полутушах. Технические условия (М'ясо. Свирина в тушах та напівтушах. Технічні умови)
- ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)
- ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Метод определения нитрита (Продукти м'ясні. Метод визначання нітриту)
- ГОСТ 9078–84 (СТ СЕВ 317) 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 і продукти із свинини, баранини, яловичини та м'яса інших видів забійних тварин та птиці. Правила приймання та методи відбирання проб)
- ГОСТ 9793–74 Продукты мясные. Методы определения влаги (Продукти м'ясні. Методи визначання вологи)
- ГОСТ 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора (Продукти м'ясні. Методи визначання вмісту загального фосфору)
- ГОСТ 9957–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия (Ковбасні вироби та продукти із 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 органолептичного оцінювання)
- ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики з деревини та матеріалів із деревини для продуктів харчових галузей промисловості, сільського господарства та сірників. Технічні умови)
- ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)
- ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)
- ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)
- ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Метод определения крахмала (Продукти м'ясні. Метод визначання крохмалю)
- ГОСТ 12026–76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия (Папір фільтрувальний лабораторний. Технічні умови)
- ГОСТ 13493–86 Натрий триполифосфат. Технические условия (Натрій триполіфосфат. Технічні умови)
- ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для продукції м'ясної та молочної промисловості. Технічні умови)
- ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)
- ГОСТ 14919–83 Электроплиты, электроплитки и жарочные шкафы бытовые. Общие технические условия (Електроплити, електроплитки і шафи для смаження побутові. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 14961–91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия (Нитки лляні та лляні з хімічними волокнами. Технічні умови)
- ГОСТ 16729–71 Чеснок сушеный. Технические условия (Часник сушений. Технічні умови)
- ГОСТ 16867–71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия (М'ясо-телятина в тушах та напівтушах. 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 скріплення тарно-штучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)
- ГОСТ 23042–86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира (М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначання жиру)

ГОСТ 23231–90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы (Ковбаси та продукти м'ясні варені. Метод визначання залишкової активності кислої фосфатази)

ГОСТ 24104–88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия (Ваги лабораторні загальної призначеності та зразкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)

ГОСТ 24363–80 Калия гидроксид. Технические условия (Калію гідроксид. Технічні умови)

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 25336–82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры (Посуд та устаткування лабораторні скляні. Типи, основні параметри та розміри)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з використанням засобів пакетування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

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

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

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия (Прянощі. Перець духмяний. Технічні умови)

ГОСТ 29048–91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия (Прянощі. Мускатний горіх. Технічні умови)

ГОСТ 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. Кориандр. Технічні умови)

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий (Продукти 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 продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

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

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використані терміни та визначення понять згідно з ДСТУ 3938 та ДСТУ 4424.

Нижче подано додатково використані у цьому стандарті терміни та визначення позначених ними понять.

3.1 сировина

Обвалене м'ясо, субпродукти та інші продукти забою сільськогосподарської птиці, кролів та худоби

3.2. обвалене м'ясо птиці

Відокремлена (вручну або механічним способом) від кісток м'язова частина патраних тушок сільськогосподарської птиці

3.3 субпродукти птиці

Печінка, серце, м'язовий шлунок сільськогосподарської птиці

3.4 м'ясо кролів

Сукупність м'язової та жирової тканини, яку отримано під час перероблення кролів

3.5 ковбасний фарш

Суміш подрібненої сировини зі спеціями, прянощами та іншими компонентами, що взяті в кількостях за рецептурою

3.6 ковбасні вироби

Готовий до вживання виріб зі сформованого в оболонку ковбасного фаршу, основним компонентом якого є м'ясо птиці або м'ясо кролів.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від виду сировини випускають такі ковбасні вироби:

— ковбаси варені, сосиски, сардельки із м'яса курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат, кролів.

4.2 Залежно від складу сировини ковбасні вироби випускають таких сортів:

— ковбаси варені — вищого, першого та другого сортів;
— сосиски, сардельки — вищого та першого сортів.

4.3 Код продукції згідно з ДК 016 наведено в додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Ковбасні вироби повинні відповідати вимогам цього стандарту, і їх виробляють згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням санітарних правил та норм згідно з СП № 3238 [1], інструкцією № 123-5/990-11 [2], ВСП № 70 [3] та правилами № 28 [4].

