

ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ВОЛИНСЬКИЙ  
РЕГІОНАЛЬНИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ ЦЕНТР  
СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ"

КОНТРОЛЬНИЙ



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

# КОВБАСИ НАПІВКОПЧЕНІ З М'ЯСА ПТИЦІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4530:2006

Видання офіційне

БЗ № 12-2005/943

IE 189638

ZB 568058

06.20.2007

AA 465691

ZB 568058

03.05.2007



Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2007

ДСТУ 4530:2006

## ПЕРЕДМОВА

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

РОЗРОБНИКИ: **Г. Єресько**, д-р техн. наук; **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 2005 р.  
№ 99

3 ЗУВЕДЕНО ВПЕРШЕ

---

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

Держспоживстандарт України, 2007

## ЗМІСТ

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

**КОВБАСИ НАПІВКОПЧЕНІ З М'ЯСА ПТИЦІ**

Загальні технічні умови

**КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

Общие технические условия

**SEMI-SMOKED SAUSAGES OF POULTRY MEAT**

General specifications

---

Чинний вщ 2W?-e+=(rt-

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

1.1 Цей стандарт поширюється на ковбаси напівкопчені з м'яса птиці (курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, шдиюв, шдичат) (далі за текстом — ковбаси), що призначені для безпосереднього споживання.

1.2 Вимоги щодо якості та безпеки ковбас викладено у 5.1.1 — 5.1.7 та у роздлах 6, 7.

**2 НОРМАТИВИ ПОСИЛАННЯ**

Цей стандарт мютиє посилання на таю нормативи документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор України (ДКПП)

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

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

ДСТУ 3147-95 Коди та кодування жформацм. Штрихове кодування. Маркування об'єччів етикетки. Формат та розташування штрих-кодових позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3233-96 Часник свіжий. Технічні умови

ДСТУ 3583-97 (ГОСТ 13830-97) Стіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3938-99 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терми та визначення

ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 4285:2004 Кишки. Загальні технічні умови

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

ДСТУ 4424:2004 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терми та визначення понять

ДСТУ 4464:2005 Глюкоза кристалічна пдратна. Технічні умови

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

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

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

ДСТУ 4530:2006

- 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 однозаміщений 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 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 7724–77 Мясо. Свиная в тушах и полутушах. Технические условия (М'ясо. Свилина 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 із деревини та матеріалів з 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 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Метод виявлення та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

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

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 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 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 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия (Прянощі. Коріандр. Технічні умови)

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості сульфитредукувальних клостридій)

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти 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)).

### 3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано 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 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 ковбасний фарш**

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

**3.5 ковбаса**

Готовий до вживання виріб із сформованого в оболонку ковбасного фаршу, основним компонентом якого є м'ясо птиці

**3.6 напівкопчена ковбаса**

Ковбаса, піддана під час її виготовлення осаджуванню, обсмажуванню, варінню, копченню і сушінню

**3.7 ковбаса смажена**

Ковбаса, яка в процесі її виготовлення після ошпарювання паром або гарячою водою піддана смаженню.

**4 КЛАСИФІКАЦІЯ**

**4.1** Залежно від технології виробництва ковбаси виробляють:

- напівкопчені;
- смажені.

**4.2** Залежно від виду сировини випускають такі ковбаси:

- ковбаси із м'яса курей, курчат, курчат-бройлерів;
- ковбаси із м'яса качок, каченят;
- ковбаси із м'яса гусей, гусенят;
- ковбаси із м'яса індиків, індичат.

**4.3** Залежно від складу сировини ковбаси випускають таких сортів:

- напівкопчені — вищого, першого, другого;
- смажені — вищого, першого.

**4.4** Код продукції згідно з ДК 016 наведено в додатку А.

**5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ****5.1 Основні показники і характеристики**

**5.1.1** Ковбаси 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] і правилами № 28 [4].

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

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика ковбас	Методи контролювання
Зовнішній вигляд	Поверхня батонів чиста, суха, без плям, слідів злипань, пошкоджень оболонки і напливів фаршу	Згідно з ГОСТ 9959
Консистенція	Щільна, пружна	
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш рівномірно перемішаний, без сірих плям і порожнин та містить шматочки м'яса птиці, сала, свинини, грудинки	
Запах та смак	Приємний, злегка гострий, в міру солоний, з ароматом прянощів, копчення або смаження, з запахом часнику або без нього, без стороннього присмаку і запаху	
Товарна позначка батонів (в'язання)	Ковбаси певної назви мають особисту товарну позначку	