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

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика ковбасних виробів	Методи контролювання
Зовнішній вигляд	Поверхня батонів ковбасних виробів чиста, суха, без пошкодження оболонки, без напливів фаршу, бульйонних та жирових напливів, без слідів злипання	Згідно з ГОСТ 9959
Консистенція	Пружна — для ковбас; ніжна, соковита — для сосисок та сардельок	
Вигляд на розрізі	Ковбасні вироби з однорідною структурою — рожевий або світло-рожевий фарш, рівномірно перемішаний, без порожнин і сірих плям, у виробках із печінкою — світло-сірого або сірого кольору. У варених ковбасах другого сорту з однорідною структурою можлива наявність дрібних часточок сполучної тканини. Ковбасні вироби з неоднорідною структурою — рожевий або світло-рожевий фарш з шматочками сала білого кольору або з блідо-рожевим відтінком, шматочками яловичини, свинини, язика, щоківини, грудинки тощо. На розрізі ковбасних виробів можлива наявність дрібних часточок прянощів та дрібної пористості	
Запах та смак	Смак приємний, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів, без сторонніх присмаку і запаху	
Форма та розмір батонів	Для варених ковбас: — прями або ледь вигнуті батони довжиною від 15 см до 60 см; у черевах — відкручені кільця або півкільця з внутрішнім діаметром не більше ніж 25 см; для сосисок: — батончики довжиною до 14 см, діаметром від 14 мм до 24 мм; для сардельок: — батончики довжиною до 11 см, діаметром від 32 мм до 44 мм	
Товарна позначка батонів (в'язання)	Ковбаси певної назви мають особисту товарну позначку	

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

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Характеристика і норма для ковбасних виробів							Методи контролювання
	варені ковбаси, сорт			сосиски, сорт		сардельки, сорт		
	ви-щій	пер-ший	дру-гий	ви-щій	пер-ший	ви-щій	пер-ший	
Масова частка білка, %, не менше ніж	12,0	10,0						Згідно з ГОСТ 25011
Масова частка вологи, %, не більше ніж	70,0	72,0	72,0	75,0				Згідно з ГОСТ 9793
Масова частка жиру, %, не більше ніж	30,0	32,0	35,0	30,0		32,0		Згідно з ГОСТ 23042
Масова частка крохмалю, %, не більше ніж	—	3,0	5,0	—	3,0	—	3,0	Згідно з ГОСТ 10574
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	2,5							Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж	0,005							Згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, ДСТУ ENV 12014-4

Кінець таблиці 2

Назва показника	Характеристика і норма для ковбасних виробів							Методи контролювання
	варені ковбаси, сорт			сосиски, сорт		сардельки, сорт		
	ви-щій	пер-ший	дру-гий	ви-щій	пер-ший	ви-щій	пер-ший	
Залишкова активність кислої фосфатази, %, не більше ніж	0,006							Згідно з ГОСТ 23231
Масова частка кісткових домішок у разі використання: — м'яса птиці механічного обвалювання, %, не більше ніж	—	0,1	0,2	—	0,1	—	0,1	Згідно з додатком В
— м'яса механічного дообвалювання (м'ясної маси), %, не більше ніж	—	0,2	0,4	—	0,2	—	0,2	
Температура в товщі батона під час випуску в реалізацію, °С	від 0 до 15							Згідно з 11.4
<p>Примітка 1. У теплу пору року (травень — вересень) дозволено збільшення масової частки солі у варених ковбасах на 0,5 %, у сосисках та сардельках — на 0,2 %.</p> <p>Примітка 2. Під час використання харчових фосфатів масова частка внесеного фосфору (в перерахуванні на P₂O₅) не повинна перевищувати 0,4 % у готовому продукті. Масову частку внесеного фосфору розраховують без врахування його природного вмісту в м'ясній сировині (вміст фосфору в м'ясній сировині в межах від 3,900 мг/кг до 4,200 мг/кг);</p> <p>Примітка 3. Масова частка глутамату натрію (за умови його використання) повинна бути не більше ніж 10000 мг/кг.</p>								

5.1.4 За мікробіологічними показниками ковбасні вироби повинні відповідати вимогам, що наведені в таблиці 3.

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Методи контролювання
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1,0 г продукту, не більше ніж	$1 \cdot 10^3$	Згідно з ГОСТ 10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 1,0 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 30518
Сульфитредукувальні клостридії, в 0,01 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 29185
Бактерії роду <i>Proteus</i> , в 0,1 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958
<i>Staphylococcus aureus</i> , в 1,0 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 10444.2 або ДСТУ ISO 6888-1, ДСТУ ISO 6888-2
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958, ДСТУ EN 12824
<i>L. monocytogenes</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 та 11.6

5.1.5 Вміст токсичних елементів у ковбасних виробах не повинен перевищувати допустимих рівнів, передбачених МБТиСН № 5061 [5], їх наведено в таблиці 4.

Таблиця 4 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва показника	Гранично допустимі рівні, мг/кг, не більше ніж	Методи контролювання
Свинець	0,50	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927

5.1.6 Вміст афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів у ковбасних виробках не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТиСН № 5061 [5] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

5.1.7 Вміст радіонуклідів у ковбасних виробках не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлені ГН [7]: ¹³⁷Cs — 200 Бк/кг, ⁹⁰Sr — 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва ковбасних виробів використовують такі сировину та матеріали:

- тушки курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат патрані та напівпатрані згідно з ДСТУ 3143 або з чинними нормативними документами;
- тушки птиці закордонного виробництва патрані та напівпатрані за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я та Департаменту ветеринарної медицини;
- м'ясо птиці після обвалювання руками тушок курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я та Департаменту ветеринарної медицини;
- м'ясо кролів згідно з ГОСТ 2747;
- м'ясо кролів односортне знежилване;
- м'ясо птиці механічного обвалювання згідно з чинними нормативними документами;
- м'ясо механічного дообвалювання (м'ясну масу) згідно з чинними нормативними документами;
- субпродукти, одержані від патрання тушок курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят (шлунки) згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я та Департаменту ветеринарної медицини;
- шкіру птиці всіх видів;
- яловичину згідно з ГОСТ 779, згідно з чинними нормативними документами, яловичину у парному стані, отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;
- яловичину знежилвану вищого сорту — м'язова тканина без видимих включень сполучної та жирової тканин;
- яловичину знежилвану першого сорту — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 6 %;
- яловичину знежилвану другого сорту — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 20 %;
- яловичину знежилвану односортну — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 14 %;
- яловичину знежилвану ковбасну — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 12 %;
- телятину згідно з ГОСТ 16867, згідно з чинними нормативними документами та отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;
- телятину знежилвану вищого сорту;
- свинину згідно з ГОСТ 7724, згідно з чинними нормативними документами, свинину у парному стані, отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;
- свинину знежилвану нежирну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більше ніж 10 %;
- свинину знежилвану напівжирну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 30 % до 50 %;

- свинину знежилвану жирну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 50 % до 85 %;
- свинину знежилвану односортну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більше ніж 30 %;
- свинину знежилвану ковбасну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більше ніж 60 %;
- зрізки, одержані від зачищення м'ясної сировини і готових варених продуктів із свинини, яловичини та птиці;
- вироби ковбасні з виробничими дефектами (лом, деформовані батони, з напливами фаршу над оболонкою тощо) кількістю до 3 % від загальної маси сировини;
- шкурку свинячу згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва, що дозволена до використання за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- блоки із знежилваного м'яса (яловичину, свинину, сало бокове, грудинку свинячу, шкурку свинячу, жир-сирець яловичий, субпродукти яловичі, свинячі, жир-сирець свинячий) згідно з чинними нормативними документами;
- сало ковбасне (бокове, хребтове); грудинку свинячу, обрізки сала ковбасного згідно з чинними нормативними документами;
- баки (щоківину) свинячу згідно з РСТ УССР 1604;
- кров харчову згідно з чинними нормативними документами;
- плазму або сироватку крові згідно з чинними нормативними документами;
- яйця курячі згідно з ГОСТ 27583;
- продукти яєчні згідно з ГОСТ 30363;
- порошок яєчний згідно з чинними нормативними документами;
- гірчицю згідно з чинними нормативними документами;
- молоко коров'яче питне згідно з ДСТУ 2661;
- молоко та вершки сухі згідно з ДСТУ 4273;
- вершки із молока коров'ячого згідно з чинними нормативними документами;
- білок соєвий та його похідні згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- крохмаль картопляний не нижче першого сорту згідно з ДСТУ 4286;
- крохмаль кукурудзяний харчовий згідно з ДСТУ 3976;
- крохмаль модифікований згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- борошно пшеничне не нижче першого сорту згідно з чинними нормативними документами;
- часник свіжий згідно з ДСТУ 3233;
- часник сушений згідно з ГОСТ 16729;
- часник консервований кухонною сіллю, заморожений та екстракт часнику згідно з чинними нормативними документами;
- цибулю ріпчасту свіжу згідно з ДСТУ 3234;
- цибулю ріпчасту сушену згідно з ГОСТ 7587;
- 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);
- глюкозу кристалічну гідратну згідно з ДСТУ 4464;
- кислоту аскорбінову харчову або її похідні згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- глутамат натрію згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- фосфати харчові згідно з ГОСТ 245, ГОСТ 13493, чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