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 для ковбас, сорт			Методи контролювання
	вищий	перший	другий	
Масова частка вологи, %, не більше ніж: — для ковбас напівкопчених; — для ковбас смажених;	48,0	55,0		Згідно з ГОСТ 9793
	не нормовано			
Масова частка кухонної солі, %	від 2,5 до 3,0			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
Масова частка білка, %, не менше ніж	15,0	13,0	12,0	Згідно з ГОСТ 25011
Масова частка жиру, %, не більше ніж	25,0	40,0	50,0	Згідно з ГОСТ 23042
Масова частка кісткових домішок у разі використання м'яса птиці механічного обвалювання, %, не більше ніж	—	0,1	0,2	Згідно з додатком В
Масова частка кісткових домішок у разі використання м'яса механічного дообвалювання (м'ясної маси), %, не більше ніж	—	0,1	0,2	
Масова частка крохмалю, %, не більше ніж	—	4,5		Згідно з ГОСТ 10574
Температура в товщі продукту, °С	від 0 до 12			Згідно з 11.4
<p><b>Примітка 1.</b> Під час використання харчових фосфатів масова частка внесеного фосфору (в перерахуванні на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) 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><b>Примітка 2.</b> Масова частка глютамату натрію (за умови його використання) повинна бути не більше ніж 10 000 мг/кг.</p>				

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

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Методи контролювання
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 1 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 30518
Сульфітредукувальні клостридії, в 0,01 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 29185
<i>Staphylococcus aureus</i> , в 1 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 або 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 ковбасах не повинен перевищувати допустимих рівнів, передбачених МБТиСН № 5061 [5] і наведених у таблиці 4.

**Таблиця 4** — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів в ковбасах

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 В<sub>1</sub>, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів у ковбасах 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 ковбасах не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлені ГН [7]: <sup>137</sup>Cs – 200 Бк/кг, <sup>90</sup>Sr – 20 Бк/кг.

## **5.2 Вимоги до сировини та матеріалів**

**5.2.1** Для вироблення ковбас використовують таку сировину:

- 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 домішок 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 і 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 %;
- тушки курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат патрані та напівпатрані згідно з ДСТУ 3143 або з іншими чинними нормативними документами;
- тушки птиці закордонного виробництва патрані та напівпатрані, що дозволені до використання 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 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;
- зрізки, одержані від зачищування 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 %;
- жири тваринні топлені харчові згідно з ГОСТ 25292;
- жир-сирець яловичий, свинячий, із птиці згідно з чинними нормативними документами;
- шкурку свинячу згідно з чинними нормативними документами;
- білково-жирову емульсію (БЖЕ) згідно з чинними нормативними документами;
- блоки із знежиланого м'яса (яловичини, свинини, сала бокового, грудинки свинячої, субпродуктів) згідно з чинними нормативними документами;
- сало ковбасне хребтове та бокове згідно з чинними нормативними документами, а також обрізки сала ковбасного;
- грудинку свинячу з масовою часткою м'язової тканини не більшою ніж 25 % 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;
- казеїнат натрію згідно з чинними нормативними документами;
- крохмаль картопляний не нижче першого сорту згідно з ДСТУ 4286;
- крохмаль кукурудзяний сухий харчовий не нижче першого сорту згідно з ДСТУ 3976;
- 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 та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- екстракти прянощів згідно з чинними нормативними документами;
- сіль кухонну виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);
- глюкозу кристалічну гідратну згідно з ДСТУ 4464;
- 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 та чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- натрій азотистокислий (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;
- мускатний горіх згідно з ГОСТ 29048;

- корицю згідно з ГОСТ 29049;
- перець чорний та білий згідно з ГОСТ 29050;
- кардамон згідно з ГОСТ 29052;
- кориандр згідно з ГОСТ 29055;
- кмін згідно з ДСТУ ISO 6465;
- прянощі, екстракти, композиції прянощів 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 та 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;
- кишки згідно з ДСТУ 4285;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874;
- оболонки штучні, з целюфанової плівки, бітумінової та інших згідно з чинними нормативними документами та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- шпагати згідно з ГОСТ 17308;
- нитки лляні і швацькі згідно з ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;
- деревину для копчення продуктів (тирсу), крім хвойних порід згідно з чинними нормативними документами;
- скоби, скертки або кліпси металеві згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- матеріали газонепроникні бітумінової згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва, що дозволено до використання за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

**5.2.2** Не дозволено застосовувати для виготовлення ковбас:

- м'ясо, заморожене більше одного разу, яке змішило копір на поверхні;
- м'ясо конусне та бугаїв, сало конусне;
- сало з ознаками пожелтіння та осалювання.