- натрій азотистоокислий (нітрит натрію) згідно з ГОСТ 4197 або особливо чистий ОСЧ 7-3 згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- перець духмяний згідно з ГОСТ 29045;
- горіх мускатний згідно з ГОСТ 29048;
- корицю згідно з ГОСТ 29049;
- перець чорний та білий згідно з ГОСТ 29050;
- кардамон згідно з ГОСТ 29052;
- перець червоний згідно з ГОСТ 29053;
- коріандр згідно з ГОСТ 29055;
- кмин згідно з ДСТУ ISO 6465;
- прянощі, їх суміші, екстракти, композиції та декоративні прянощі згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- емульгатори, стабілізатори структури, кольору для м'ясних продуктів згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- казеїнат натрію згідно з чинними нормативними документами;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874;
- оболонки штучні: білкові, гофровані, поліамідні («Повіден») та інші згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- кишки оброблені: яловичі (череві, круги, синюги, стравоходи, прохідники, міхури), свинячі (череві, гузенки, міхури), баранячі (череві, синюги) згідно з ДСТУ 4285;
- шпагати згідно з ГОСТ 17308;
- нитки лляні і швацькі згідно з ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;
- деревину для копчення продуктів (тирсу), за винятком хвойних порід, згідно з чинними нормативними документами;
- препарати копильні згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- скоби (скріпки, кліпси) металеві згідно з чинними нормативними документами та 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 в сфері охорони здоров'я.

5.2.2 Не дозволено застосовувати для виготовлення ковбасних виробів:

- м'ясо, заморожене більше одного разу, яке змінило колір на поверхні;
- м'ясо кнурів та бугаїв, сало кнурів;
- сало з ознаками пожовтіння та осалювання.

5.2.3 Не дозволено використовувати у ковбасних виробках вищого сорту:

- м'ясо птиці механічного обвалювання;
- м'ясо механічного дообвалювання (м'ясну масу);
- шкурку свинячу;
- шкіру птиці;
- крохмаль харчовий;
- борошно пшеничне;
- гідратовані продукти із сої та їхніх похідних;
- білкові стабілізатори, емульгатори, консерванти, барвники, антиоксиданти;
- карагенани, згущувачі тощо (крім нітриту натрію, фосфатів, аскорбінової кислоти, аскорбінату натрію, глютамату натрію);
- яловичину знежилвану другого сорту, односортну, жирну, ковбасну;
- м'ясо котлетне з яловичини.

5.2.4 Не дозволено під час виготовлення виробів ковбасних, рекомендованих для дитячого та дієтичного харчування, використання фосфатів та інших харчових добавок (крім нітриту натрію), перцю чорного, білого, червоного, м'яса птиці механічного обвалювання, м'яса механічного дообвалювання (м'ясної маси), м'яса биків, кнурів, м'яса пісного та замороженого більше одного разу.

5.2.5 Ковбасні вироби залежно від сорту треба виробляти з сировини з дотриманням обмежень, наведених у таблиці 5.

Таблиця 5 — Вимоги до складу сировини

Назва сировини	Норма для ковбас		
	вищого сорту	першого сорту	другого сорту
М'ясна сировина знежирована, %, не менше ніж:	100	80	70
— м'ясо птиці, %, не менше ніж	50	30	30
— субпродукти, %, не більше ніж	—	5	10
— яловичина вищого сорту, %, не менше ніж	15	—	—
— яловичина першого сорту, односортна, ковбасна, свинина нежирна, напівжирна, односортна, ковбасна, %, не менше ніж	15	25	15
— свинина жирна, сало ковбасне хребтове та бокове, грудинка свиняча, %, не менше ніж	20	20	15
зокрема			
— м'ясо птиці механічного обвалювання або м'ясо механічного дообвалювання (м'ясна маса), %, не більше ніж	—	20	30
Інші види сировини, %, не більше ніж:	—	20	30
— емульсія із шкурки свинячої або білковий стабілізатор	—	10	20
— білкові препарати в гідратованому вигляді (соєві) або казеїнат натрію	—	10	10
зокрема крохмаль або борошно пшеничне		2,0	4,5

5.2.6 У сировині, яку використовують під час виготовлення ковбас, вміст токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, нітрозамінів та пестицидів не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених МБТиСН № 5061 [5] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

5.2.7 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ГН [7].

5.2.8 Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документом про якість.

5.2.9 Кожну партію сировини тваринного походження супроводжують відповідним ветеринарним документом.

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

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробляння ковбасних виробів треба дотримуватись вимог безпеки, встановлених ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [1] та інструкцією № 123-5/990-11 [2].

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 повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6.5 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку, інфразвуку та мікроклімат виробничих приміщень контролюють згідно з ДСН 3.3.6.037 [8] та ДСН 3.3.6.042 [9].

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води повинні піддаватися очищенню і відповідати вимогам СанПиН 4630 [10].

7.2 Охорону ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПиН 42-128-4690 [11].

7.3 Викиди шкідливих речовин в атмосферу контролюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [12].

8 МАРКУВАННЯ

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

8.2 Транспортне маркування можна не наносити на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації, але обов'язково треба вкладати етикетку 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) та місця виготовлення;

— назви, сорту та складу ковбасних виробів за перевагою складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виготовлення;

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

— умов зберігання;

— маси нетто, брутто;

— кількості пакованих одиниць (для розфасованої продукції);

— інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (див. додаток Б);

— позначення цього стандарту;

— товарного знака (за наявності).

8.4 На кожній одиниці спожиткового пакування ковбасних виробів повинна бути етикетка із зазначенням:

— назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення;

— назви, сорту та складу ковбасних виробів за перевагою складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виготовлення;

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

— умов зберігання;

— маси нетто;

— інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (див. додаток Б);

— штрих-коду EAN згідно з ДСТУ 3147;

— позначення цього стандарту.

8.5 Маркована оболонка ковбасних виробів або етикетка чи бандероль, яку прикріплюють на батон, повинна мати такі позначки:

— назву та адресу підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності) та місце виготовлення;

— назву, сорт та склад ковбасних виробів за перевагою складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виготовлення;

— кінцеву дату споживання «Вжити до ...» або дату виготовлення та строк придатності;

— умови зберігання;

— позначення цього стандарту;

— товарний знак (за наявності).

8.6 Позначки ковбасних виробів під час замовлення:

«Ковбаса варена першого сорту «Чайна куряча» згідно з ДСТУ ____».

(власна назва (за наявності))

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Ковбасні вироби випускають ваговими і фасованими.

9.2 Ковбасні вироби для реалізації пакують у ящики дерев'яні згідно з ГОСТ 10131, ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13513, полімерні багатообігові ящики 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.

У пакетованому вигляді — на піддони згідно з ГОСТ 9078.

9.3 Тара для ковбасних виробів повинна бути чистою, сухою, без плісняви і стороннього запаху, накрита кришкою або пергаментом згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом згідно з ГОСТ 1760, поліетиленовою плівкою згідно з ГОСТ 10354 та іншими матеріалами, дозволеними центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.4 У кожену одиницю транспортної тари пакують ковбасні вироби тієї самої назви, тієї самої дати виготовлення. Дозволено за погодженням із замовником пакування ковбасних виробів різних назв із відповідним зазначенням у супровідних документах.

9.5 Дозволено для місцевої реалізації нецілі батони варених ковбас масою не меншою ніж 500 г. При цьому зрізані кінці батонів повинні бути обгорнуті серветками з пергаменту згідно з ГОСТ 1341, підпергаменту згідно з ГОСТ 1760, плівкою целюлозною згідно з ГОСТ 7730, плівкою поліетиленовою згідно з ГОСТ 10354 та іншими матеріалами, дозволеними центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, та перев'язані шпагатом згідно з ГОСТ 17308, нитками згідно з ГОСТ 14961, гумовою обхваткою.

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

9.6 Маса бруutto продукції в багатообіговій тарі не повинна перевищувати 30 кг, маса нетто в ящиках з картону — не більша ніж 20 кг, в контейнерах або тарі-обладнанні — не більша ніж 250 кг.

9.7 Ковбасні вироби дозволено випускати упакованими під вакуумом (фасовані) у газонепроникні плівкові матеріали та пакети з них згідно з чинними нормативними документами, а також у інші матеріали вітчизняного та закордонного виробництва, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

Ковбасні вироби під вакуумом пакують так:

- ковбаси — цілими виробами;
- порційним нарізанням (цілим шматком);
- сервірувальним нарізанням (скибочками із зняттям оболонки) масою нетто не менше ніж 100 г;
- сосиски, сардельки фасують поштучно масою нетто не менше ніж 50 г.

9.8 Допустимі відхили маси нетто пакованої одиниці ковбасних виробів нормують згідно з 9.7 та Р 50-056 [13], і вони наведені у таблиці 6.