**5.2.3** Не дозволено використовувати в ковбасах вищого сорту: *2 ЛЛ и*

- м'ясо птиць механічного обвалювання;
- м'ясо механічного дообвалювання (м'ясну масу);
- шкурку свинячу;
- крохмаль харчовий;
- борошно пшеничне;
- підратовані продукти із сої та їхніх похідних;
- бітумінові стабілізатори, емульгатори, консерванти, барвники, антиоксиданти, карагенани, згущувачі тощо (крім нітрату натрію, фосфатів, аскорбінової кислоти, аскорбіну натрію, глутамату натрію);
- яловичину знежирену другого сорту, односорту, жирну, ковбасну;
- м'ясо котлетне з яловичини.

**5.2.4** Ковбаси залежно від сорту потрібно виробляти з сировини з дотриманням обмежень, наведених у таблиці 5.

Таблиця 5 — Вимоги до складу сировини

Назва сировини	Норма для ковбас, сорту		
	вищого	першого	другого
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, одностортна, ковбасна, свинина нежирна, напівжирна, одностортна, 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	15
зокрема крохмаль або борошно пшеничне		2,0	4,5

5.2.5 У сировині, яку використовують під час вироблення ковбас, вміст токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, нітрозамінів та пестицидів не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТіСН № 5061 [5].

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

5.2.7 Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документом про якість з зазначенням показників безпеки та ветеринарним документом, виданим у встановленому порядку.

5.2.8 Кожну партію сировини тваринного походження супроводжують відповідним ветеринарним документом.

5.2.9 Для визначення відповідності якості сировини та матеріалів проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297.

## 6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час вироблення ковбас 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 СанПіН 4630 [10].

7.2 Охорону ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПіН 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» із зазначенням маси тари.

**8.2** Транспортне маркування можна не наносити на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації, але обов'язково 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 ковбас 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.

**8.4** На кожній одиниці спожиткового пакування ковбас повинна бути етикетка із зазначенням:

- назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення;
- назви, сорту та складу ковбас 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 ковбас 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 ковбас 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.

**8.6** Позначки ковбас під час замовлення:

«Ковбаса напівкопчена першого сорту \_\_\_\_\_ згідно з ДСТУ \_\_\_\_\_».  
(власна назва (за наявності))

## 9 ПАКУВАННЯ

**9.1** Ковбаси випускають ваговими або фасованими.

**9.2** Ковбаси фасують під вакуумом у газонепроникні плівкові матеріали та пакети з них згідно з чинними нормативними документами, а також в інші матеріали вітчизняного та зарубіжного виробництва, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами:

- цілими батонами масою нетто не більше ніж 5 кг;
- сервірувальним нарізанням (шматочками зі зняттям оболонки) або порційним нарізанням (цілим шматком без зняття оболонки) масою нетто не менше ніж 100 г.

9.3 Допустимі відхили маси нетто пакованої одиниці ковбас нормують згідно з Р 50-056 [13], та вони наведені у таблиці 6.

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

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

9.4 Ковбаси дозволено пакувати в художньо оформлені коробки з паковальних матеріалів, які дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.5 За потреби можна випускати ковбаси у вигляді подарункових наборів із 2—3 назв цілими батонами або половинками.

9.6 Ковбаси для реалізації пакують у ящики дерев'яні згідно з ГОСТ 10131, у 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 (СТ СЕВ 317).

9.7 Тара для ковбас повинна бути чиста, суха, 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.

9.8 У кожену одиницю транспортної тари пакують ковбаси таких самих назв та дати виготовлення. Дозволено, за погодженням із замовником, пакування ковбас різних назв з відповідним зазначенням у супровідних документах.

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

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

9.11 Дозволено для реалізації нецілі батони ковбаси масою не меншою ніж 300 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 або запаковані згідно з 9.2. Кількість нецілих батонів не повинна перевищувати 5 % від маси партії.

## 10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

### 10.1 Транспортування

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

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

**10.1.3** Транспортування ковбас без упаковки (навалом) у відкритому автотранспорті не дозволено.

**10.1.4** Ковбаси випускають у реалізацію за температури в товщі батона від 0 °С до 12 °С.

## 10.2 Зберігання

**10.2.1** Ковбаси зберігають за температури повпрям від 0 °С до 6 °С і відносно вологості повпрям від 75 % до 78 %.

**10.2.2** Ковбаси на шкочеш випускають у реалізацію за температури в товщі батона від 0 °С до 12 °С, ковбаси смажені — від 0 °С до 8 °С.