Таблиця 6 — Маса нетто та допустимі відхили для пакованої одиниці ковбасних виробів

Номинальне значення маси продукції в пакованій одиниці, г	Значення границі допустимих відхилів від номінального значення	
	%	г
Від 50 до 100 включ.	—	4,5
Понад 100 » 200 »	4,5	—
» 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 10000 »	—	15,0

9.9 Додаткові вимоги до пакування можна зазначити під час укладання договору або контракту.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Ковбасні вироби транспортують в авторефрижераторах або автомобілях-фургоних з ізотермічним кузовом згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, які чинні на даному виді транспорту.

10.1.2 У пакетованому вигляді ковбасні вироби транспортують згідно з ГОСТ 26663. Засоби кріплення вантажів у транспортні пакети — згідно з ГОСТ 21650, з основними параметрами і розмірами — згідно з ГОСТ 24597.

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

10.1.4 Ковбасні вироби випускають у реалізацію за температури в товщі батона від 0 °С до 15 °С.

10.2 Зберігання

10.2.1 Ковбасні вироби зберігають на підприємстві-виробнику та в торговельній мережі за температури від 0 °С до 6 °С та відносної вологості повітря від 75 % до 78 %.

10.2.2 Термін придатності до споживання ковбас варених вищого сорту в натуральній та білковій оболонці з моменту закінчення технологічного процесу — не більше ніж 72 год; ковбас варених першого та другого сорту, сосисок, сардельок — не більше ніж 48 год.

10.2.3 Термін придатності до споживання ковбасних виробів в поліамідних оболонках («Повіден») — не більше ніж 5 діб; варених ковбас та сосисок вищого сорту в поліамідних оболонках — 10 діб, першого сорту — 8 діб, другого — 6 діб.

10.2.4 Термін придатності до споживання ковбас варених, які упаковані під вакуумом за температури від 5 °С до 6 °С у разі порційного нарізання — не більше ніж 6 діб, у разі сервірувального нарізання — не більше ніж 5 діб, сосисок та сардельок — не більше 3 діб з моменту закінчення технологічного процесу.

10.2.5 Термін придатності до споживання ковбас варених, які упаковані під вакуумом у термоформувальні плівкові матеріали: цілими виробами — 15 діб, у разі порційного нарізання — 12 діб; сосисок та сардельок — 12 діб.

10.2.6 У разі використання інших видів оболонок та плівок застосовують терміни придатності до споживання за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для цих оболонок.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання проб, готування до випробовування проводять згідно з ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668.

11.2 Визначання органолептичних показників — згідно з ГОСТ 9959.

11.3 Визначання масової частки білка здійснюють згідно з ГОСТ 25011; жиру — згідно з ГОСТ 23042; кухонної солі — згідно з ГОСТ 9957, або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2; нітриту натрію — згідно з ГОСТ 8558.1, або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4; кісткових домішок — згідно з додатком В; крохмалю — згідно з ГОСТ 10574; вологи — згідно з ГОСТ 9793; залишкової активності кислоти фосфатази — згідно з ГОСТ 23231. Масову частку загального фосфору визначають згідно з ГОСТ 9794, ДСТУ ISO 5553. Масову частку рослинних білків або їхніх похідних контролюють за фактичною закладкою згідно з рецептурою.

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

11.5 Масу нетто і бруто вагових ковбасних виробів визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіряльної поділки, яку визначають залежно від величини контролювального відхилення та допустимої похибки $\pm 1,0$ е.

Масу нетто фасованих ковбасних виробів визначають на вагах для статичного зважування середнього класу точності згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіряльної поділки, яку визначають залежно від величини контролювального відхилення та допустимої похибки $\pm 1,0$ е.

11.6 Визначають мікробіологічні показники (бактерії групи кишкових паличок (коліформи), сульфітредукувальні клостридії) — згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 30518, ГОСТ 29185; *Salmonella* — згідно з ДСТУ EN 12824; *Staphylococcus aureus* — згідно з ГОСТ 10444.2 або ДСТУ ISO 6888-1, ДСТУ ISO 6888-2; бактерії роду *Proteus* — згідно з ГОСТ 9958; *L. monocytogenes* — у випадку необхідності, за вимогою органів Державного ветеринарно-санітарного та санітарно-епідеміологічного нагляду та з метою самоконтролю — згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2, МВ [14] та МР [15].

11.7 Масову частку токсичних елементів визначають: свинцю — згідно з ГОСТ 26932; кадмію — згідно з ГОСТ 26933; миш'яку — згідно з ГОСТ 26930; ртуті — згідно з ГОСТ 26927 або згідно з ГОСТ 30178.

11.8 Вміст афлатоксину В₁ визначають відповідно до МР № 2273 [16].

11.9 Визначання кількостей N-нітрозамінів здійснюють відповідно до вимог МУК 4.4.1.011 [17].

11.10 Вміст антибіотиків визначають відповідно до МУ № 3049 [18].

11.11 Вміст гормональних препаратів визначають відповідно до вимог інструкції № 3202 [19].

11.12 Вміст пестицидів визначають відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

11.13 Контролювання вмісту глутамату натрію проводять згідно з методикою МВ [20] або ДСТУ ISO 4134, затвердженими у встановленому порядку

11.14 Контролювання вмісту радіонуклідів згідно з МУ 5778 [21] і МУ 5779 [22].

11.15 Якість пакування та маркування ковбасних виробів перевіряють візуально.

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

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

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

12.2 Кожну партію ковбасних виробів супроводжують документами, які підтверджують їхню якість та безпечність.

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

12.4 Кожна партія ковбасних виробів підлягає приймальному контролюванню за органолептичними показниками, формою, розмірами та товарною позначкою (в'язкою) батонів, температурою в товщі батона, якістю пакування та маркування, масою нетто.

12.5 Періодичному контролюванню підлягають ковбасні вироби за фізико-хімічними показниками: масовою часткою вологи, нітриту натрію, кухонної солі — не рідше одного разу на 10 діб; масовою часткою білка, жиру, крохмалю, загального фосфору, кісткових домішок — не рідше одного разу на 30 діб; за мікробіологічними показниками: МАФМ, БГКП, сульфітредукувальні клостридії — не рідше одного разу на 10 діб, *L. monocytogenes* — не рідше одного разу на 30 діб; а також на вимогу контролювальної організації або замовника. Залишкову активність кислої фосфатази визначають у разі розбіжностей в оцінці готовності продукту.

12.6 Аналізування на наявність патогенних мікроорганізмів 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, N-нітрозамінів та радіонуклідів у ковбасних виробках здійснюють згідно з МР 4.4.4-108 [23].

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості ковбасних виробів вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування і зберігання відповідно до розділу 10.

13.2 Строк придатності до споживання ковбасних виробів повинен відповідати 10.2.1—10.2.6 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(обов'язковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код продукції згідно з ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
Варені ковбаси, сосиски, сардельки	15.13.12.151

ДОДАТОК Б
(обов'язковий)

ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО ХАРЧОВУ ТА ЕНЕРГЕТИЧНУ ЦІННІСТЬ 100 г ПРОДУКТУ

Таблиця Б.1 — Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г ковбасних виробів

Назва продукції	Білок, г, не менше ніж	Жир, г, не більше ніж	Енергетична, цінність, кДж (ккал)
Ковбасні вироби вищого сорту	12	30	1047 — 1465 (250 — 350)
Ковбасні вироби першого сорту	10	32	1256 — 1465 (300 — 350)
Ковбасні вироби другого сорту	10	35	1465 — 1674 (350 — 400)
Примітка. Інформаційні дані розраховує виробник відповідно до конкретної рецептури ковбаси.			

ДОДАТОК В
(довідковий)

ВИЗНАЧАННЯ МАСОВОЇ ЧАСТКИ КІСТКОВИХ ДОМІШОК У КОВБАСНИХ ВИРОБАХ

В.1 Для визначання масової частки кісткових домішок використовують таку апаратуру, матеріали і реактиви:

- ваги лабораторні загальної призначеності згідно з ГОСТ 24104;
- ваги лабораторні технічні згідно з чинними нормативними документами;
- електроплитку згідно з ГОСТ 14919;
- шафу сушильну лабораторну електричну з терморегулятором згідно з чинними нормативними документами;

- баню водяну згідно з чинними нормативними документами;
- стакани хімічні місткістю 500 см³ згідно з ГОСТ 25336;
- лійку скляну діаметром 4—5 см згідно з ГОСТ 25336;
- воду дистильовану згідно з ГОСТ 6709;
- ексікатори згідно з ГОСТ 25336;
- паличку скляну згідно з чинними нормативними документами;
- папір фільтрувальний лабораторний згідно з ГОСТ 12026;
- стаканчики для зважування (бюкси) скляні або алюмінієві діаметром 5 см, висотою 4—5 см з кришками згідно з ГОСТ 25336;
- калію гідроксид згідно з ГОСТ 24363.