**10.2.3** Термін придатності до споживання ковбас натвочених у півшеному стажі:

- за температури повпрям не вище ніж 15 °С — не більше ніж 3 дні;
- за температури повпрям не вище ніж 10 °С — не більше ніж 6 днів;
- за температури повпрям не вище ніж 6 °С — не більше ніж 12 днів;
- за температури повпрям від мінус 7 °С до мінус 9 °С — не більше ніж 3 міс.

**10.2.4** Термін придатності до споживання ковбас смажених за температури повпрям від 0 °С до 6 °С — не більше ніж 48 год.

**10.2.5** Термін придатності до споживання ковбас, упакованих під вакуумом у плівку цими виробами, не більше ніж:

- за температури повпрям від 0 °С до 4 °С — 25 днів;
- за температури повпрям від мінус 7 °С до мінус 9 °С — 3 міс.

**10.2.6** Термін придатності до споживання ковбас, нарізаних цим шматком (порційне нарізання) і упакованих під вакуумом у плівку:

- за температури повпрям від 4 °С до 8 °С — не більше ніж 10 днів;
- за температури повпрям від 8 °С до 10 °С — не більше ніж 8 днів.

**10.2.7** Термін придатності до споживання ковбас натвочених, нарізаних шматочками (сервірувальне нарізання) і упакованих під вакуумом у плівку:

- за температури повпрям від 4 °С до 8 °С — не більше ніж 8 днів;
- за температури повпрям від 8 °С до 10 °С — не більше ніж 6 днів.

**10.2.8** Термін придатності до вживання ковбас, смажених в діжечках із заливанням жиром, не більше ніж:

- за температури повпрям не вище ніж 4 °С — 20 днів, порційним нарізанням — 15 днів;
- за температури повпрям від мінус 7 °С до мінус 9 °С — 3 міс.

## 11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

**11.1** Вибір проб, готування до випробування проводять згідно з ГОСТ 9792, ГОСТ 26929.

**11.2** Визначення органолептичних показників згідно з ГОСТ 9959.

**11.3** Визначення масової частки білка здійснюють згідно з ГОСТ 25011; жиру — згідно з ГОСТ 23042; вологості — згідно з ГОСТ 9793; кухонної солі — згідно з ГОСТ 9957, або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2; жорсткості — згідно з ГОСТ 8558.1, або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4; кюткових дошок — згідно з додатком В; крохмалю — згідно з ГОСТ 10574. Масову частку загального фосфору визначають згідно з ГОСТ 9794, ДСТУ ISO 5553. Масову частку рослинних ботів або їхніх похитків контролюють за фактичною закладкою згідно з рецептурою.

**11.4** Температуру в товщі продукту вимірюють скляним ртутним (спиртовим) термометром згідно з ГОСТ 28498, вмонтованим у металеву оправу, натвоченим вимірником температури або жими приладами (за допомогою яких визначають температуру) з допустимою похибкою вимірювання  $\pm 1$  °С.

**11.5** Маса нетто і бруто вагових ковбас визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу згідно з ГОСТ 29329, з цюю повільно підішки, яку визначають залежно від величини контролюваного вмісту та допустимої похибки  $\pm 1,0$  е.



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

**11.6** Визначають мікробіологічні показники (бактерії групи кишкових паличок (коліформи), сульфитредукувальні 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; *L. monocytogenes* — у випадку необхідності, за вимогою органів Державного ветеринарно-санітарного та санітарно-епідеміологічного нагляду та з метою самоконтролювання — 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 В<sub>1</sub> визначають відповідно до МР № 2273 [16].

**11.9** Визначання 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 контролюють згідно з інструкцією № 3202 [19].

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

**11.13** Вміст глутамату натрію контролюють згідно з методикою МВ [20] або ДСТУ ISO 4134, затвердженими у встановленому порядку

**11.14** Контролювання вмісту радіонуклідів — згідно з МУ 5778 [21] та МУ 5779 [22].

**11.15** Якість пакування та маркування ковбас 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** Ковбаси приймають партіями. Правила приймання, визначання партії та об'єм вибірок проводять згідно з ГОСТ 9792.

**12.2** Кожну партію ковбас супроводжують документами, які підтверджують якість та безпечність ковбас.

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

**12.4** Кожна партія ковбас підлягає приймальному контролюванню за органолептичними показниками, формою, розмірами та товарною позначкою (в'язкою) батонів, 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 вологи, нітриту натрію, кухонної солі та за мікробіологічними показниками: БГКП, сульфитредукувальні клостридії, *Staphylococcus aureus* — не рідше одного разу на 10 діб, *L. monocytogenes* — не рідше одного разу на 30 діб; а також на вимогу контролювальної організації або замовника.