В.2 Порядок випробовування

В.2.1 Від зразка, відібраного відповідно до 11.1 або 11.2 цього стандарту, беруть наважку масою 100 г з похибкою не більше ніж 0,05 г, поміщають у хімічний стакан місткістю 500 см³.

В.2.2 До наважки доливають 300 см³ 2%-го розчину гідроксиду калію і нагрівають на киплячій водянній бані, періодично перемішуючи склянню паличкою. Одержаний лужний розчин з плаваючими в ньому шматочками м'якушевих тканин зливають (декантацією). Процес повторюють до повного розчинення м'якушевих тканин. Після цього розчин фільтрують через паперовий фільтр (попередньо висушений разом з бюксом до постійної маси). Осад переносять на фільтр, розміщують разом з фільтром у бюкс і висушують до постійної маси за температури (103 ± 2) °С.

В.3 Опрацювання результатів

Масову частку кісткових домішок (X) у відсотках обчислюють за формулою:

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m} \cdot 100, \quad (\text{В.1})$$

де m_1 — маса бюкса з висушеним фільтром і кістковими домішками, г;
 m_2 — маса бюкса з фільтром, г;
 m — маса наважки, г;
 100 — коефіцієнт перерахування.

За остаточний результат випробовування беруть середнє арифметичне результатів трьох паралельних визначань, допустима розбіжність яких не повинна перевищувати ± 5 % відносно абсолютно значення.

Обчислювання проводять з точністю до 0,01 %.

ДОДАТОК Г
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

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

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

3 ВСП № 70 Ветеринарно-санітарні правила для суб'єктів господарювання (підприємств, цехів) з переробки птиці та виробництва яйцепродуктів, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 07.09.2001 р., зареєстровані Міністерством юстиції України від 27.09.02 р. № 849/6040

4 Правила № 28 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України 07.06.02, зареєстровані Міністерством юстиції України 21.06.02 р. № 524/6812

5 МБТиСН № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 01.08.89 р.

6 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 Міністерством охорони здоров'я України 20.09.01 р. № 137

7 ГН 6.6.1.1.130–2006 Державні гігієнічні нормативи. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr в продуктах харчування та питній воді, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 03.05.2006 № 256

8 ДСН 3.3.6.037–99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.99 р. № 37

9 ДСН 3.3.6.042–99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.99 р. № 42

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

11 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 05.08.88 р. № 4690

12 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені МОЗ України 09.07.97 р. № 201

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

14 МВ Методичні вказівки, організація контролю і методи виявлення бактерії *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах, розроблені МОЗ України, 2004

15 МР Методические рекомендации диагностики листериоза животных и людей. Меры борьбы и профилактики (Методичні рекомендації діагностики лістеріозу тварин та людей. Засоби боротьби та профілактики), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 04.09.86 р.

16 МР № 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікації та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 10.12.80 р.

17 МУК 4.4.1.011–93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Методические указания по методам контроля (Визначання летких нітрозамінів у харчовій сировині і харчових продуктах. Методичні вказівки щодо методів контролювання), затверджені Міністерством охорони здоров'я Російської Федерації 22.12.93 р. № 011

18 МУ № 3049–84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки з визначання залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 29.06.1984 р. № 3049

19 Инструкция № 3202 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценке продуктов животноводства (Інструкція щодо проведення ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджена Міністерством охорони здоров'я СРСР № 115-6а

20 МВ Методика визначання масової концентрації глутамату натрію у харчових продуктах і харчових добавках методом вискоєфективної рідинної хроматографії, затверджена МОЗ України від 27.12.99 р.

21 МУ 5778–91 Стронций-90 Определение в пищевых продуктах (Стронцій-90. Визначання у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР № 5778 від 04.02.1991 р.

22 МУ 5779–91 Цезий-137 Определение в пищевых продуктах (Цезій-137. Визначання у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР № 5779 від 04.02.1991 р.

23 МР 4.4.4-108–2004 Периодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 02.07.2004 р. № 329.

УКНД 67.120.10

Ключові слова: варені ковбаси, сосиски, сардельки, вимоги безпеки, методи контролювання, мікробіологічні показники, м'ясо птиці механічного обвалювання, м'ясо птиці, сало, свинина, яловичина, органолептичні показники, фізико-хімічні показники, мікробіологічні показники, пакування, маркування, контролювання.

Редактор **Ж. Волкова**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **О. Ніколаєнко**
Верстальник **С. Павленко**

Підписано до друку 05.02.2007. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 2,32. Зам. Ціна договірна.

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