**12.6** Масову концентрацію глутамату натрію визначають під час поставлення продукції на виробництво.

**12.7** Аналізування на наявність патогенних мікроорганізмів та *Staphylococcus aureus* проводять у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методиками і з періодичністю, затвердженими у встановленому порядку.

12.8 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, афлатоксину В<sub>1</sub>, пестицидів, гормональних препаратів, N-нітрозамінів та радіонуклідів у ковбасах здійснюють згідно з МР 4.4.4-108 [23].

### 13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості ковбас вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування та зберігання відповідно до розділу 10.

13.2 Строк придатності ковбас повинен відповідати вимогам 10.2 цього стандарту.

#### ДОДАТОК А (обов'язковий)

#### КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код продукції згідно з ДК 016 на ковбаси напівкопчені

Назва продукції	Код ДКПП
Ковбаси напівкопчені вищого, першого та другого сортів	15.13.12.153
Ковбаси смажені вищого та першого сортів	15.13.12.155

#### ДОДАТОК Б (довідковий)

#### ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО ХАРЧОВУ ТА ЕНЕРГЕТИЧНУ ЦІННІСТЬ 100 г ПРОДУКТУ

Таблиця Б.1 — Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г ковбас напівкопчених із м'яса птиці

Назва продукції	Білок, г, не менше ніж	Жир, г, не більше ніж	Енергетична цінність, кДж (ккал)
Ковбаси напівкопчені вищого сорту	15,0	25,0	1256—1674 (300—400)
Ковбаси напівкопчені першого сорту	13,0	40,0	1465—1884 (350—450)
Ковбаси напівкопчені другого сорту	12,0	50,0	1884—2302 (450—550)

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

ДОДАТОК В  
(довідковий)

**ВИЗНАЧАННЯ МАСОВОЇ ЧАСТКИ  
КІСТКОВИХ ДОМІШОК У КОВБАСАХ**

**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;
- банку водяну згідно з чинними нормативними документами;
- стакани хімічні місткістю 500 см<sup>3</sup> згідно з ГОСТ 25336;
- лійку скляну діаметром 4—5 см згідно з ГОСТ 25336;
- воду дистильовану згідно з ГОСТ 6709;
- екскатори 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 см<sup>3</sup>.

**В.2.2** До наважки доливають 300 см<sup>3</sup> 2%-го розчину гідроксиду калію і нагрівають на киплячій водянній бані, періодично перемішуючи скляною 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 із 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 абсолютного значення.

Обчислювання проводять із точністю до 0,01 %.

ДОДАТОК Г  
(довідковий)

## БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 СП № 3238–85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санитарні 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), затверджені Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 15.01.85 р.
- 3 ВСП № 70 Ветеринарно-санитарні правила для об'єктів господарювання (підприємств, цехів) з переробки птиці та вироблення яйцепродуктів, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 07.09.01 р., зареєстровані Міністерством юстиції України від 27.06.02 р. № 849/6040
- 4 Правила № 28 Правила передзайного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санитарної експертизи м'яса та м'ясопродуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України 07.06.02 р., 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 ГК 6.6.1.1.130–2006 Державні гігієнічні нормативи. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів <sup>137</sup>Cs і <sup>90</sup>Sr в продуктах харчування та питній воді, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 3.05.2006 р. № 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 наказом Держстандарту України від 18.07.1996 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. № 2273
- 17 МУК 4.4.1.011–93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пи-

ДСТУ 4530:2006

щевых продуктах. Методические указания по методам контроля (Визначання летких нітрозамінів у харчовій сировині та 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 МОЗ СРСР, № 115-6а

20 МВ Методика визначання масової концентрації глутамату натрію у харчових продуктах і харчових добавках методом високоефективної рідинної хроматографії, затверджена Міністерством охорони здоров'я 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 04.02.1991р.

22 МУ 577–91 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 Порядок та періодичність контролювання 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:** вимоги, зберігання, ковбаси напівкопчені, ковбаси смажені, маркування, матеріали, м'ясо птиці, пакування, показники, сировина, терміни, транспортування.

---

Копіювання нормативного документу виконав Агент з виготовлення та розповсюдження копій нормативних документів:

ДП "Волиньстандартметрологія"  
43000, м.Луцьк, вул. Світла,4 т. 4-03-15  
Код ZB 568058